

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

Resolución N° 374/2013

Bs. As., 18/9/2013

VISTO el Expediente N° S05:0511343/2013 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de los clientes y los consumidores respecto a la calidad de los alimentos se ha elevado, en virtud del aumento de la información disponible, así como por la notable variedad y diversificación de las ofertas de productos.

Que se debe ponderar la excelente calidad de los Pimientos en Fresco que se producen en nuestro país, con atributos propios de las condiciones agroecológicas y de las prácticas o sistemas de aseguramiento de su calidad.

Que a los efectos de garantizar a los clientes y a los consumidores que los Pimientos en Fresco de nuestro país, conserven efectivamente los atributos diferenciadores de valor, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que en las tendencias actuales se puede observar claramente que existe una excelente oportunidad para la producción de nuestro país y, en tal sentido, el camino de la calidad en los productos es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de los Pimientos en Fresco.

Que en dicho orden, los sistemas de certificación voluntaria de la calidad en cumplimiento de protocolos específicos, prestados por entidades independientes, han probado ser aptos a esa finalidad y también reconocidos por los mercados cuando dichos atributos diferenciales no son factibles de ser comprobados directamente por los clientes y los consumidores.

Que conforme a lo establecido por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad para la obtención del Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL” y su versión en idioma inglés “ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE”, como así también, brindar garantía de que los productos han sido producidos y/o elaborados de conformidad a las características específicas y/o las condiciones especialmente establecidas.

Que en virtud de lo señalado, se ha dispuesto elaborar un Protocolo de Calidad para los Pimientos en Fresco que como Anexo forma parte integrante de la presente medida, habiendo

tomado intervención y manifestado su acuerdo con el mismo el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA) y el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ambos organismos descentralizados en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, e integrantes de la COMISION ASESORA DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS, creada por la mencionada Resolución N° 392/05, la cual también está conformada por el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI); el CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (CFI); la CAMARA DE INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CIPA); la COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL); la CAMARA DE EXPORTADORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA (CERA); la FUNDACION ARGENINTA; la FUNDACION EXPORTAR; la CAMARA ARGENTINA DE CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS (CACER); el ORGANISMO ARGENTINO DE ACREDITACION (OAA); el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), dependiente de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE SALUD, y el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES Y CULTO.

Que la calidad es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de la producción agroalimentaria de nuestro país y un factor diferencial para el ingreso a nuevos mercados, verificando que un Protocolo de Calidad sobre los Pimientos en Fresco resultará ser un patrón o medida para todas las empresas productoras que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA tiene entre sus objetivos definir políticas referidas al desarrollo, promoción, calidad y sanidad de productos, industrializados o no, para consumo alimentario de origen animal o vegetal, como así también, entender en el estudio de los distintos factores que afectan el desarrollo de la producción de alimentos y de las agroindustrias, evaluar sus tendencias, tanto en el país como en el exterior, proponiendo aquellas medidas de carácter global o sectorial, que posibiliten impulsar el desarrollo de dichas actividades.

Que la precitada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales de los Pimientos en Fresco producidos en nuestro territorio, facilitando el posicionamiento de nuestra producción con valor agregado y calidad diferenciada en los diferentes mercados.

Que siguiendo las directivas impartidas por el Gobierno Nacional en materia de contención del gasto público, la presente medida no implicará costo fiscal alguno.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 357 de fecha 21 de febrero de 2002, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVE:

ARTICULO 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Pimientos en Fresco que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2° — Invítase a las personas físicas y jurídicas que conforman la cadena productiva de Pimientos en Fresco, a adoptar e implementar las normas de calidad contenidas en el Protocolo de Calidad aprobado por el Artículo 1° de la presente medida.

ARTICULO 3° — Invítase a todas las provincias de la REPUBLICA ARGENTINA a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Pimientos en Fresco, aprobado por la presente medida.

ARTICULO 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ing. Agr. LORENZO R. BASSO, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA PIMIENTOS EN FRESCO

1. INTRODUCCION

El pimiento (*Capsicum annuum* L.) pertenece a la familia de las Solanáceas, tiene su centro de origen en los países del ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA, REPUBLICA DEL PERU y ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. En la REPUBLICA ARGENTINA se cultiva en varias zonas con diversas condiciones agroecológicas, tanto a campo como bajo cobertura.

Existen variedades dulces y picantes de pimientos (*Capsicum annuum* L.) En general, las dulces son rectangulares (Lamuyo), cuadrangulares (Blocky) o cordiformes (Calahorra) conocidos como morrones y las picantes son de forma alargada conocidos como ajíes o chile.

La taxonomía dentro del género de pimientos (*Capsicum annuum* L.) es compleja debido a la gran variabilidad de formas existentes en las especies cultivadas y a la diversidad de criterios utilizados en la clasificación. En nuestro país el más difundido es el (Lamuyo), para consumo en fresco, y el tipo (Calahorra) para la industria conservera. Cultivando principalmente el tipo (Trompa de elefante), como pimiento para Pimentón, especialmente en el Noroeste argentino.

Esta elección tiene que ver con los gustos y las preferencias del consumidor argentino, su mayor rendimiento y su mejor adaptación a la comercialización tradicional.

Desde el punto de vista nutricional, los pimientos dulces aportan a la dieta compuestos con capacidad antioxidante, entre ellos carotenoides, tocoferoles, ácido ascórbico y polifeneoles, además de minerales, fibras y agua. En los últimos años ha crecido el interés en nuestro país por el cultivo del pimiento, dada la creciente demanda que existe en el mercado internacional.

2. ALCANCE

El presente Protocolo define y describe los atributos de calidad para el Pimiento en Fresco de producción nacional que aspire a utilizar el Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL” y su versión en idioma inglés “ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE”.

El objetivo que persigue este documento es brindar a los productores de Pimientos en Fresco de la REPUBLICA ARGENTINA una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

Los productores que aspiren a implementar este Protocolo deben considerar que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.); Capítulo I “Disposiciones Generales”; Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”; Capítulo III “Condiciones Generales de los Productos Alimenticios”; Capítulo IV “Utensilios, recipientes, envases, aparatos y accesorios”; Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”; Capítulo XI “Alimentos Vegetales” “- Artículo 874. Resoluciones Nros. 297 de fecha 17 de junio de 1983 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, Normas de Tipificación, Empaque y Fiscalización de las Hortalizas Frescas con destino a los mercados de interés nacional”; 934 de fecha 29 de diciembre de 2010 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA “Requisitos en límites máximos de residuos nacionales que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para el consumo interno”, y Disposición Conjunta N° 1 y N° 41 de fecha 28 de marzo de 2008 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal y la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, respectivamente; Inscripción al Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), como así también, cualquier otra norma nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas anteriormente.

Según el C.A.A. en su Artículo 874 con el nombre de Pimiento, se entienden los frutos de muchas variedades del género *Capsicum annuum* L. Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este Protocolo podrá ser revisado periódicamente en base a las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

3. CRITERIOS GENERALES

Los atributos diferenciadores para el Pimiento en Fresco surgen del análisis de toda la información aportada por empresas del rubro, como así también por entidades públicas y privadas relacionadas con la producción del producto.

Cabe destacar que los análisis solicitados en el presente protocolo deben realizarse mediante técnicas oficiales reconocidas y en laboratorios que formen parte de redes oficiales. De no haber laboratorios en estas condiciones, los mismos deben estar acreditados para realizar los análisis siguiendo las técnicas que se soliciten. Además, en forma complementaria se podrán presentar análisis provenientes de laboratorios propios, los que no suplirán los análisis oficiales solicitados.

Por otro lado, para la elaboración del presente Protocolo se consideraron los siguientes documentos de referencia:

* Resoluciones Nros. 218 de fecha 27 de marzo de 2002, del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ente descentralizado en la órbita de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, sobre el Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de Plagas (SINAVIMO) y 637 de fecha 1 de septiembre de 2011, sobre el Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR), del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

* Disposición N° 28 de fecha 11 de diciembre de 1987, sobre Calidad y Regulación del Pimiento para la Exportación, del Departamento de Frutas y Hortalizas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMIA.

4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

4.1 Producto

En este documento se presentan las características que permiten preservar el producto desde su producción a campo hasta la obtención del producto final, alcanzando así las mejores condiciones de calidad, sanitarias y sensoriales.

Se han considerado referencias especiales para:

- Tipos comerciales
- Características de los pimientos
- Madurez y color
- Tamaño

- Contaminantes químicos

4.2 Proceso

Se contempla el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y se recomiendan técnicas de Biocontrol, aplicando dichos sistemas según corresponda, desde la producción a campo hasta la comercialización del producto.

Se desarrollan los siguientes ítems:

- Trazabilidad
- Cosecha
- Post-cosecha
- Transporte

4.3 Envase

Respetando la normativa vigente para envases en general, en el caso de este producto, se consideran las características que aseguren la integridad y las condiciones de humedad del producto necesarias para su óptima conservación.

5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

El Pimiento que aspire a obtener el Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL” y su versión en idioma inglés “ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE”, deberá responder a los siguientes atributos definidos en el presente documento.

5.1 Atributos diferenciadores de producto

La empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de controles de calidad del producto mencionado a continuación. Asimismo, deberá fundamentar el método de muestreo utilizado (Métodos de muestreo mencionados en la Resolución N° 142 de fecha 14 de diciembre de 1996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR - Punto 6 “Toma de muestras”), debiendo ser éste representativo del volumen de producción.

Tipos comerciales

Son muchas las variedades disponibles en el mercado argentino, por lo tanto se considerarán aquellas que se encuentren bajo los siguientes tipos comerciales:

- Pimiento Cuatro Cascos: Fruto cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta una vez y media mayor.
- Ají: Fruto cuyo eje longitudinal es mayor o igual al doble del eje transversal y cuyo extremo distal termina en punta.

- Pimiento largo o pimiento español: Fruto cuyo eje longitudinal es mayor que DOS (2) veces el eje transversal.
- Pimiento ambato: Fruto cuyo eje longitudinal es, como máximo, DOS (2) veces mayor que el eje transversal.
- Pimiento calahorra: Fruto con forma de corazón que consta de una sola punta.

Características de los Pimientos en Fresco

Los frutos frescos deben cumplir con las siguientes características:

- Sanos
- Frescos
- Limpios
- Secos
- Maduros
- Firmes
- Bien coloreado (homogéneo y característico de la variedad)
- Bien formados

Deben estar libres de:

- Insectos vivos
- Podredumbre
- Decoloraciones
- Manchas
- Rajaduras
- Momificaciones
- Olor y sabor extraños

No deben presentar:

- Flaccidez
- Depresión apical

El fruto debe llevar: el cáliz persistente y el pedúnculo en un largo no mayor de UNO COMA CINCO CENTIMETROS (1,5 cm); el corte del mismo será fresco (efectuado recientemente), neto y no deshilachado.

Tolerancia: La sumatoria de defectos no debe superar el CINCO POR CIENTO (5%). No se aceptan frutos con podredumbre, deformes y/o fuera de tipo.

Madurez y color:

Dependiendo el destino, se comercializa verde maduro o con el color de madurez de la variedad (rojo, amarillo, violeta). En caso de comercialización completamente maduro debe presentar el NOVENTA POR CIENTO (90%) de la superficie del color de la variedad. Tolerancia: Desuniformidad de color: DIEZ POR CIENTO (10%).

Tamaño:

- Pimientos pequeños: cuando cada fruto tiene un peso inferior y de hasta OCHENTA GRAMOS (80 g).
- Pimientos medianos: cuando cada fruto tiene un peso mayor de OCHENTA GRAMOS (80 g) y hasta CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g).
- Pimientos grandes: cuando cada fruto tiene un peso mayor de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) y hasta DOSCIENTOS DIEZ GRAMOS (210 g).
- Pimientos extra grandes: a los que tengan más de DOSCIENTOS DIEZ GRAMOS (210 g) en peso de cada fruto.

Tolerancia: se aceptarán hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en más o menos expresados en gramos, para cada uno de los tamaños especificados.

Contaminantes químicos:

Los pimientos deben cumplir con los “Requisitos en límites máximos de residuos nacionales que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para el consumo interno”, contemplados en la Resolución N° 934 de fecha 29 de diciembre de 2010 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Se recomienda utilización de Manejo Integrado de Plagas mediante mecanismos del tipo Biocontrol. La clave del Manejo Integrado de Plagas es contar con buena información sobre el alcance o daño de la plaga, la identificación correcta de los insectos benéficos; y el control del umbral a fin de identificar si es necesaria la aplicación de un plaguicida. La estrategia del control biológico por conservación presupone la existencia de un ambiente externo a los cultivos capaz de proveer condiciones ambientales y recursos para sostener una población de potenciales enemigos naturales que puedan ser aprovechados dentro del sistema productivo.

5.2 Atributos diferenciadores de Proceso

La producción de Pimientos Frescos que aspire a obtener el Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL”, debe realizarse bajo el sistema de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), aplicando dichos

sistemas según corresponda, desde la producción a campo hasta la comercialización del producto.

La empresa deberá demostrar que cumple con la capacitación periódica del personal según el sistema de calidad implementado, cuyo alcance mínimo deberá incluir conceptos de BPA, higiene y seguridad alimentaria para todas las personas en contacto con el alimento.

Trazabilidad:

Se debe cumplir con un sistema de trazabilidad que contemple toda la información y registros que permitan un seguimiento completo del pimiento desde su lugar de producción hasta la comercialización del producto final a cargo de la empresa elaboradora.

Cosecha:

Dependiendo de la fecha de implantación, según la localización del establecimiento, se determina el momento de cosecha. Debe realizarse cuando los frutos no posean humedad en su superficie y cuando no haya altas temperaturas.

En la medida de lo posible la cosecha debe realizarse separando los frutos por zonas de abscisión naturales ya que esto reduce la incidencia de enfermedades en el pedúnculo así como la pérdida de peso. En el caso de utilizarse instrumentos para el corte los mismos deben desinfectarse y estar los suficientemente afilados para evitar desgarrar los tejidos.

Deben minimizarse los golpes, todo daño físico que permita la penetración de patógenos a través de heridas.

Post cosecha:

Acondicionamiento

- Selección: se selecciona el producto apto para consumo y se descarta el producto dañado o con signos de enfermedad.

- Enfriamiento de los frutos: a temperaturas superiores a los QUINCE GRADOS CENTIGRADOS (15°C) se aceleran la maduración y la senescencia de los frutos mostrando síntomas de deshidratación y ablandamiento. Es por ello que, una vez cosechados deben almacenarse en lugares bajo la sombra evitando las altas temperaturas. Es recomendable la utilización de cámaras para enfriar pimientos, siendo la remoción del calor de campo una alternativa para prolongar su vida útil.

- Clasificación: se clasifica la fruta de acuerdo a su grado de madurez y características generales que debe cumplir de acuerdo a lo enunciado en el punto 5.1 “Atributos diferenciadores de producto”. Los pimientos que no cumplan los requisitos mencionados, no serán considerados bajo la distinción del Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL”.

- Remoción del color verde: desverdizado. Es una operación opcional para mejorar la apariencia de los frutos y depende de la época del año. Una vez cosechados y si ya han

comenzado a tomar color, se puede acelerar el proceso mediante inyección de etileno (gas) o acetil (mezcla técnica del NOVENTA Y CUATRO COMA CINCO POR CIENTO (94,5%) de nitrógeno y CINCO COMA CINCO POR CIENTO (5,5%) de etileno) en cámaras durante VEINTICUATRO a SETENTA Y DOS HORAS (24 a 72 hs) según el grado de madurez, a temperatura de DIECIOCHO a VEINTISIETE GRADOS CENTIGRADOS (18 a 27°C) y con una humedad relativa de entre el OCHENTA Y CINCO al NOVENTA POR CIENTO (85 al 90%). En algunos casos no se aplica etileno ni acetil, sólo se mantienen los frutos en cámaras. Se debe contar con adecuada circulación dentro de la cámara y realizar recambios de aire con una frecuencia regular para evitar la acumulación de dióxido de carbono.

Envasado:

Luego de la clasificación, los pimientos frescos deben ser acondicionados en envases secos, limpios, de materiales aptos para contener alimentos según lo establezca la legislación alimentaria vigente, que no provoque alteraciones internas o externas a los frutos, aireados y que no transmitan olores, colores o sabores que alteren la calidad organoléptica del producto.

La fruta contenida en cada envase deberá ser de la madurez y de un tamaño uniforme y de una sola variedad. La fruta de la parte superior del envase deberá ser representativa del contenido total. No se permite utilizar envases que previamente hubieren contenido sustancias que pudieren transmitir toxicidad a los frutos.

Almacenamiento

La temperatura es el principal factor ambiental que determina el deterioro de los productos cosechados. La temperatura elevada acelera la maduración, la pérdida de peso y la germinación y crecimiento de los patógenos. Es por ello, que se recomiendan las siguientes condiciones de almacenamiento:

- Los frutos deben almacenarse a temperaturas: de entre SIETE COMA CINCO y DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (7,5 y 10°C.)
- Humedad relativa: NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%).

En estas condiciones la vida post-cosecha de los frutos puede ser de DOS (2) hasta TRES (3) semanas. Si las condiciones de almacenamiento no son las óptimas, la vida útil disminuye a UNA (1) semana.

Transporte:

Los pimientos deben transportarse en medios que aseguren mantener su sanidad, calidad y conservación, preservándolos de las contingencias ambientales mediante el uso de vehículos cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos (cuando sea posible), en condiciones de higiene que los preserven de contaminantes y olores extraños.

Importante: Se deberá dividir el producto que se enmarca en el presente Protocolo y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE

ECONOMIA Y PRODUCCION, e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del citado Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que avalen la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

5.3 Atributos diferenciadores de envase

Los envases que se empleen para los frutos serán confeccionados con cualquier material que satisfaga los siguientes requisitos: ser de primer uso o haber recibido un procedimiento de limpieza, garantizando la ausencia de materiales, olores y sabores extraños, que permitan una adecuada conservación de la mercadería, que faciliten su manipuleo y su comercialización. Deben estar secos, limpios y ser resistentes.

En la REPUBLICA ARGENTINA se utiliza normalmente el cajón de madera tipo TORITO, de DIEZ KILOGRAMOS (10 kg) aproximadamente (sin clavos para evitar el daño). Además se contempla la utilización de cajas de cartón, bolsas de polietileno y cualquier otro envase que cumpla con la legislación vigente.

El citado Sello podrá presentarse directamente en la superficie de los Pimientos, o bien en el envase primario y/o secundario.

GLOSARIO

Sanos: el fruto no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que limiten el aprovechamiento comercial del pimiento.

Frescos: Estado de turgencia que presentan los frutos, cuando son cosechados y conservados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad; manteniendo además el brillo propio del cultivar.

Limpios: el pimiento debe estar libre de tierra y/o residuos de productos químicos con que ha sido tratada la planta.

Secos: la superficie del producto no debe contener agua de condensación, originada por lavado, haberse cosechado húmedo por efecto de lluvia o rocío, o bien provocado por diferencias de temperaturas.

Maduros: cuando el fruto ha alcanzado el sabor y características propias que lo hacen totalmente comestible, conocidas como madurez de consumo, que pueden o no coincidir con la madurez comercial o fisiológica.

Firmes: los frutos deben ser turgentes y no presentarse flácidos.

Bien Coloreado: es la coloración típica que adquiere el fruto, acorde al cultivar y zona de producción. Esta coloración debe manifestarse uniforme en cualquiera de los estados de maduración en que se encuentre.

Bien Formado: frutos que presentan las características del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones originadas por factores ecológicos.

Golpes: provocados por el mal trato que se le da al fruto, éstos se manifiestan marcados por la destrucción de tejidos.

Insectos Vivos: en cualquier estado de desarrollo.

Picadura de Insectos: heridas cicatrizadas o no que se visualicen por la muerte o destrucción de los tejidos.

Asoleados: los frutos presentan manchas, por efecto de insolación, consistentes en la muerte o alteración de sus tejidos.

Rameados: daños de origen mecánico, que cicatrizados, se manifiestan mediante alteraciones de color de la piel (epicarpio) del fruto.

Lesiones: daño causado por una herida, golpe o enfermedad que afecte a la piel. Olor y Sabor Extraños: éstos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, abonos, etcétera), o por el aprovechamiento de envases que fueron utilizados por estos productos y/o por el origen del material con que ha sido construido el mismo.

Podredumbre: todo daño causado por microorganismos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

Flaccidez: aquellos pimientos que por deshidratación han perdido la turgencia y el brillo típico del cultivar.

Depresión Apical: deformación del fruto producida por mal cierre de la flor, dando la apariencia de una concavidad en el extremo distal.

Manchas: alteraciones en la coloración de la piel (epicarpio) del fruto como consecuencia de escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.

Rajaduras: heridas de origen mecánico que afectan el epicarpio del fruto.

Cáliz: una vez cosechado el pimiento, debe conservar los sépalos adheridos al fruto.

Pedúnculo: vástago que une el fruto a la planta.

Fresco: corte efectuado recientemente.

No Deshilachado: la superficie del corte debe ser lisa y no presentar desgarramientos en la corteza o fisuras con aspecto de flecos.

Levemente Superior: hasta una vez y media mayor que su eje transversal.

Lóbulos: cada una de las porciones redondeadas y salientes del extremo distal del fruto.

Puntas: protuberancias del extremo distal del pimiento.

Uniformes: se considera cuando las unidades contenidas en un mismo envase no presentan diferencias notables entre la unidad menor y la de mayor tamaño.

Cultivar: al conjunto de plantas de pimiento que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo características diferenciadas y homogéneas y que pueden reproducirse por semilla o por partes del vegetal.

Coloración: cambio de color que toman los frutos cuando continúan su maduración, aceptándose DOS (2) estados de envero.

ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCION DEL PRESENTE PROTOCOLO

- Ingeniero Agrónomo, D. Mario Pedro LENSCAK - Director, Estación Experimental Agropecuaria del INTA Bella Vista.

- Ingeniero Agrónomo, D. Claudio GALMARINI - Coordinador, Estación Experimental Agropecuaria del INTA La Consulta.

- Ingeniera Agrónoma, Da. Silvia SANTOS - Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD

AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

- Ingeniero Agrónomo, D. Roberto Matías PACHECO - Investigador en Horticultura, Estación Experimental Agropecuaria del INTA Bella Vista.

- Ingeniera Agrónoma, Da. Verónica OBREGON - Investigadora en Fitopatología Hortícola, Estación Experimental Agropecuaria del INTA Bella Vista.

- Ingeniera Agrónoma, Da. Sara CACERES - Coordinadora de Investigación, Estación Experimental Agropecuaria del INTA Bella Vista.

- Ingeniera Agrónoma, Da. Natalia OJEDA - Dirección de Producción Vegetal de la Provincia de CORRIENTES.