

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

FRUTOS

Resolución 76/2006

Apruébase el "Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Frutos de Pimiento para Pimentón".

Bs. As., 17/2/2006

VISTO el Expediente N° S01:0044499/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 680 del 1 de septiembre de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional, resulta necesario reglamentar los requisitos de calidad de los frutos de pimiento para pimentón.

Que para el cumplimiento de tales fines se hace necesario contar con normas para la comercialización del pimiento para pimentón en el mercado interno y externo y lograr iguales exigencias de calidad para la importación.

Que la producción, la industria y el comercio han expresado en diversas oportunidades la necesidad de contar con reglamentos técnicos de calidad que les permitan competir con el mercado de importación.

Que esta reglamentación resultará de valioso apoyo en la fiscalización que se realiza en puertos, aeropuertos y pasos de fronteras argentinos.

Que la Cámara Argentina de Especies, Molineros de Pimentón y Afines ha sido una de las impulsoras de la elaboración de la presente norma.

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la debida intervención.

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

Que la presente resolución se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 680 de fecha 1 de septiembre de 2003 y por el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003, modificado por su similar N° 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el "Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Frutos de Pimiento para Pimentón" que, como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO SOBRE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTOS DE PIMIENTO PARA PIMENTON

1. ALCANCE.

El presente reglamento tiene por finalidad definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, envasado, almacenamiento, transporte y presentación de pimiento para pimentón destinado al consumo humano, para el mercado interno y externo (importación y exportación).

2. DEFINICIONES.

2.1. Pimiento para pimentón: entiéndese por pimiento para pimentón a los frutos seleccionados y desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annum* L., provenientes de frutos frescos que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

2.2. Pimentón: producto obtenido de la molienda de pimiento para pimentón hasta el grado de partícula inferior a CUATROCIENTOS VEINTE (420) micrones.

3. DEFECTOS.

3.1. Graves:

3.1.1. Podredumbre.

3.1.2. Ardido.

3.1.3. Presencia en la muestra de insectos, ácaros o mohos en actividad.

3.1.4. Humedad.

3.2. Leves:

3.2.1. Manchas.

3.2.2. Lesiones.

3.2.3. Quemado.

3.2.4. Falta de color.

3.2.5. Desuniformidad de color de los frutos.

4. REQUISITOS PREVIOS AL DESECADO.

4.1. Los frutos a desecar deben cosecharse con el grado de madurez adecuado, enteros, sanos, rojos y exentos de podredumbre.

5. REQUISITOS DE LOS FRUTOS DESECADOS DE PIMIENTO PARA PIMENTON.

5.1. Generales:

5.1.1. Los frutos desecados de pimiento para pimentón deben tener las características del cultivar bien definidas, deben estar sanos, bien coloreados, sin frutos verdes o de color amarillo pálido, limpios y sin manchas y/o lesiones de cualquier origen por fuera de los límites establecidos en la presente reglamentación.

5.1.2. No se admitirán defectos graves en los frutos de cada envase.

5.1.3. En la comercialización de frutos desecados de pimiento para pimentón no se admitirán mezclas de frutos de diferentes cultivares o variedades dentro de un mismo envase.

5.1.4. Cada envase podrá estar integrado por frutos enteros o por fragmentos de frutos de la variedad o cultivar bajo consideración, con o sin semillas, cáliz y pedúnculo, pero no se permitirá en la muestra la presencia de estos TRES (3) últimos en proporciones mayores a la que corresponda a fruto entero.

5.1.5. Los productos de importación deberán certificar el cumplimiento de los requisitos de identidad y calidad del presente reglamento.

5.2. Físicos, químicos y microbiológicos:

5.2.1. No deberán contener materias extrañas (partes extrañas más partes foráneas) por sobre de los límites establecidos en la presente reglamentación.

5.2.2. No deberán contener residuos de productos químicos por encima de los valores aceptados por la legislación vigente para *Capsicum annum* L.

5.2.3. No deberán contener residuos de solventes de extracción.

5.2.4. Deberán presentarse libres de parásitos y microorganismos patógenos.

- Escherichia coli: ausencia en UN (1) gramo de muestra.
- Staphylococcus aureus: ausencia en UN (1) gramo de muestra.
- Pseudomonas aeruginosa: ausencia en UN (1) gramo de muestra.
- Salmonella: ausencia en VEINTICINCO (25) gramos de muestra.
- Clostridium perfringens: ausencia en VEINTICINCO (25) gramos de muestra.

6. CLASIFICACION.

6.1. Los frutos desecados de pimiento para pimentón serán clasificados en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS		CATEGORIAS			OBSERVACIONES
		EXTRA	CAT I	CAT II	
Porcentaje de humedad		12,0	12,0	12,0	a 50° C y al vacío.
Cenizas totales		7,5	8,5	9,0	Cenizas a 500-550° C, s/Subst seca.
Fibra bruta (o fibra cruda)		23	26	31	
Capsaicina	Dulce	< 20	< 20	< 20	mg/100 gr. base seca máximo.
	Leve a pungente	20 a 67	20 a 67	20 a 67	
	Muy pungente	> 67	> 67	> 67	

PARAMETROS		CATEGORIAS			OBSERVACIONES
		EXTRA	CAT I	CAT II	
Pungencia	Dulce	< 300	< 300	< 300	en Unidades Scoville.
	Leve a pungente	301 a 1.000	301 a 1.000	301 a 1.000	
	Muy pungente	> 1.000	> 1.000	> 1.000	
Materia colorante natural		2,5	2,0	1,5	
Color		> 150	150-110	< 110-70	Grados ASTA.
Porcentaje de color de cada fruto		100%	> 90%	> 80%	
Manchas y/o lesiones		< 1 ó 2 cm2 (*)	1 a 2 ó 2 a 4 cm2(*)	< 1/5 superficie del fruto.	(*) variedades pequeñas o grandes respectivamente.
Materias extrañas		1,0%	1,0%	1,0%	m/m en porcentaje.
Partes foráneas		< 1 o/oo	< 1 o/oo	< 1 o/oo	m/m en porcentaje.

TOLERANCIAS EN LA MUESTRA

Podredumbre	0,5%	1%	2%	(1) y (2).
Ardido	0,5%	1%	2%	(1) y (2).
Manchas o lesiones	2%	10%	15%	(1) y (2).
Falta de color	2%	5%	10%	(1) y (2).
Desuniformidad de color	5%	10%	20%	(1) y (2).
SUMATORIA DEFECTOS (Máximo)	5%	10%	20%	

(1) Sobre el total de frutos enteros de la muestra.

(2) En los casos de envases conteniendo frutos trozados, el cálculo se hará estimando previamente cuántos trozos conformarían un fruto entero.

6.2. Las operaciones de exportación e importación fuera del presente reglamento solamente podrán efectuarse con autorización previa de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN.

6.3. La Dirección de Calidad Agroalimentaria será la autoridad de aplicación de este reglamento, quedando facultada para emitir dictámenes técnicos que correspondan a su interpretación a través de sus áreas específicas.

7. MUESTREO Y ANALISIS.

7.1. Se utilizará la siguiente tabla:

Número de envases que componen el lote	Número de envases a muestrear
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04

301 a 500	05
501 a 1.000	1%
Más de 1.000	Raíz cuadrada de unidades del lote

7.2. Los envases retirados de conformidad a la toma de muestras serán analizados de la siguiente manera:

- En caso de obtenerse un número de unidades de muestras entre UNO (1) y CUATRO (4) se homogeneizará el contenido de los envases, extrayendo CIEN (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

- Para CINCO (5) o más unidades, se retirarán, como mínimo TREINTA (30) frutos de cada unidad, se homogeneizará y se formará una muestra de CIEN (100) frutos para análisis.

- El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen de la clasificación; para ello dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO (24) horas. En este caso se procederá a un remuestreo y análisis.

7.3. Para análisis de laboratorio, la metodología y el tamaño de la muestra se determinará según lo establecido en la Resolución N° 409 del 30 de septiembre de 1996 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.

8.1. ISO 7543: 1 y 2 Capsaicina (HPLC).

8.2. ISO 7541:89 (E) – Páprika en polvo. Materia colorante natural.

8.3. ISO 7542: 84 (E) – Páprika (Capsicum annum L.). Examen microscópico.

8.4. ISO 927:82 – Determinación de materias extrañas.

8.5. ISO 928:80 – Determinación de cenizas totales.

8.6. ISO 929:80 – Determinación de cenizas insolubles en ácido.

8.7. ISO 939:80 – Determinación de humedad.

8.8. ISO 6571:84 – Determinación del tenor de aceite esencial.

8.9. ISO 1208:82 – Determinación de impurezas.

8.10. ISO 948:80 (E) – Especies y condimentos. Muestreo.

9. ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

El acondicionamiento, almacenamiento y transporte deberán asegurar la perfecta conservación y calidad del producto.

10. ENVASADO.

Los pimientos desecados serán 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.

No se podrán utilizar envases que previamente hubieren contenido sustancias que pudieren transmitir toxicidad a los frutos.

Los envases utilizados para el comercio externo (importación y exportación) deberán ser de primer uso. En el caso de envases para exportación deberán estar autorizados por la Dirección de Calidad Agroalimentaria.

11. ROTULADO.

Para el caso del comercio exterior (importación y exportación), los envases conteniendo frutos desecados de pimiento para pimentón deberán estar rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y difícil remoción, conteniendo como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Nombre del cultivar o variedad.
- Categoría.
- Nombre y dirección del productor.
- Peso neto.
- Zona de producción.
- País productor.
- Nombre y dirección del empacador. (1)
- Nombre y dirección del importador. (2)
- Nombre y dirección del exportador. (3)

(1) Según corresponda.

(2) Para las importaciones.

(3) Para las exportaciones.

12. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE.

12.1. Es conveniente que los productores, molineros y restantes actores de la cadena productiva de frutos desecados de pimienta para pimentón, cumplan con las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para productos aromáticos (Resolución N° 530 del 26 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA).

Se enfatiza la recomendación de realizar una selección y un lavado de los frutos previo a su secado.

13. GLOSARIO.

13.1. Húmedo: Es el fruto que tiene un contenido de agua superior a la establecida en la presente reglamentación.

13.2. Grado de madurez adecuado: madurez suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

13.3. Pungencia: sensación punzante que produce el pimentón debido al contenido de capsaicina.

13.4. Materia extraña: toda materia que no sea pimienta para pimentón. Comprende la sumatoria de partes extrañas más partes foráneas.

13.5. Partes extrañas: otras partes de la especie, variedad y/o cultivar que no sean frutos (Ejemplos: tallos, hojas, etcétera, de la propia planta).

13.6. Partes foráneas: toda materia que no sea propia de la especie, variedad y/o cultivar considerado (Ejemplos: tierra, excrementos, plumas, tallos u hojas de otras especies, mohos, etcétera).

13.7. Residuos: Cualquier sustancia o agente biológico específico presente o sobre un producto vegetal o alimento de uso humano o animal, como consecuencia de su exposición a un producto fitosanitario. El término incluye los metabolitos y las impurezas consideradas de importancia toxicológica (Comité de Sanidad Vegetal del Conosur—CONAVE—Agosto 2000).

13.8. Podredumbre: daño patológico y/o fisiológico que implique algún grado de descomposición, desintegración y/o fermentación de tejidos.

13.9. Quemado: área necrosada provocada por la acción del sol y/o helada. Será considerado defecto a partir de una superficie de MEDIO CENTÍMETRO CUADRADO (0,5 cm²).

13.10. Ardido: fruto que presenta características de almacenaje en condiciones de elevada temperatura y humedad.

13.11. Mancha: alteración de la coloración normal del fruto producida por un proceso inadecuado de desecación, empaque o almacenamiento u ocasionada por plagas y/o enfermedades. Será considerado defecto a partir de una superficie de MEDIO CENTIMETRO CUADRADO (0,5 cm²).

13.12. Lesiones: daño que se presenta en el fruto, sea de origen mecánico o producido por artrópodos, enfermedades, granizos y otros agentes.

13.13. Fruto sano: el que no presenta enfermedades o afecciones de distinto origen, parasitario, infeccioso o alteraciones fisiogénicas.

13.14. Fruto entero: el que incluye pedúnculo y semillas.

13.15. Desecado: proceso de pérdida de agua, natural o artificial.

13.16. Fruto limpio: el que está en buen estado de higiene, libre de tierra y cualquier otra materia extraña.

13.17. Falta de color: Se aplica a los frutos que tengan coloración total o parcialmente verde.

13.18. Porcentaje de color: Coloración roja característica de la superficie del fruto, expresada como porcentaje de área cubierta.

13.19. Aroma característico: los frutos de pimiento para pimentón desecado presentan un aroma inicialmente suave y frutado que se transforma en olor acre, que puede irritar la nariz, por la presencia de principios pungentes (capsicinoides) en grado variable.

13.20. Olor y sabor extraño: olor y/o sabor ajenos a la especie considerada.

13.21. Pedúnculo: porción de origen caulinar que une al fruto con el tallo de la planta.

13.22. m/m: relación masa/masa.