

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

ALIMENTOS ARGENTINOS

Resolución 203/2006

Apruébase el Protocolo de Calidad Premium para Confituras y Afines.

Bs. As., 5/5/2006

VISTO el Expediente N° S01:0036661/2006 del Registro de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la citada Secretaría, y

CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de la calidad de los alimentos, se ha elevado y diversificado, en virtud del aumento de la información disponible y de la diversificación de la oferta.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que las confituras argentinas lleven efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad de las confituras que se producen en la REPUBLICA ARGENTINA, con atributos y autenticidad vinculados al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguran su naturalidad y calidad.

Que, los consumidores con mayor información y poder adquisitivo, son selectivos al momento de elegir, así cuando se les ofrecen confituras que cumplen con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiar la adquisición de las mismas.

Que, en dicho orden de ideas, los sistemas de certificación voluntaria prestados por entidades independientes, se han probado aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores, porque resumen innumerables condiciones y decisiones a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Que las tendencias actuales muestran claramente que el camino de la calidad es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de confituras.

Que conforme a lo establecido por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que creó el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, resulta un requisito esencial cumplir con un protocolo de calidad para la obtención del mismo, como así también, brindar a los consumidores garantía de que los productos han sido elaborados en conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que, el concepto de calidad comprende el conjunto de características de un productoservicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de determinados clientes y consumidores.

Que la calidad, por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las confituras, y un factor diferencial para el ingreso a mercados nuevos, desarrollo de mercado, o permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad de Confituras y Afines resulta ser un patrón o medida para las empresas productoras que desean diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, tiene entre sus objetivos definir las políticas referidas al desarrollo, promoción, calidad y sanidad de productos, industrializados o no, para consumo alimentario de origen animal o vegetal.

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

Que, por lo antes expuesto, la mencionada 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 las confituras argentinas.

Que el desarrollo de ésta estrategia posibilitará el posicionamiento de las confituras argentinas en los mercados extranjeros con valor agregado.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION 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° 25 del 27 de mayo de 2003 y su modificatorio N° 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad Premium para Confituras y Afines que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — Invítanse a las personas físicas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1° de la presente medida.

Art. 3° — Invítanse a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad Premium para Confituras y Afines.

Art. 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PREMIUM PARA CONFITURAS Y AFINES

INTRODUCCION

Alcances

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para las confituras y afines que aspiren a utilizar el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL".

Este documento aspira a constituirse en una herramienta para que las empresas productoras de confituras y productos similares diferencien sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

Sin perjuicio de lo anterior, todo producto que aspire a ostentar el mencionado Sello debe cumplir con todas las reglamentaciones vigentes que definen su genuinidad, calidad e inocuidad.

Por confituras se entienden las descritas en el Código Alimentario Argentino. Los productos afines son aquellos similares a las confituras que se comercializan de acuerdo a lo pautado por el Artículo 3º del citado Código.

Criterios generales

En el ámbito local e internacional, se consideran superiores o premium aquellas confituras que se asemejen lo máximo posible a las confeccionadas en forma artesanal. De aquí surgen algunas características básicas, tales como:

- a) Utilización de edulcorantes tradicionales.
- b) Enriquecimiento del contenido de fruta u hortalizas en las preparaciones.
- c) No utilización de conservantes u otros aditivos (salvo casos particulares).
- d) Utilización de envases asociados a la producción artesanal de dulces, mermeladas y jaleas.
- e) Productos catalogados como "naturales", tomando como tales a los que se encuentran libres de productos químicos o sus residuos.
- f) Inocuidad reasegurada por terceras partes no estatales.

Todas estas tendencias pueden constatarse en la oferta de productos que se observa en las ferias internacionales, así como en los sitios de productos gourmet disponibles en Internet.

A partir de estas premisas, se han diseñado atributos diferenciadores para las confituras y sus productos afines.

Los mismos se basan técnicamente en la superación objetiva de determinados parámetros incluidos en la legislación vigente (Artículo 807 y siguientes del Capítulo X del Código Alimentario Argentino).

Fundamentación de atributos diferenciales

Edulcorantes empleados:

- a) Tradicionalmente, el azúcar y la miel son los edulcorantes que se utilizan en la manufactura de confituras. La legislación actual permite la utilización de otros azúcares (Ejemplo: Fructosa) o jarabes

industriales. Estos últimos productos no se asocian con la elaboración casera o artesanal, por lo que el uso exclusivo de azúcar o miel reviste un valor apreciado por el consumidor.

b) Existe una tendencia mundial a considerar superiores a los productos que reemplacen los edulcorantes tradicionales por jugos concentrados de frutas (generalmente mosto de uva), a fin de dar lugar a formulaciones basadas exclusivamente en frutas u hortalizas.

Aditivos permitidos:

a) Con la prohibición del uso de sulfitos, la materia prima a utilizar se restringe sólo a fruta fresca, además de librar al producto de un aditivo considerado pernicioso por numerosos consumidores de todo el mundo.

b) En la misma línea, la imposibilidad del uso de conservantes (Ácidos sórbico y benzoico, así como sus derivados) obliga a que el proceso se realice en forma más controlada.

c) La utilización exclusiva de pectinas contenidas en jugos o frutas permite mantener las propiedades funcionales sin el empleo de aditivos artificiales.

d) La corrección de diferencias de color provenientes de la utilización de fruta cosechada en distintas regiones, de distintas variedades y/o en distintas épocas del año amerita que se permita el uso de colorantes, pero restringiéndolos a los de origen natural.

Cantidades relativas de frutas, hortalizas y/o jugos para la elaboración:

El aumento en el porcentaje de fruta, hortalizas y/o jugos con respecto a lo requerido por el Código Alimentario Argentino encuentra su fundamento en que es éste el atributo distintivo de las confituras en directa relación con la calidad percibida por el consumidor. El criterio general fue el de elevar en un DIEZ POR CIENTO (10%) la cantidad de fruta requerida, salvo en el caso de las mermeladas de cítricos cuyas características tecnológicas hacen preferible un porcentaje de fruta menor.

Características de los envases:

El empleo de envases de vidrio transparente se asocia con los productos artesanales, permite una mejor percepción de la calidad del producto y se relaciona con el cuidado del medio ambiente al tratarse de un material reciclable.

Atributos de proceso:

En el caso de los atributos de proceso, se establece la obligatoriedad de cumplir con los conceptos y parámetros, en el caso que correspondan, definidos en la Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Conservas Vegetales y de Frutas publicadas por la Dirección Nacional de Alimentos de la SUBSECRETARÍA DE POLÍTICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

Toda determinación analítica para este protocolo deberá realizarse de acuerdo a la metodología oficial que figura en el Código Alimentario Argentino.

Edulcorantes empleados:

Las confituras y productos afines deberán utilizar en su fabricación sólo los siguientes edulcorantes:

- a) Azúcar.
- b) Jugos concentrados de frutas reemplazando totalmente a los anteriores, libres de aditivos.

Aditivos permitidos:

En las etapas de elaboración de confituras y productos afines que incluyan en sus rótulos el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL", no podrán utilizarse en ninguna proporción:

- a) Sulfitos.
- b) Acido sórbico o sus sales.
- c) Acido benzoico o sus sales.

Como gelificante sólo queda permitida la adición de hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) de jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina.

Sólo se pueden utilizar colorantes naturales en caso de justificarse. En ningún caso se admitirá el uso de colorantes artificiales.

Cantidades relativas de frutas, hortalizas y/o jugos para la elaboración:

- a) Compotas: La proporción de frutas será no menor de CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso del agua destilada a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C) que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.
- b) Mermeladas: La proporción de frutas y hortalizas no será inferior al CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la formulación.
- c) Mermeladas de Cítricos: La proporción de frutas y hortalizas no será inferior al CUARENTA POR CIENTO (40%) de la formulación.
- d) Dulces: No menos de CINCUENTA POR CIENTO (50%) de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de DOS MILIMETROS (2 mm).
- e) Jaleas: No menos de CUARENTA POR CIENTO (40%) del jugo filtrado de frutas no permitiéndose la utilización de jugo concentrado o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas.
- f) Productos afines no contemplados en el Código Alimentario Argentino: La proporción de frutas, hortalizas o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas no será inferior al CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) de la formulación.

Características de los envases:

Para las confituras y afines que utilicen el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" sólo se admitirán envases primarios de vidrio transparente que permitan observar claramente el contenido.

