

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

ALIMENTOS LACTEOS

Resolución 798/2006

Apruébase el Protocolo de Calidad Premium para Dulce de Leche.

Bs. As., 22/11/2006

VISTO el Expediente N° S01:0361352/2006 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, 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 el Dulce de Leche Argentino lleve efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad del Dulce de Leche que se produce en la REPUBLICA ARGENTINA con atributos y autenticidad vinculadas al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguran su calidad.

Que los consumidores con mayor información, son selectivos al momento de elegir, de modo que cuando se les ofrece Dulce de Leche que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiar la adquisición de aquel.

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 Dulce de Leche Argentino.

Que conforme a lo establecido por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que crea el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", 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 de conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que la "calidad" por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo del Dulce de Leche Argentino, y un factor diferencial para el ingreso a mercados nuevos, desarrollo de mercados, o permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad de Dulce de Leche resulta ser un patrón o medida para las empresas productoras que deseen 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 Nacional 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 del Dulce de Leche Argentino.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento del Dulce de Leche Argentino 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 1º — Apruébase el Protocolo de Calidad Premium para Dulce de Leche que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — 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 1º de la presente medida.

Art. 3º — Invítanse a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad Premium para Dulce de Leche.

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

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PREMIUM PARA DULCE DE LECHE

INTRODUCCION

El Dulce de Leche es un producto que forma parte del patrimonio gastronómico y cultural de nuestro país, y en el exterior es reconocido y relacionado con la REPUBLICA ARGENTINA.

Sumado a ello, las tendencias en los distintos mercados hacia el incremento del consumo de productos diferenciados, de alta calidad de las materias primas y/o ingredientes que lo conforman, junto con la información de su proceso de elaboración y su origen geográfico, resaltan la importancia de generar una identificación para este producto típicamente argentino.

Alcances:

El presente Protocolo describe los atributos de calidad que debe cumplir un Dulce de Leche Argentino para aspirar a utilizar el Sello de Calidad "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD, A NATURAL CHOICE"

Para las empresas elaboradoras queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura, condiciones para el Dulce de Leche y para envases, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"- Resolución GRUPO MERCADO COMUN N° 080/96 incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución N° 587/97 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios" — Capítulo VIII "Alimentos Lácteos" — Artículos 592 y 595).

Asimismo, corresponde asentar que para el presente Protocolo los análisis solicitados deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos y por laboratorios oficialmente autorizados para los estudios mencionados.

El Código Alimentario Argentino define por Dulce de Leche: el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteos y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias (Resolución Conjunta N° 33 y N° 563 de fecha 13 de septiembre de 2006 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y la SECRETARIA DE POLITICA, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL que modifican varios artículos del Capítulo "Alimentos Lácteos" del Código Alimentario Argentino. – Boletín Oficial. 22/09/06).

Sin perjuicio de lo indicado en el Código Alimentario Argentino, para que un Dulce de Leche sea considerado de calidad "Premium" a los fines del presente Protocolo deberá cumplir con atributos adicionales diferenciadores contemplados en el mismo, vinculados al producto, al proceso y eventualmente al envase.

Los atributos diferenciales a considerar en este Protocolo consisten en:

- a) Método de obtención de la leche (Se entiende por método de obtención, tanto el procedimiento mecánico como el manual).
- b) Características de la leche.
- c) Edulcorantes empleados.
- d) Proceso de elaboración.
- e) Producto final (composición y características organolépticas).

Fundamentación de atributos diferenciales

Atributos de producto:

Se ha trabajado sobre atributos vinculados a parámetros fisicoquímicos y biológicos, superando las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Cabe aclarar que los ingredientes únicos y obligatorios según este Protocolo para la elaboración de Dulce de Leche son: la leche bovina cruda, azúcar "de caña" común tipo A (Artículo 768 bis según Código Alimentario Argentino) y/o calidades superiores (comprendidas en el Artículo 768 del citado Código), glucosa, bicarbonato de sodio y eventualmente vainillina.

Debido a que uno de los ingredientes principales del producto es leche obtenida por el ordeño de bovinos, es que la obtención de la misma y su calidad resulta ser un factor diferencial. Para lo cual, en este documento se establecen parámetros para la leche cruda bovina que permiten fijar factores diferenciales que aseguren un producto final superior.

En cuanto al uso de aditivos:

Se prohíbe la presencia y el uso de cualquier tipo de conservantes, es decir que aunque en la elaboración de este producto es factible que se adicione Natamicina y/o Acido Sórbico o su equivalente en sorbato de sodio, potasio o calcio u otras sales resultantes del mismo ácido, no será aceptado en este Protocolo. Se prohíbe la presencia y el uso de otros aditivos exceptuando al bicarbonato de sodio y/o potasio y vainillina (en el caso de utilizarla).

Atributos de proceso:

El Protocolo incluye condiciones referentes a la producción primaria de manera de asegurar la calidad de la materia prima, como la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). También se ha optado por la implementación del sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP) en cada etapa del proceso de elaboración del Dulce de Leche.

En referencia a la elaboración del producto se ha destacado el uso de una metodología para evitar la cristalización del mismo, y de esa manera obtener un dulce de leche sin granulosidad.

Por otro lado, las condiciones y parámetros de transporte y almacenamiento deberán respetar lo establecido en el sistema de aseguramiento de la inocuidad y calidad aplicado.

Atributos del envase:

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino. Para este Protocolo se admitirá el uso de envase de vidrio o envase metálico (hojalata).

No obstante, se considera que el empleo de envases de vidrio transparente permite una mejor percepción de la calidad del producto y se relaciona con el cuidado del ambiente al tratarse de un material reciclable.

Además, serán considerados y evaluados otros materiales innovadores aprobados por la autoridad sanitaria competente.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

Materia Prima

Método de obtención y condiciones de conservación de la leche:

El Dulce de Leche se elabora con leche cruda producto del ordeño de bovinos, cuyo sistema de alimentación se base principalmente en el consumo directo o diferido de pasturas.

La zona geográfica de producción debe asegurar que la alimentación de las vacas lecheras sea principalmente pastoril.

Es de suma importancia resaltar que el tiempo entre ordeño y elaboración sea inferior a SETENTA Y DOS (72) horas y que la temperatura de conservación durante la totalidad de este período debe ser menor a SEIS GRADOS CENTIGRADOS (6°C); durante el transporte se debe mantener la cadena de frío y como máximo llegar a una temperatura de NUEVE GRADOS CENTIGRADOS (9° C).

Nota: se recomiendan períodos no mayores a CUARENTA Y OCHO (48) horas.

El tambo proveedor de la leche utilizada para la elaboración de Dulce de Leche con el beneficio del amparo del Sello deberá cumplir con Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). Se recomienda tomar como referencia el Cuaderno Tecnológico N° 4 del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, Sector Lácteos, y el Código de Buenas Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, elaborado por el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos.

Características de la leche:

La leche cruda utilizada para la elaboración del Dulce de Leche debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Provenir de tambos libres de brucelosis y tuberculosis, con certificación oficial de SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION. (Quedan excluidos los tambos proveedores de aquellos establecimientos que se encuentren inscritos a programas oficiales para el control y erradicación de Brucelosis y Tuberculosis).
- b) Tenor de materia de grasa de leche no inferior a TRES CON DOS POR CIENTO (3,2%) peso sobre peso (p/p).
- c) Tenor de proteínas totales no inferior a TRES POR CIENTO (3,0%) peso sobre peso (p/p).
- d) Recuento de las células somáticas: no mayor a CUATROCIENTAS MIL CELULAS SOBRE MILILITROS (400.000 Cel/ml).
- e) Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de TRES (3) meses, con al menos UNA (1) muestra al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento.
- f) Recuento de bacterias aerobias mesófilas: no mayor a CIEN MIL UNIDADES DE FORMACION DE COLONIA SOBRE MILILITROS (100.000 UFC/ ml).
- g) Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de DOS (2) meses, con al menos DOS (2) muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento.

h) Ausencia de aguado en la leche. Este parámetro se dará por cumplido si su punto de congelación es igual o menor a MENOS CERO CON QUINIENTOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-0.518°C).

i) Ausencia de residuos de antibióticos. Este parámetro se dará por cumplido cuando presente un resultado "Negativo" a las pruebas de inhibición microbiológica.

j) Acidez: CATORCE GRADOS DORNIC (14° Dornic) a DIECISIETE GRADOS DORNIC (17° Dornic).

k) pH: SEIS CON CINCUENTA Y CINCO (6,55) a SEIS CON SETENTA Y CINCO (6,75).

Edulcorantes empleados:

El edulcorante utilizado es el azúcar de caña, en una proporción de hasta un TREINTA POR CIENTO (30%) en formulación. El mismo puede reemplazarse parcialmente por jarabe de glucosa.

[Sólidos (° Brix): mínimo SETENTA Y OCHO POR CIENTO (78%), pH 4.5-5.2, dextrosa equivalente: 36-40%] hasta un porcentaje de CUARENTA POR CIENTO (40%) del total de azúcar.

Aromatizante / Saborizante:

En el caso de utilizar aromatizantes el único permitido por este Protocolo es la Vainillina (fórmula química C₈H₈O₃, PM 152,14, polvo blanco cristalino, punto de fusión 81-83 °C): máximo 0.00075% p/p de la formulación.

Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Bicarbonato de sodio y/o potasio: CERO CON CERO CUATRO POR CIENTO (0,04%) a CERO CON CERO SEIS POR CIENTO (0,06%) de la formulación.

En carácter de recomendación beta galactosidasa (lactasa).

Producto Final:

El Dulce de Leche deberá responder a las siguientes características: (Algunos de los parámetros mencionados son iguales a los establecidos por el Código Alimentario Argentino, pero se considera pertinentes especificarlos: humedad, sólidos totales de leche, cenizas, grasa de leche, Staphylococcus Aureus Coagulasa positiva).

a) Humedad: máximo TREINTA POR CIENTO (30%) peso sobre peso (p/p). (Recomendación Norma FIL 15B: 1988).

b) Sólidos totales de leche: mínimo VEINTICUATRO POR CIENTO (24%) peso sobre peso (p/p).

c) Cenizas QUINIENTOS-QUINIENTOS CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (500-550°C): máximo DOS POR CIENTO (2%) peso sobre peso (p/p). (Recomendación Norma AOAC15° Ed. 1990.930.30).

d) Grasa de leche: mínimo SEIS POR CIENTO (6%) peso sobre peso (p/p). (Recomendación Norma FIL 13C: 1987).

e) Proteínas: mínimo CINCO POR CIENTO (5%) peso sobre peso (p/p). (Recomendación Norma FIL 20B: 1993).

f) No se admite la presencia de Natamicina ni Acido Sórbico o su equivalente en sorbato de sodio, de potasio o de calcio u otras sales resultantes del mismo ácido como conservantes.

g) No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas.

h) Vainillina (optativo).

i) Hongos y levaduras: menor a CINCO UNIDADES DE FORMACION DE COLONIAS SOBRE GRAMO (5 ufc/g). (Recomendación Norma FIL 94B: 1990), Referencia.: Artículo 592 del Código Alimentario Argentino. En paralelo deberán utilizarse DOS (2) placas testigo para control del ambiente.

j) Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Ausencia en CERO CON UN GRAMO (0,1g).

k) Salmonella spp: Ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 grs).

l) Listeria monocitogenes: Ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 grs).

m) Bicarbonato de sodio y/o potasio.

n) Apariencia: cremoso, color castaño acaramelado y sin granulosidad.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

Sistema de aseguramiento de la inocuidad:

La elaboración se realizará en plantas habilitadas por la Autoridad Sanitaria Nacional, bajo estrictas normas de higiene y seguridad.

La empresa elaboradora de Dulce de Leche que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" debe cumplir con el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control desde la recepción de materia prima hasta el producto final a comercializar. Se recomienda tomar como referencia la Resolución N° 718 de fecha 2 de julio de 1999 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que aprueba el "Manual para la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP)".

Elaboración:

Tratamiento de la leche cruda.

Filtrado: Antes de su ingreso a reservorio o proceso, la leche debe ser filtrada.

Neutralización: La leche debe neutralizarse utilizando bicarbonato de sodio calidad grado alimenticio.

Hidrólisis de lactosa: Incluir un método durante determinada etapa del proceso que asegure la no cristalización del dulce de leche, de manera de no alterar la apariencia del producto en cuanto a granulosis. (La hidrólisis de lactosa también puede ser llevada a cabo en otra etapa del proceso).

Nota: El método que se recomienda para la hidrólisis de lactosa, consiste en la utilización de beta galactosidasa (lactasa) previo a la cocción. El grado de hidrólisis a alcanzar varía entre QUINCE POR CIENTO (15%) y CINCUENTA POR CIENTO (50%).

Cocción y enfriado:

El punto final de concentración del producto, se determina por refractometría y se encuentra entre los SESENTA Y NUEVE GRADOS BRUX (69° Brux) y SETENTA Y CUATRO GRADOS BRUX (74° Brux) (la muestra debe estar a la misma temperatura a la que se efectúa la determinación).

Envasado:

El envasado del Dulce de Leche debe realizarse bajo estrictas normas de higiene y seguridad de manera automática o semiautomática en ambientes habilitados para ello. Es decir, las salas de envasado deben estar separadas de la sala de elaboración y se debe garantizar una temperatura del dulce en el momento del envasado no menor de SESENTA GRADOS CENTIGRADOS (60°C).

Control de envases:

Métodos recomendados para la eliminación de contaminantes:

- a) Observación visual e inversión de envases.
- b) Tratamiento con aire filtrado (filtro esterilizante) a presión.
- c) Uso de luz ULTRA VIOLETA (UV).
- d) Detector de metales.
- e) Lavado con agua clorada: mínimo CERO CON CUATRO PARTES POR MILLON (0,4 ppm).
- f) Tratamiento en agua potable a temperatura superior a OCHENTA GRADOS CENTIGRADOS (80°C).

Características de almacenamiento y transporte:

El lugar de almacenamiento del producto final debe ser fresco, seco, cerrado y libre de contaminantes.

La empresa debe asegurar que el transportista del producto terminado cumpla con las condiciones de higiene del vehículo, se encuentre habilitado y sea utilizado solo para el transporte de alimentos.

Se recomienda que el almacenamiento y transporte del producto se realice a una temperatura no superior a TREINTA GRADOS CENTIGRADOS (30°C) y humedad relativa inferior a OCHENTA POR CIENTO (80%), resguardado de la luz solar.

IMPORTANTE: Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente Protocolo y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del 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 Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que amparen la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

Para realzar el producto y su presentación, solo se admitirán envases primarios de vidrio transparente con tapa que contenga botón de seguridad además de recubrimiento plástico exterior o faja para proteger la inviolabilidad del mismo; hojalata o algún otro material innovador aprobado por la autoridad competente y aceptable en el mercado, pudiendo ser variable la forma y tamaño de los mismos.

No se admitirán envases PET (polietilentereftalato), ni de cartón.