

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SANIDAD VEGETAL

Resolución 201/2007

Apruébase el Protocolo de Calidad para Arándanos Frescos.

Bs. As., 22/5/2007

VISTO el Expediente N° S01:0323506/2006 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 los Arándanos Argentinos 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 los Arándanos que se producen en la REPUBLICA ARGENTINA con atributos y autenticidad vinculados al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguran su calidad.

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

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 Arándanos Argentinos.

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 de los Arándanos Argentinos, 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 Arándanos 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 de los Arándanos Argentinos.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de los Arándanos Argentinos 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 de Arándanos 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 de Arándanos.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Javier M. de Urquiza.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA ARANDANOS FRESCOS

INTRODUCCION

El arándano es una de las bayas que conforman los llamados "frutos del bosque" o berries y como tal, se destaca por sus cualidades hipocalóricas, antioxidantes, nutritivas y medicinales.

Es un cultivo perenne que puede llegar a producir hasta los TREINTA (30) años. La cosecha se realiza, por lo general a mano, extrayendo los frutos uno por uno, una vez que han madurado.

En el ámbito de las exportaciones de fruta fina fresca, sin duda se destaca el arándano, reflejado por la importante cantidad de hectáreas que se han plantado durante los últimos años en la REPUBLICA ARGENTINA.

1) Alcances:

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad que deberían cumplirse para adquirir el derecho de uso del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" en arándanos frescos.

El objetivo que persigue este documento, es brindar a los productores de arándanos de nuestro país una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

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

Para los productores de arándanos queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura para la sala de empaque, condiciones para las frutas frescas y para envases, entendiéndose como tales a las descritas en el Código Alimentario Argentino (Capítulo I "Disposiciones generales"- Resolución N° 80 GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) del 11 de octubre de 1996, incorporada al Código por la Resolución N° 587 del 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Capítulo XI "Alimentos Vegetales" - Artículos 879 a 883; Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios).

Asimismo, la empresa deberá demostrar cumplir con la legislación laboral de nuestro país.

2) Criterios generales

Los atributos diferenciadores para arándanos surgen de la información aportada, principalmente por la CAMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE ARANDANOS Y OTROS BERRIES (CAPAB), y la colaboración por parte de la Estación Experimental Agropecuaria Concordia del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Los mercados de destino cuyas exigencias han sido compiladas para el presente protocolo son los ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, UNION EUROPEA Y CANADA.

Asimismo, se deja de manifiesto que el citado protocolo puede ser utilizado para los productos que se comercializan tanto en el mercado doméstico como en el de exportación.

3) Fundamentos sobre atributos diferenciales

a) Atributos de producto

Estos atributos se basan en las exigencias de calidad de los distintos mercados de destino de la REPUBLICA ARGENTINA para los arándanos de consumo en fresco.

En este documento se presentan las características que debe tener el producto para ser considerado "Premium", de manera de preservar el fruto desde la cosecha y alcanzar las mejores condiciones sanitarias y organolépticas de los arándanos frescos.

b) Atributos de proceso

Para la producción y acondicionamiento de los arándanos frescos se ha optado por el cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en Cosecha, y la implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC-HACCP) en el proceso de empaque, exigidos para la colocación de productos de alta calidad en la mayoría de los mercados.

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

c) Atributos de envase

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino. Para este producto se considera el uso de bandejas de plástico transparentes ya que permiten la visualización del contenido, y aseguran el cuidado de los frutos dada su fragilidad.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

1) Variedad

Los arándanos "Premium" pueden ser de cualquier variedad conforme a las características del género "Vaccinium corymbosum".

2) Propiedades físicas y químicas

a) Requisitos mínimos

Las condiciones mínimas que cada unidad (fruto) debe reunir son las siguientes:

- Bien desarrollada.
- Sana.
- No poseer olores y/o sabores extraños.
- Estar en un estado de madurez apropiado según el color, contenido de azúcares y consistencia adecuada.
- Libre de manchas, lesiones o heridas.
- Libre de machucamiento.
- Sin podredumbre.

b) Requisitos de calidad superior

· Madurez:

Está determinada por:

Color exterior del fruto: deberá ser el característico en el CIENTO POR CIENTO (100%) de la superficie.

No se admitirán coloraciones verdosas.

Contenido de azúcares: mínimo SIETE GRADOS BRIX (7° Bx.), determinado refractométricamente.

Consistencia: condición de fruta firme al tacto (coincide con el estado de la coloración).

· Cera natural: como mínimo el NOVENTA POR CIENTO (90%) de la superficie de la fruta debe contener cera natural, determinada visualmente.

· Arándanos en pudrición: menos del UNO POR CIENTO (1%) en bandeja, determinado visualmente.

· Arándanos dañados (aplastados, chorreados): menos del DOS POR CIENTO (2%) en bandeja, determinado visualmente.

· Arándanos cicatrizados (provenientes de rameos, daños por pájaros, heridas): menos del CUATRO POR CIENTO (4%) en bandeja, determinados visualmente.

· Presencia de pedicelos: no se permite, se determina visualmente.

· Deshidratación: no se permite, se determina visualmente.

· Tamaño de frutos

calibres según el máximo diámetro ecuatorial (expresado en mm):

Grande	Mediano	Chico
Mayor a 12	8 a 11	Entre 6 y 8

· Tolerancia en tamaño: se admitirá un TRES POR CIENTO (3%) por bandeja de frutos de tamaños dispares.

· Tolerancia en Peso: más-menos CINCO POR CIENTO (5%) de lo especificado como peso neto por envase.

· Materias extrañas: No se aceptará la presencia de ninguna materia extraña (polvo, hojas, piedras, etcétera).

3) Contaminantes químicos:

· Plaguicidas: No detectable según método oficial reconocido.

· Nota: Los productos utilizados deben estar autorizados por el 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, para dicho cultivo.

4) Otras consideraciones

Vida útil del producto: TREINTA Y CINCO (35) días.

Pasados los VEINTICINCO (25) días de la cosecha del fruto se comienzan a evidenciar niveles de ablandamiento y pudrición del fruto. Por lo tanto, se aceptará para llevar el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" a aquellas bandejas de arándanos que no superen los TREINTA Y CINCO (35) días entre cosecha y recepción del producto por el cliente interno o externo.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

Producción primaria

La producción de arándanos que aspire a obtener el referido Sello debe realizarse bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (incluyendo las Buenas Prácticas en Manejo de Cosecha). Normas de referencia: Resolución N° 510 de fecha 11 de junio de 2002, 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, EurepGAP, entre otras.

Cosecha

Esta tarea debe ser realizada por mano de obra especializada y entrenada para cosechar fruta de calidad. Debe documentarse la capacitación en buenas prácticas de cosecha.

Condiciones para la cosecha: se realiza utilizando los dedos índice y pulgar; se debe hacer una ligera torsión y luego se tira suavemente la fruta sin apretarla para no dañarla o romperla.

Cabe mencionar, como establecen las Buenas Practicas Agrícolas (BPA), que el personal de cosecha debe tener las uñas cortas, las manos limpias, sin alhajas, el pelo recogido o con gorro, no fumar ni beber durante el proceso.

Queda prohibido mezclar las cargas con frutos levantados del suelo, sólo se podrá cosechar de las plantas.

Tener sombreaderos en el campo para proteger la fruta hasta llevarla a la sala de empaque.

Minimizar todo movimiento o circulación dentro de la finca que genere levantamiento de polvo u otras partículas indeseables.

La cosecha puede hacerse manualmente a granel para seleccionar posteriormente la fruta durante el empaque. En este caso, se deberá manejar la altura de la carga de forma tal de evitar que se produzcan aplastamientos, como referencia no deberá sobrepasar los CINCUENTA (50) centímetros de altura.

Una vez cosechada, la fruta debe ser acarreada a un lugar limpio, fresco, bien ventilado, evitando su deterioro por la intemperie o el efecto del sol, así como también por contaminación con polvo.

Durante el transporte se deben evitar los golpes que pudieran dañar la fruta.

1) Proceso de empaque

a) Sistema de aseguramiento de la inocuidad.

El establecimiento de empaque debe cumplir el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC-HACCP) para esta etapa de producción.

· Empacado:

· Condiciones del empaque para asegurar la mayor duración de la fruta luego de la cosecha:

· No sobrecargar las bandejas plásticas (clamshells).

· Nunca dejar las bandejas expuestas al sol.

· Una vez empacados los arándanos deben ser enfriados lo antes posible.

· El establecimiento no deberá superar los DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (18° C) de temperatura durante el empacado, o el mismo deberá ser realizado en cámaras.

2) Características de transporte y almacenamiento

a) Temperatura: CERO GRADO CENTIGRADO (0° C) – UN GRADO CENTIGRADO (1° C), controlada con registradores continuos de temperatura.

b) Humedad: NOVENTA POR CIENTO (90%) – NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%).

c) Lugar: libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES PARA ENVASES

Se permitirá el envasado en cubetas de polietilentreftalato (PET) biodegradables, dispuestas en cajas de cartón en master de poliestireno expandido con una barrera exterior compuesta por una lámina de aluminio.

Protección de las cajas con film termocontraíble para mantener la temperatura óptima de almacenamiento y transporte (opcional).

Presentación: debe ser uniforme respecto al origen, calidad y madurez en cada envase.

Los materiales del envase para proteger el producto deben ser nuevos, limpios y de buena calidad.

LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS ADMINISTRATIVOS

Límites Máximos de Residuos Administrativos, en los términos dispuestos por la Resolución N° 1384 del 29 de diciembre de 2004 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y las Resoluciones Nros. 619 de fecha 30 de septiembre de 2005 y 803 de fecha 16 de diciembre de 2005, ambas 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: los Límites Máximos de Residuos Administrativos (LMR A), establecidos en dichas resoluciones, tendrán vigencia hasta el día 5 de enero de 2009.

Principio Activo	LMR (mg/kg)	Resolución SENASA
Boscalid	3.5	Nº 803/05
Azoxistrobima	0.5	Nº 619/05
Captan	3	Nº 619/05
Carbaryl	1	Nº 619/05
Cipermetrina	0.05	Nº 619/05
Ciprodinil	0.02	Nº 619/05
Clorotalonil	0.01	Nº 619/05
Clopirifos	0.05	Nº 619/05
Cyanamida Hidrogenada	0.05	Nº 619/05
Diuron	0.1	Nº 619/05
Endosulfan	0.05	Nº 619/05
Etefon	0.05	Nº 619/05
Fenexamid	5	Nº 619/05
Fludioxanil	0.05	Nº 619/05
Fosetil Aluminio	0.2	Nº 619/05
Glifosato	0.1	Nº 619/05
Glufosinato de Amonio	0.05	Nº 619/05
Hidróxido de Cobre	20	Nº 619/05
Imidacoprid	0.05	Nº 619/05
Iprodione	10	Nº 619/05
Linuron	0.05	Nº 619/05
Metil Tiofanato	1.5	Nº 619/05
Metoxifenocide	0.5	Nº 619/05
Oxicloruro de Cobre	20	Nº 619/05
Paraquat	0.05	Nº 619/05
Piraclostrobin	1.3	Nº 619/05
Pirimicarb	0.5	Nº 619/05
Propiconazole	0.05	Nº 619/05
Simazina	0.1	Nº 619/05
Spinosad	0.25	Nº 619/05
Sulfato de Cobre	20	Nº 619/05
Tebufenocide	0.02	Nº 619/05

Glosario

Bayas: fruto carnoso que contiene una o varias semillas.

Grados Brix: equivalen al contenido de azúcar y sólidos solubles en total contenidos en un líquido de cualquier viscosidad. Medición Refractómetro.

Lesiones: unidades que presenten excoiaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado que disminuya su posibilidad de comercialización.

Manchas: alteraciones de la coloración de la superficie del fruto: excoiaciones secas cicatrizadas, cualquiera sea su origen.

Olor y sabor extraños: distintos al común o normal de la especie; estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abonos, etcétera) o al utilizarse envases que anteriormente fueron usados para otros productos.

Pedicelo: pedúnculo pequeño que vincula al fruto con la planta que lo sostiene.

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

Rameado: (raspado) Lesión superficial causada por rozamiento del fruto contra estructuras de la planta que provoca suberificación de la epidermis.

Sano: significa que el arándano no presenta enfermedades o indicios de descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.