

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SANIDAD VEGETAL

Resolución 249/2007

Apruébase el Protocolo de Calidad para Espárragos Frescos Argentinos.

Bs. As., 22/10/2007

VISTO el Expediente N° S01:0209874/2007 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 de la diversificación de la oferta.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que los Espárragos Frescos 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 espárragos frescos 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 ofrecen espárragos frescos 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 los 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 Espárragos Frescos Argentinos.

Que conforme 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 de acuerdo a la estructura vigente de la citada Secretaría, entre las funciones de la Dirección Nacional de Alimentos de la SUBSECRETARIA DE POLITICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS de la mencionada Secretaría, están las de proponer políticas dirigidas a la unificación y simplificación de normativas y estrategias vinculadas a la producción de alimentos, promover la adopción de

procesos que aseguren la calidad de los mismos y mecanismos de certificación voluntaria de los alimentos.

Que la Dirección Nacional de Alimentos es la responsable de administrar el sistema creado por la citada Resolución N° 392/05.

Que la calidad por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de los Espárragos Frescos Argentinos, y un factor diferencial para el ingreso, desarrollo permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad para Espárragos Frescos Argentinos resulta ser un patrón 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 Espárragos Frescos Argentinos.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de los Espárragos Frescos 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 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Espárragos Frescos Argentinos que figura en el Anexo que 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 para Espárragos Frescos Argentinos.

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

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA ESPARRAGOS FRESCOS ARGENTINOS

Organismos, Personas Físicas y Jurídicas que han colaborado con la Dirección Nacional de Alimentos dependiente de la SUBSECRETARIA DE POLITICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, para la confección del presente protocolo:

- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.
- ICEBERG AGRICOLA S.A.
- CORPORACION DEL MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES.
- Ingeniera Ana María CASTAGNINO - UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (UNCPBA).

INTRODUCCION

a) Alcances:

El presente protocolo define los atributos de calidad para espárragos que aspiren a utilizar el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL".

El objetivo de este documento es constituirse en una herramienta para que los productores de espárragos obtengan un producto 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.

Los productores que deseen implementar este protocolo deben tener en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura para la sala de empaque, condiciones para las hortalizas frescas y para envases, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino - (Capítulo I "Disposiciones generales"- Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), incorporada por la Resolución N° 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del ex-MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Capítulo XI "Alimentos Vegetales", Artículos 845, 845 bis y 930; Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios"; Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos").

b) Criterios generales:

Los atributos diferenciadores para espárragos, surgen de la información aportada por la empresa que presentó el primer expediente sobre este producto a fin de obtener el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL", de la información recopilada y resultante de la

investigación proveniente de distintas instituciones públicas y privadas, del Reglamento (CE) N° 2377 de fecha 9 de noviembre de 1999 de la COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS, de la Norma del CODEX para espárrago (CODEX STAN 225-2001, Enmienda 1-2005), de la Norma Mexicana NMX-FF-092- 1996 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO HORTALIZA FRESCA, ESPARRAGO, y de PC-036-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MEXICO CALIDAD SUPREMA EN ESPARRAGO.

Las empresas comercializadoras de espárragos adaptan sus productos a los requerimientos de cada mercado comprador, pero igualmente se han logrado unificar los criterios a fin de abarcar en el presente documento las exigencias que definen una calidad extra para esta hortaliza. Los mercados de destino cuyas exigencias han sido compiladas para el presente protocolo son ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE, CANADA, REINO DE LOS PAISES BAJOS, REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, REPUBLICA ITALIANA, REINO DE ESPAÑA, REPUBLICA FRANCESA y REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA.

c) Fundamentación de atributos diferenciales:

1) Atributos de producto:

En este documento se presentan las características que debe tener el producto para ser considerado diferenciado, de manera de preservar su calidad desde la cosecha hasta alcanzar las mejores condiciones sanitarias y organolépticas de los espárragos frescos.

Para ello, estos atributos se basan en los conocimientos técnicos referentes al sector, empresas productoras y las exigencias de los mercados de destino de la REPUBLICA ARGENTINA en base a la clasificación "categoría extra", para lo cual, se han considerado referencias especiales a parámetros físicos, biológicos y químicos, estableciendo rangos y tolerancias máximas por atributo, según el caso.

2) Atributos de proceso:

Se definen como atributos de calidad para la producción de espárragos, la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), desde su producción hasta su comercialización.

Por otro lado, las características de acondicionamiento, almacenamiento y transporte, deben ser respetadas para garantizar la funcionalidad en términos de vida útil del producto.

3) Atributos de 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.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

a) Cultivares:

Este protocolo será aplicable a los turiones de "Asparagus officinale L.", de la Familia "Asparagaceae" que correspondan a espárragos verdes.

Algunas variedades recomendadas por cumplir adecuadamente con los requisitos que se ajustan a este protocolo, son las siguientes:

- UC157F-1.
- Atlas.
- Apolo.
- Grande.
- Jersey Knight.
- Jersey King.

b) Requerimientos generales:

1) Características de los espárragos a considerar:

- Bien desarrollado: tal que permita resistir el manejo y el transporte para arribar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- De consistencia firme.
- De forma, color, sabor y olor característico de la variedad.
- En estado fresco.
- Enteros, limpios y sanos.
- Cabeza compacta y bien cerrada.
- Libres de pudrición.
- Libres de defectos mecánicos.
- Libres de manchas o indicios de heladas.
- Libres de tallo hundido y sin presentar floración alguna.
- Libres de daños causados por plagas, insectos vivos y enfermedades.
- Libres de cualquier material extraño (polvo, residuos químicos, etcétera).
- De tamaño y calibre uniforme.

c) Requerimientos específicos:

1) Madurez:

Los espárragos deben presentar un punto de madurez mínimo. El grado de madurez fisiológico se produce cuando el producto presenta la forma propia de la variedad, sabor de medio a fuerte, textura del turión y aromas característicos.

Los espárragos deben ser cosechados cuando alcancen el estado de madurez comercial que se caracteriza por los siguientes parámetros:

- Longitud mínima de DIECISIETE CENTIMETROS (17 cm).
- Cabeza del turión compacta.

2) Forma:

La forma debe ser típica de la variedad, los turiones deben ser rectos, y por lo tanto no se admitirá curvatura del ápice.

3) Estructura:

Los turiones deben presentarse con yemas terminales y brácteas completamente cerradas, y estar libres de signos de lignificación.

4) Color:

La tolerancia máxima de color blanco para espárragos verdes es de CUATRO CENTIMETROS (4 cm) desde la base.

5) Especificaciones de tamaño:

El tamaño del espárrago es determinado por la longitud y/o el diámetro ecuatorial del turión, lo que permitirá su clasificación en distintos calibres posibles.

I) Calibres (diámetro a DOS CENTIMETROS (2 cm) desde la base):

- S: SEIS MILIMETROS (6 mm) a NUEVE MILIMETROS (9 mm).
- M: NUEVE MILIMETROS (9 mm) a DOCE MILIMETROS (12 mm).
- L: DOCE MILIMETROS (12 mm) a DIECISEIS MILIMETROS (16mm).
- XL: DIECISEIS MILIMETROS (16 mm) a DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm).
- Jumbo: mayor a DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm).

Con referencia al calibre, la tolerancia de calidad permitida será de un DIEZ POR CIENTO (10%) de la cantidad peso del atado, siendo aceptada una diferencia máxima de DOS MILIMETROS (2 mm).

II) Longitud:

- Espárragos largos: deberán tener entre DIECISIETE CENTIMETROS (17 cm) y VEINTITRES CENTIMETROS (23 cm).
- Puntas de espárragos: deberán tener entre DOCE CENTIMETROS (12 cm) y DIECISIETE CENTIMETROS (17 cm).

Con referencia a la longitud, la tolerancia de calidad permitida será de un DIEZ POR CIENTO (10%) de la cantidad o peso del atado, siendo aceptada una diferencia máxima de UN CENTIMETRO (1 cm).

6) Deshidratación:

No se admiten rasgos de deshidratación en los manojos de espárragos. Se determina visualmente.

7) Enfermedades:

No se acepta la presencia de síntomas de enfermedades en el producto. Se determina visualmente.

8) Daño Mecánico:

No se admite daño mecánico en superficie, ya que las lesiones pueden comprometer la vida útil del producto. Se determina visualmente.

9) Daño por pudrición:

No se admite la manifestación de pudrición en el producto. Se determina visualmente.

10) Daño por heladas:

No se admite la presencia de manchas provocadas por heladas. Se determina visualmente.

11) Contaminantes químicos:

Respecto de los contaminantes químicos se solicita el control de agroquímicos habilitados para este producto, según los siguientes límites máximos de residuos (LMR):

PRINCIPIO ACTIVO	USO	LMR (mg/kg)
BENTAZON	Herbicida	0,1
CARBENDAZIM	Funguicida	0,1
ENDOSULFAN	Insecticida	0,05
ZINEB	Funguicida	0,05

Metodología de referencia: AOAC 59-1020, 1975 (www.aoac.org).

Nota: los plaguicidas listados se encuentran autorizados para espárragos tanto en nuestro país como en la UNION EUROPEA (mercado de destino principal).

Importante: En caso de realizar otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el presente protocolo, se deberá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría correspondiente al sistema del sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL".

Por otro lado, el solicitante de la marca deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado. En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

a) Sistemas de aseguramiento de la inocuidad:

La producción de espárragos que aspiren a obtener el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" debe realizarse bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (Normas de referencia: Resolución N° 71 de fecha 12 de febrero de 1999 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, norma EurepGAP, etcétera) en finca y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el establecimiento de empaque.

b) Características de acondicionamiento:

- Cosecha (Corte transversal y neto):

El corte en la base de los turiones deberá ser adecuado para evitar desgaste en la base o presencia de hilos fibrosos.

No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasan en manojos, los que se encuentren en la parte externa podrán ser ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere UN CENTIMETRO (1 cm).

- Lavado.
- Selección por calidad y calibre.
- Armado de paquete.
- Envasado.
- Hidroenfriado.
- Paletizado.

Se recomienda que los procesos de acondicionamiento antes mencionados, se realicen en un período de tiempo que no supere las VEINTICUATRO (24) horas, dado que implicaría una acelerada pérdida de calidad del producto.

c) Características de almacenamiento y transporte:

- Humedad Relativa (HR%): mayor al NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%).
- Temperatura: DOS GRADOS CENTIGRADOS (2_ C) a CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4_ C).
- Vida útil: cumplido este proceso, se garantiza una vida útil del producto de DIEZ (10) a QUINCE (15) días (cosecha-consumo).

El almacenamiento no debe realizarse junto con frutas y/o hortalizas productoras de etileno, ya que el mismo perjudica la calidad de los espárragos.

Es de suma importancia conservar la cadena de frío de los camiones refrigerados hasta su arribo a las cámaras de partida y utilizar mantas térmicas en el viaje aéreo, en caso que el producto sea exportado.

Se deberán llevar registros para control de la temperatura de las cámaras donde se almacene el producto y de los camiones térmicos durante el traslado del mismo.

Importante: se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y en 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 por separado del resto de los productos sin el amparo del sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros de todo el proceso productivo y comercial, que avale la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

a) Características de los envases:

Los envases utilizados en el empaque deben estar libres de materiales y olores extraños, deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia requeridas para asegurar un manejo y distribución apropiados, conservando sus propiedades originales.

Los espárragos pueden presentarse en envases primarios colocados en hileras o en manojos firmemente atados, sujetos por DOS (2) gomas elásticas (Las bandas elásticas bromatológicamente aptas, permiten mantener la estructura del mazo en caso de producirse algún grado de deshidratación del mismo en la góndola), envasados en pequeñas bolsas de polietileno, y ordenados en hileras regulares.

Los envases secundarios pueden ser cajas de madera, plástico corrugado o envases plásticos retornables (tipo Apool o IFCO) de forma variada, y deben presentar un material adecuado para mantener la humedad (por ejemplo: Pad, triple papel de celulosa o goma espuma base, entre otros).

El producto no debe sobresalir del nivel superior del envase. Debe empacarse de tal manera que todo el producto quede debidamente protegido.

b) Uniformidad:

El contenido de cada envase debe ser uniforme en cuanto al calibre de los productos, coloración y características. Deberá contener solamente espárragos del mismo origen, variedad y calidad.

c) Tamaño de atados o mazos:

- QUINIENTOS GRAMOS (500 gr).
- CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO GRAMOS (454 gr).
- CUATROCIENTOS VEINTE GRAMOS (420 gr).
- DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 gr).

La tolerancia admitida para la variación de peso por mazo no podrá superar el más/menos CINCO POR CIENTO (5%).

d) Rotulación:

El rotulado se podrá realizar sobre el envase primario y/o secundario del producto, asimismo el sello podrá presentarse en ambos tipos de envase.

GLOSARIO

Almacenamiento: Es la retención del producto en una instalación acondicionada para ese propósito. Debe contar con equipo de refrigeración adecuado para mantener los espárragos a temperatura apropiada para su conservación de DOS GRADOS CENTIGRADOS (2°C) a CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C).

Bien desarrollado: Es el espárrago que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

Daños: Son defectos o alteraciones en el espárrago, provocados por acciones físicas, fisiológicas o mecánicas que materialmente quitan mérito a la apariencia, o a la calidad comercial y comestible de los turiones.

Defecto: Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad del producto.

Empaque: Es la actividad mediante la cual se coloca el producto de forma adecuada dentro de un envase apropiado.

Entero: Es el espárrago libre de cualquier mutilación, daño o herida que propicie su falta de integridad.

Espárrago: Hortaliza jugosa, de la Familia "Asparagaceae" de especie "officinalis" planta perenne, que forma una capa o corona la cual produce numerosos tallos subterráneos o rizomas con raíces y yemas de las cuales emergen brotes o renuevos que son propiamente la parte comestible cuando tiene una longitud determinada, y se denomina espárragos, brotes, renuevos, turiones, tallos o puntas.

Espárragos verdes: Son los que tienen la yema terminal y todo el turión de color verde.

Fresco: Significa que el tallo no es blando o flojo y que no se ha sometido a ningún proceso de beneficio que cambie sus características naturales.

Lignificación: Se trata del paso de consistencia herbácea a leñosa del turión, aumentando el contenido de fibras del mismo y disminuyendo la calidad de los mismos.

Limpio: Es el espárrago libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

Longitud: Significa la longitud total del tallo medido desde la base del extremo hasta la punta del turión.

Madurez fisiológica: Parte del período de maduración fisiológica del espárrago en el cual se presenta la forma apropiada de la variedad, sabor medio fuerte, la textura del turión y aroma característico.

Mal formación: Significa que el tallo está aplanado, torcido o deformado y su aspecto se ve seriamente afectado.

Sano: Es el espárrago libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas y libre de insectos vivos o muertos.

Tallo hundido: Se denomina así al turión hueco en la parte central o a lo largo del mismo.

Turión: Los turiones o tallos del espárrago se originan de una corona subterránea de raíces y se cosechan al emerger de la tierra.

Uniforme: Es el término utilizado para denotar que el espárrago presenta características de forma, tamaño y color muy parecidas.

LISTADO DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA ESPARRAGOS

Listado de plaguicidas permitidos para espárragos, según la Resolución N° 256 de fecha 23 de junio de 2003 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, Anexo I "Tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios":

PRINCIPIO ACTIVO	USO	LMR (mg/kg)
BENTAZON	Herbicida	0,1
CARBENDAZIM	Funguicida	0,1
ENDOSULFAN	Insecticida	1
LINURON	Herbicida	0,2
METRIBUZIN	Herbicida	0,05
NAPTALAN	Herbicida	0,1
SETOXIDIM	Herbicida	0,5
ZINEB	Funguicida	0,1