

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

ALIMENTOS ARGENTINOS

Resolución 76/2009

Apruébase el Protocolo de Calidad para Orégano Argentino.

Bs. As., 10/2/2009

VISTO el Expediente S01:0481903/2008 del Registro del ex MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del citado ex Ministerio, 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 Orégano Argentino contenga efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad del Orégano 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, así cuando se les ofrece Orégano Argentino, que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiarlas.

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 Orégano 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 entonces 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 la garantía 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 Orégano 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 Orégano Argentino 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 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 Orégano Argentino.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento del Orégano Argentino en los mercados extranjeros con valor agregado.

Que la Dirección de Legales del Area de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS PUBLICAS ha tomado la intervención que le compete, conforme a lo establecido por el Artículo 11 del Decreto N° 2102 de fecha 4 de diciembre de 2008.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 2102 de fecha 4 de diciembre de 2008 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Orégano Argentino que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — Invítase 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° — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Orégano Argentino.

Art. 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.
— Carlos A. Cheppi.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA OREGANO ARGENTINO

ELABORACION DEL PROTOCOLO

Este documento fue elaborado por la consultora externa, Ingeniera Agrónoma Da. Cecilia XIFREDA, técnica especialista en el tema, seleccionada por la Dirección Nacional de Agroindustria de la SUBSECRETARIA DE AGROINDUSTRIA Y MERCADOS de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION para desarrollar el presente protocolo.

Asimismo, se consultaron a los siguientes profesionales y entidades relacionadas con la producción de aromáticas y especias:

- Técnico Químico D. Miguel JUAREZ. Centro de Recursos Naturales, INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION. Castelar.
- Ingeniero Agrónomo D. Miguel ELECHOSA, Centro de Recursos Naturales. INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION. Castelar.
- Ingeniera Agrónoma Da. Alejandra GIL. Profesora de la Cátedra de Cultivos Industriales, Facultad de Ciencias Agrarias, UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA).
- Ingeniero Agrónomo D. Jorge RINGUELET. Profesor de Bioquímica y Fitoquímica. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP).
- Doctora Da. Victoria Estela PARERA. Profesora del Departamento de Química Biológica. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA). Investigador Independiente CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE CIENCIA TECNOLOGIA E INNOVACION PRODUCTIVA y del CENTRO DE INVESTIGACIONES SOBRE PORFIRINAS Y PORFIRIAS (CIPYP).
- Doctor D. Arnaldo BANDONI. Profesor de la Cátedra de Farmacognosia. Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA).
- Señora Da. Silvia GARMENDIA, a cargo de la Empresa SI-GAR - productora de hierbas aromáticas. Localidad de San Manuel, Partido de Lobería, Provincia de BUENOS AIRES.
- Señora Da. Cecilia ZUNINO, a cargo de la Empresa "DE MI CAMPO" - productora de hierbas aromáticas. Localidad Barreal, Provincia de SAN JUAN.
- Ingeniero Agrónomo D. José VARGAS de FECOAGRO, sito en Belgrano N° 2767 - Santa Lucía, Provincia de SAN JUAN.
- Señor D. Antonio ALVAREZ, CAMARA ARGENTINA DE ESPECIES Y AFINES (CAEMPA).

INTRODUCCION

El consumo y mercado de especias, hierbas aromáticas y condimentos muestran un crecimiento sostenido a nivel mundial, principalmente en función de cambios en las pautas culturales de consumo de alimentos. Entre las especias de mayor demanda se encuentra el orégano, con aumentos paulatinos de consumo tanto para uso como hierba seca como la extracción de su aceite esencial o de extractos. La REPUBLICA ARGENTINA no escapa a esta tendencia, evidenciándose un crecimiento del mercado de orégano en los últimos años.

La producción de orégano en la REPUBLICA ARGENTINA se encuentra diseminada a lo largo y ancho del país, con especies características de cada zona, de acuerdo con las condiciones edáficas, climáticas y culturales imperantes.

El destino de la producción del mismo como hierba seca en nuestro país en el mundo, es el fraccionamiento para su venta en negocios minoristas, en restaurantes, "fast-food", catering y en industrias de alimentos preparados.

Las hojas y sumidades floridas se utilizan como condimento y aromatizante de conservas alimenticias, salsas y en licorería por sus propiedades amargo-estimulantes. Asimismo, en el orégano es el porcentaje de aceite esencial en hojas, sumidades y sus componentes, lo que es valorado comercialmente por darle un mejor sabor y aroma.

a) Alcances:

El presente protocolo define los atributos de calidad para Orégano Argentino, seco y envasado que aspire a obtener el Sello: "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE",

El objetivo que persigue este documento es brindar a los productores, transformadores y/o fraccionadores de orégano de la REPUBLICA ARGENTINA 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.

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deben considerar que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para las especias y Condimentos, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo I "Disposiciones generales"; Capítulo II Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos - Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) incorporada al citado Código por Resolución N° 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores y/o industrializadores de alimentos).

Capítulo IV apartado "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios"; Capítulo V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos (Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para Rotulación de Alimentos Envasados N° 26/03) Capítulo XVI, Artículos 1199 a 1201 bis y 1224; apartado "Condimentos Vegetales", Este protocolo define los requisitos y características que identifican al producto como orégano diferenciado argentino.

b) Criterios generales:

Los atributos diferenciadores para orégano surgen de la información aportada por empresas productoras de aromáticas, por técnicos referentes en el sector y por la recopilación de información y de la normativa nacional e internacional relevada.

Para la elaboración del presente protocolo se consideraron los siguientes documentos de referencia: Resolución N° 530 de fecha 26 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la ex SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, Norma ISO 7925:1999 (segunda edición), Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea para las Especias (ESA, "European Spice Association"), Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA), el Código de Prácticas de Higiene para Especias y Plantas Aromáticas Desecadas (RCP 42-1995 "Codex Alimentarius"). También, se han analizado las exigencias de algunos de los mercados destino para este producto como el REINO DE ESPAÑA, la REPÚBLICA FEDERATIVA DE BRASIL, la REPÚBLICA DE CHILE y la REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

c) Fundamento de los atributos diferenciales:

1) Atributos del producto:

En este documento se presentan las características que permiten preservar el producto desde su producción a campo hasta la obtención del producto final, alcanzando así las mejores condiciones sanitarias y organolépticas para esta hierba aromática, para lo cual se han considerado referencias especiales a parámetros físicos, biológicos y químicos, estableciendo tolerancias por atributo según el caso. Cabe destacar que el contenido de aceite esencial es uno de los atributos más apreciados comercialmente.

2) Atributos del proceso:

Se deberán cumplir las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura en las correspondientes etapas de producción y transformación/fraccionamiento según corresponda, exigencia base para la colocación de productos de alta calidad en la mayoría de los mercados demandantes. Como así también: las características de transporte y almacenamiento deben responder al cumplimiento de las buenas prácticas y mantener la calidad definida para este producto.

3) Atributos del 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 DEL PRODUCTO.

El orégano seco y envasado que aspire a obtener el sello de calidad, deberá responder a los siguientes atributos definidos en el presente documento:

a) Variedad:

El Orégano puede ser de cualquier variedad conforme a las características de la especie "Origanum vulgare L." y su híbrido "Origanum x majoricum Cambess", excluyendo "Origanum mejorana L.".

El Orégano debe proceder de hojas enteras o cortadas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas.

b) Propiedades Fisicoquímicas-químicas:

- Humedad: DIEZ POR CIENTO (10%) máximo (Método analítico de referencia: Norma ISO 939, 1980)

- Materias extrañas:

I) Tallo de la misma planta: máximo DOS POR CIENTO (2 %), determinado gravimétricamente

II) Material vegetal proveniente de otras plantas: máximo CERO CON CINCUENTA POR CIENTO (0.50%).

- Cenizas totales: máximo SEIS POR CIENTO (6%) entre QUINIENTOS (500 °C) y QUINIENTOS CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (550°C) (Método analítico de referencia: Norma ISO 928. 1997).

- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al DIEZ POR CIENTO (10%): CERO CON CINCUENTA POR CIENTO (0.50%) máximo. (Método analítico de referencia: Norma ISO 930, 1997)

- Esencia: mínimo UNO CON CINCUENTA MILILITROS EN CIEN GRAMOS (1,50 ml/100gr.) sobre base seco (Método analítico de referencia: Norma ISO 6571).

- Densidad sin compactar: SETENTA GRAMOS SOBRE LITROS (70gr/l) a NOVENTA GRAMOS SOBRE LITRO (90 gr/l) (la empresa deberá presentar la metodología realizada para esta medición).

- Genuinidad: Se deberá realizar un control visual de identificación del producto mediante lupa y/o microscopio por técnico especializado, para verificar la genuinidad del producto.

c) Parámetros químicos

- Plaguicidas: En caso de utilizarse plaguicidas, se deberá demostrar el uso de productos aprobados por el organismo oficial competente, encontrándose los mismos dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.

- Metales pesados

METAL

Límite máximo permitido

Metodología

Arsénico

1 mg/kg

AA-HV

(Absorción Atómica - Hidruros volátiles)

Plomo
2 mg/kg
AOAC 972.25 / AOAC 982.23

Cobre
10 mg/kg
AOAC 960.40

Zinc
100 mg/kg
AOAC 969.32 / AOAC 986.15

d) Parámetros microbiológicos:

La empresa solicitante del sello deberá presentar documentación que avale un control microbiológico (incluye determinación de los considerados microorganismos patógenos y no patógenos) del orégano envasado en forma periódica.

e) Características organolépticas:

- Color: Verde claro a verde grisáceo o verde oliva. Hoja manchada, negra o amarilla: menor a QUINCE POR CIENTO (15%). Determinación visual.
- Tamaño: El tamaño del producto envasado debe ser uniforme. Por otro lado, no se aceptará más de UNO POR CIENTO (1%) de tallos de más de SIETE MILIMETROS (7 mm) de largo y TRES MILIMETROS (3 mm) de ancho, determinado por gravimetría.
- Olor: Característico: fragante, picante, amargo. No debe aparecer olor o sabor desagradable.

Nota: 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" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE". Por otro lado, el solicitante debe presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado. (Metodología recomendada: Especies y Condimentos - Toma de Muestras ISO 948, 1980, y Preparación de muestras molidas para su análisis ISO 2825, 1981).

En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas y los análisis deberán realizarse en laboratorios que formen parte de redes oficiales. De no haber laboratorios en estas condiciones, los mismos deberán estar acreditados para las técnicas que se soliciten.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PROCESO

a) Sistemas de gestión de calidad:

La producción de orégano que aspire a obtener el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" debe realizarse bajo el sistema de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas (Pueden considerarse como referencia otras normas como: GlobalGAP, Norma BRC

("British Retail Consortium"), entre otras) para la producción primaria (cultivo-cosecha), el almacenamiento y transporte de productos aromáticos (referencia: la citada Resolución N° 530/01).

Todas las fases de elaboración deben realizarse en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos o que sean causa de putrefacción.

La empresa debe cumplir con un sistema de trazabilidad que contemple toda la información y registros que permitan un seguimiento completo del orégano desde su lugar de producción hasta el punto de comercialización del producto final a cargo de la empresa elaboradora.

b) Cosecha:

La cosecha puede ser manual o mecánica, evitando realizarla con rocío. Al cosechar se debe orear el material verde durante DOCE (12) a VEINTICUATRO (24) horas, en el campo o bajo tinglado a la sombra (evitando el contacto directo con el suelo y/o piso), recomendándose los camastros de secado para dicho oreo.

c) Poscosecha:

En el caso de ser una industria procesadora de condimentos vegetales debe cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y asegurar que el orégano comprado sea de productores que implementen las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Para ello, la empresa que solicite el Sello deberá contar con un plan de desarrollo de proveedores o certificaciones de calidad del producto recibido que avalen dichas prácticas.

A continuación se presentan algunos criterios que debe considerar la industria para cumplir con lo mencionado en el párrafo anterior:

- Contar con el listado de proveedores actualizados con sus datos correspondientes (por ejemplo: tipo y calidad producto - lugar de producción - cantidad de producción – condición de proveedor estable o temporal).
- Realizar visitas periódicas a los productores primarios a fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas (contar en la planta con el informe correspondiente indicando la fecha de la visita, nombre o número del productor y resultado de la misma).
- Examinar las condiciones higiénico-sanitarias del transporte y la documentación oficial asociada a la materia prima del proveedor.
- Analizar las materias primas e insumos a lo largo del año, a fin de establecer la ausencia de sustancias contaminantes, y asegurar las características fisicoquímicas y sanitarias del producto ingresado a la planta. Para ello, se deberá informar la periodicidad de los análisis y el método de muestreo.

1) Deshidratado:

Puede ser natural o forzado en hornos o túneles de aire caliente.

En el caso del deshidratado natural, el producto debe protegerse contra la contaminación. Se debe realizar el secado en plataformas elevadas de material idóneo, para evitar el contacto con la tierra, y

la contaminación por animales y por insectos. Puede ser sobre tendaleros, bastidores con malla metálica o plástica, etcétera, y bajo techo o cubiertas protectoras que permitan la ventilación: en capas de espesor adecuado, removiendo frecuentemente, asegurando así un secado uniforme.

En cuanto al secado forzado se podrá utilizar como fuente de calor, la energía solar u otro tipo de combustible. Cuando se utilice leña o hidrocarburos deberá realizarse cuidando que los quemadores no produzcan gases que puedan contaminar el alimento, que los filtros de aire permanezcan limpios y sanos, así como el aire que se utiliza. Deberá evitarse el recalentamiento y la desecación excesivos del material, para que éste mantenga sus características sápidas, aromáticas y visuales.

Al final de la desecación la temperatura del material deberá ser la misma que la temperatura ambiente.

El producto seco debe almacenarse en un lugar distinto que el producto sin desecar (húmedo).

Todo lote que sea secado deberá estar debidamente identificado, de tal forma que permita conocer la fecha de cosecha/recolección, potrero, tratamientos recibidos, etcétera.

2) Despalillado:

El producto deberá estar el menor tiempo posible almacenado en parva. Estas operaciones de limpieza deben realizarse lo antes posible, de manera de asegurar las condiciones definidas anteriormente para el producto final.

En el caso de caerse producto al suelo se debe reprocesar (no puede ser recogido del suelo y envasarlo). No se deben utilizar rodados ni animales para realizar estas tareas.

Se recomienda para una mejor limpieza el uso del túnel de viento.

3) Envasado:

Los envases utilizados para almacenar el producto antes del fraccionamiento deberán ser bolsas de rafia de polietileno o de polipropileno o en bolsas de papel tipo "kraft". Estos envases deberán estar limpios, ser de materiales aptos para entrar en contacto con los alimentos y no haber sido utilizados previamente. Los mismos deben inspeccionarse inmediatamente antes del uso para cerciorarse de que se encuentren en buen estado.

Asimismo, las bolsas con producto no deben estar en contacto con el suelo ni paredes, deben estar colocadas sobre "pallets" tratados y certificados (Resolución N° 3 de fecha 18 de enero de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION), para evitar la diseminación de plagas y enfermedades.

4) Fraccionado:

Control de envases:

Se recomienda alguno de los siguientes métodos para el control de recipientes y tapas:

- Observación visual e inversión de envases.

- Tratamiento con aire filtrado (filtro esterilizante) a presión.

Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de limpieza e higiene.

Se recomienda tener un detector de metales en esta etapa, para reducir la contaminación física por la maquinaria utilizada.

d) Características de transporte y almacenamiento:

El producto terminado debe ser almacenado sobre pallets, en lugar fresco y bajo techo, libre de insectos, roedores, aves u otras plagas, contaminantes químicos, desechos o tierra.

Debe almacenarse en un ambiente con una humedad suficientemente baja para que el producto pueda mantenerse en óptimas condiciones. Se recomienda que el almacenamiento se realice a una temperatura no superior a TREINTA GRADOS CENTIGRADOS (30°C) y humedad relativa inferior al SESENTA POR CIENTO (60%), resguardado de la luz solar.

Se recomienda que el depósito sea de uso exclusivo para el almacenaje del producto final, caso contrario deberá estar dividido y en condiciones aceptables de orden e higiene.

Los vehículos de transporte deben estar limpios y secos, ser impermeables al agua, estar exentos de toda infestación y cerrados herméticamente (considerar Capítulo II "Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos" - Artículo 154 bis del Código Alimentario Argentino).

Nota: En todos los casos deberán registrarse las operaciones realizadas durante el proceso.

Importante: Se deberá dividir el producto que se enmarca en el presente protocolo y la Resolución N° 392 del 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces 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 avalen la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia requeridas para asegurar un manejo y distribución apropiados, conservando las propiedades originales del orégano.

Los envases deberán cumplir con las exigencias del rotulado según la legislación vigente nacional y la legislación del país de destino.

1) Envase fraccionado:

El envase primario para que el producto tenga características de calidad diferenciada, además de estar constituido con materiales aptos para el contacto con alimentos; deberá tener atributos de funcionalidad para su mejor utilidad por el consumidor, como también proteger el producto durante el transporte y almacenamiento.

Se admite el uso de envases de vidrio, PET (polietilentereftalato) o lata recubierta interiormente con barniz bromatológicamente apto.

2) Envasado para exportación:

Para el mercado de exportación se deben utilizar bolsas de papel tipo "kraft" con polietileno interno, de tamaño de OCHO (8) a DOCE (12) kilos. No se permite la reutilización de las bolsas.