

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Resolución 479/2009

Apruébase el Protocolo de Calidad para Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas.

Bs. As., 4/8/2009

VISTO el Expediente N° S01:0138512/2009 del Registro del MINISTERIO DE PRODUCCION, 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, 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 las Preparaciones Culinarias Industriales 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 Preparaciones Culinarias Industriales que se producen en la REPUBLICA ARGENTINA con atributos y autenticidad vinculadas al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguren su calidad.

Que los consumidores con mayor información, son selectivos al momento de elegir, así cuando se les ofrecen Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas que cumplen con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiarlas.

Que en la elaboración del protocolo ha tomado intervención la COMISION ASESORA DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS, creada por 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, la cual se encuentra integrada por la CAMARA ARGENTINA DE CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS (CACER); la CAMARA DE EXPORTADORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA (CERA); la CAMARA DE INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CIPA); el CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (CFI); la COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL); la FUNDACION ARGENTINA; la FUNDACION EXPORTAR; el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) organismo dependiente de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA del MINISTERIO DE SALUD; el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION; el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA del MINISTERIO DE PRODUCCION; el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO; el ORGANISMO ARGENTINO DE ACREDITACION (OAA); 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 PRODUCCION y la SECRETARIA DE TURISMO del MINISTERIO DE PRODUCCION, como así también han participado la empresa NUTRICION PROFESIONAL S.R.L. y el GRUPO MOTTA.

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 Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas.

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 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 las Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas, 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 para Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas 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 de las Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de las Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas 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, sustituido por el Artículo 1° de su similar N° 98 de fecha 13 de febrero de 2009.

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.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas 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 Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas.

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

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES ARGENTINAS

INTRODUCCION

La REPUBLICA ARGENTINA cuenta con ventajas competitivas para producir y comercializar en los mercados locales e internacionales, preparaciones culinarias industriales que poseen el reconocimiento de sus materias primas.

El objetivo principal de la producción de preparaciones culinarias industriales, es mantener la calidad original de sus ingredientes, permitiendo comercializar en el mundo alimentos de conveniencia, de alto valor agregado y diferenciados. En los últimos años, existen factores que han contribuido al aumento en la demanda de comidas preparadas como: una mayor vinculación de la mujer a la vida laboral, extensas jornadas de trabajo, mayor número de usuarios de hornos microondas, creciente interés por comidas étnicas, reducción del grupo familiar, entre otros. Por otro lado, el consumidor espera beneficios extra de estos alimentos, siendo los principales el sabor y el aroma, seguido por un método fácil de preparación, el tamaño de la porción y la funcionalidad de los envases.

Esto demuestra claramente que existe un alto potencial de desarrollo ya sea para la venta en el mercado interno como para la exportación. Asimismo, su progreso depende de la habilidad para innovar que posea el sector industrial, a fin de ofrecer mayores alternativas, mejor calidad y productos más elaborados.

Cabe destacar que la industria de alimentos preparados tiene importantes oportunidades de desarrollo debido a la evolución del mercado. Considerando la tendencia actual de la demanda, se pueden desarrollar gran variedad de preparaciones culinarias industriales, de manera de satisfacer al consumidor con alimentos ricos y saludables.

A partir de estas premisas, se han diseñado atributos diferenciadores para las preparaciones culinarias industriales. Los mismos se basan técnicamente en la superación objetiva de determinados parámetros incluidos en la legislación vigente mencionada en los alcances.

a) Alcances.

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para Preparaciones Culinarias Industriales Argentinas que aspiren a utilizar el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

Este documento pretende constituirse en una herramienta para que las empresas elaboradoras de preparaciones culinarias, diferencien sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

Las empresas que aspiren a implementar el presente protocolo, deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes, entendiendo las abarcadas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) 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 Código Alimentario Argentino por Resolución N° 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios"; Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos" (Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, aprobado por Resolución N° 46 de fecha 10 de diciembre de 2003) y las contenidas en el Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968, "Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal" y sus modificatorios vigentes.

Se entiende por preparaciones culinarias industriales listas para ofrecer al consumidor a los alimentos, congelados o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados.

Para el presente protocolo se excluyen las preparaciones culinarias industriales que contengan uno o más ingredientes crudos y/o "in natura" al momento de ser adquiridas por el consumidor (en el caso de utilizar algún ingrediente enmarcado en dicho concepto, el mismo queda sujeto a evaluación por parte de la Dirección Nacional de Agroindustria, dependiente de la SUBSECRETARIA DE AGROINDUSTRIA Y MERCADOS de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION).

Los productos que aspiren al cumplimiento del presente protocolo y por lo tanto al sistema del Sello, serán sujetos de evaluación por parte de la Dirección Nacional de Agroindustria.

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

b) Criterios Generales.

Los atributos diferenciadores presentados surgen de la información aportada por empresas elaboradoras de Preparaciones Culinarias Industriales, de información recopilada y resultante de la investigación proveniente de distintas instituciones públicas y privadas.

Los atributos de proceso y producto definidos en el presente documento que requieran análisis, deberán realizarse bajo técnicas oficiales reconocidas y por laboratorios que formen parte de

redes oficiales. Además, la empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado.

c) Fundamentación de Atributos Diferenciales.

La calidad de las preparaciones culinarias industriales depende tanto de las materias primas utilizadas, como del proceso de producción y del método de conservación. Todo esto, en su conjunto, sumado a la inocuidad y a las características organolépticas del producto, lo diferencian de sus análogos.

Por lo tanto, los atributos considerados en el presente protocolo son:

I) Atributos Diferenciadores del Producto.

1) Calidad de las materias primas utilizadas.

2) Restricción en el uso de aditivos autorizados (referencia reglamentaria: Resolución N° 51 de fecha 29 de septiembre de 2000 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) "Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales").

3) Características organolépticas.

4) Vida útil prolongada.

II) Atributos Diferenciadores del Proceso.

1) Calidad de las materias primas utilizadas.

2) Control de requisitos microbiológicos.

3) Sistema de aseguramiento de la inocuidad.

4) Métodos de conservación.

5) Características de transporte y almacenamiento.

III) Atributos de funcionalidad de uso.

1) De producto.

2) De envase.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO

Las determinaciones analíticas a las que hace referencia el presente protocolo, deberán realizarse de acuerdo a la metodología oficial que figura en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y en el Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968, "Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal" y sus modificatorios vigentes.

a) Calidad de las materias primas utilizadas.

I) De origen animal.

Las preparaciones podrán utilizar en su elaboración las siguientes materias primas de origen animal, bajo las condiciones definidas a continuación:

1) Carnes de todo tipo (bovino, ovino, porcino y caprino, como también animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles) y sus subproductos.

2) Las siguientes salazones (contenidas en el mencionado Decreto N° 4238/68 y en Código Alimentario Argentino (C.A.A.)):

i. Cecina.

ii. Jamón cocido.

iii. Jamón crudo.

iv. Panceta salada (ahumada o no).

v. Lomo de cerdo.

3) Los siguientes chacinados embutidos (contenidos en el mencionado Decreto N° 4238/68 y en Código Alimentario Argentino (C.A.A.)):

i. Chorizo/Longaniza. La cantidad de materias grasas que entra en su composición no deberá sobrepasar el TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%).

ii. Chorizo/Longaniza a la española. La cantidad de materias grasas que entra en su composición no deberá sobrepasar el TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%).

iii. Longaniza napolitana. La cantidad de materias grasas que entra en su composición no deberá sobrepasar el TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%).

iv. Sopresatta a la italiana. La cantidad de materias grasas que entra en su composición no deberá sobrepasar el TREINTA POR CIENTO (30%).

II) De origen vegetal.

Las preparaciones culinarias industriales podrán utilizar en su elaboración todo tipo de vegetales.

b) Restricciones en el uso de aditivos autorizados.

Todas las preparaciones culinarias industriales, que incluyan en sus rótulos el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", deberán ajustarse a las siguientes pautas:

Se admiten los aditivos listados en la referida Resolución N° 51/00 con las siguientes restricciones:

1) Sólo podrán utilizarse aquellos aromatizantes/saborizantes para brindar el efecto de ahumado (para tal efecto, también se permite la adición de humo mediante ahumaderos).

- 2) Colorantes: Solo podrán utilizarse los naturales con la debida justificación.
- 3) Exaltadores de sabor: Solo podrán utilizarse con la debida justificación.
- 4) Solo podrán utilizarse aquellos conservadores naturales.

Podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.

c) Características organolépticas.

La textura, color, sabor y aroma deben mantenerse durante la totalidad de la vida útil del producto.

Entonces, a fin de analizar y controlar la calidad organoléptica de los alimentos, se debe realizar una evaluación del producto final por métodos sensoriales, utilizando alguna norma o metodología de referencia y/o reconocimiento internacional (como por ejemplo, las Normas Europeas (UNE) y las IRAM). También se pueden medir objetivamente los parámetros sensoriales (en general evaluaciones de textura y color) por medios instrumentales, o por otros métodos validados. Para ello se deberá especificar el método de medición basado en alguna norma de referencia.

NORMA	DESCRIPCION
IRAM 20001	Análisis sensorial. Vocabulario.
IRAM 20002	Análisis sensorial. Directivas generales para la metodología.
IRAM 20007	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo de comparación por pares.
IRAM 20008	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo triangular.
IRAM 20009	Análisis sensorial. Ensayo "A" - "no A".
IRAM 20010	Análisis sensorial. Ensayo de clasificación por ordenamiento.
IRAM 20011	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo dúo-trío.
IRAM 20012	Análisis sensorial. Métodos para determinar el perfil del flavor.
IRAM 20013	Análisis sensorial. Metodología. Perfil de textura.
IRAM 20014	Análisis sensorial. Metodología. Evaluación de productos alimenticios mediante métodos que emplean escalas.
IRAM 20016	Análisis sensorial. Metodología. Directivas para la preparación de muestras para las cuales el análisis sensorial directo no es posible.
IRAM 20018	Análisis sensorial. Metodología. Método de estimación de la magnitud.
IRAM 20021	Análisis sensorial. Métodos para evaluar modificaciones de flavor de los productos alimenticios debidas al envase.
IRAM 20022	Análisis sensorial. Directivas generales y metodología para la evaluación del color de los alimentos.

d) Vida útil prolongada.

Todos los productos enmarcados en el presente protocolo deberán poseer un tiempo de vida útil no menor a TRES (3) meses.

Nota: La empresa debe demostrar estudio/s de vida útil mediante análisis del / de los producto/s (vinculados al sistema del Sello), realizado/s en laboratorio/s no propios, habilitados por la autoridad competente y que utilicen técnicas oficiales reconocidas. Asimismo, los resultados de dichos análisis deben ser presentados (mediante copia/s) al momento de la auditoría del Sello.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PROCESO

a) Calidad de las materias primas utilizadas.

I) De origen animal.

Las carnes mencionadas en el presente documento, deben provenir de establecimientos que cumplan con los requisitos para exportación. Asimismo, deben proceder de establecimientos con un sistema implementado que asegure inocuidad del producto y su trazabilidad.

II) De origen vegetal.

Las preparaciones culinarias industriales podrán utilizar en su elaboración materias primas de origen vegetal, provenientes de productores agrícolas que se encuentren inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) - Disposición Conjunta N° 1 y N° 41 de fecha 28 de marzo de 2008 de la Dirección Nacional de Protección Vegetal y de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, respectivamente, ambas dependientes del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Asimismo, la empresa deberá demostrar un control de calidad de los productos vegetales recepcionados en planta, como ser aptitud sanitaria, sensorial y otras especificaciones necesarias (por ejemplo: variedad comercial, composición, etcétera) para la formulación del plato.

Importante: En el caso de utilizar algún ingrediente que no se encuentre contemplado en el presente protocolo, el mismo deberá ser declarado y será sujeto de evaluación por parte de la Dirección Nacional de Agroindustria.

A fin de constatar la aptitud de las materias primas y el cumplimiento de las buenas prácticas por parte de los proveedores, corresponde solicitar al proveedor la presentación de un protocolo de calidad, o llevar algún plan de desarrollo de proveedores. Para ello, algunos puntos que pueden tenerse en cuenta son:

1) Contar con el listado de proveedores actualizados con sus datos correspondientes (por ejemplo: tipo y calidad de producto - lugar de producción - cantidad de producción - condición de proveedor estable o temporal).

2) Realizar visitas periódicas (mínimo UNA (1) vez al año) a los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas (contar en la planta con la fecha de la auditoría, número del productor auditado y resultado de la misma).

3) De acuerdo a la criticidad de las materias primas, deberán preverse auditorías de los proveedores de las mismas bajo el criterio Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con la frecuencia que la calificación de riesgo exija.

b) Sistema de aseguramiento de la inocuidad.

La empresa elaboradora de preparaciones culinarias industriales que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", debe tener implementado sistemas de aseguramiento de la inocuidad tales como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) o la Norma ISO 22000. Asimismo, para la producción se recomienda que la empresa implemente un Sistema de Gestión de Medioambiente, como la Norma ISO 14000.

Los ingredientes utilizados deberán provenir de establecimientos productores y elaboradores que cumplan con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y con Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) según corresponda.

Además, la empresa deberá demostrar la trazabilidad del producto hasta la materia prima con la cual se elaboró.

c) Control de requisitos microbiológicos.

Para los productos esterilizados se deberá presentar el análisis de "prueba de la estufa" y esterilidad comercial (referencia Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Capítulo XI "Alimentos vegetales", Artículo 926 - Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines", Artículo 280).

La empresa deberá presentar la documentación que avale el control de los parámetros microbiológicos del producto final. Se toman como requisitos los siguientes:

Determinación	Resultado	Metodología sugerida
Escherichia coli	n=5 c=0 Ausencia en 1 gr.	USDA - FSIS. Guía de laboratorio de microbiología - capítulo 5 - detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7 /NM en productos cárnicos o equivalente.
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	Manual de bacteriología analítica de Salmonella FDA (BAM) capítulo 5 - Salmonella o equivalente.
Listeria monocytogenes	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	EN/ISO 11290-1
Campylobacter jejuni	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	BAM Marzo 2001 capítulo VII.
Campylobacter coli	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	BAM Marzo 2001 capítulo VII.

Asimismo, se deberá informar la periodicidad de los análisis y se debe fundamentar el método de muestreo utilizado. En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas y los análisis deberán realizarse en laboratorios que formen parte de redes oficiales.

Importante. En caso de realizar otras determinaciones (analíticas, sensoriales o de proceso) por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el presente protocolo, se podrá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría correspondiente al sistema del Sello.

d) Método de conservación.

Los tratamientos apropiados de conservación para los productos son los expuestos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Capítulo III "De los productos alimenticios", Artículo 159. Para el presente protocolo se deberá optar por aquellos tratamientos que aseguren la preservación de la vida útil de dichos productos durante un lapso de tiempo prolongado y determinado, que permitan mantener las características organolépticas y sensoriales de los mismos, para lo cual, se pueden tratar los alimentos mediante la conservación por frío (congelado), conservación por calor (esterilizado), liofilización o cualquier otro método debidamente aprobado por la legislación vigente.

e) Características de transporte y almacenamiento.

Los productos conservados por el frío, deberán ser trasladados en medios de transportes que contengan algún dispositivo de medición de temperatura, a fin de controlar la cadena de frío, lo cual deberá ser comprobado en el momento de la auditoría del Sello.

El transporte debe estar habilitado y ser utilizado exclusivamente para transportar alimentos; asimismo el transportista debe cumplir con las condiciones de higiene del vehículo (Normativa de referencia: Código Alimentario Argentino (C.A.A.) —Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos" y Capítulo III "De los Productos Alimenticios", Artículos 154 bis y 157 respectivamente, y Decreto N° 4238/68 y sus modificatorios vigentes, Capítulo XXVIII "Transportes").

COCCION Y PRECOCCION

Los tratamientos apropiados de conservación para los productos son los expuestos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Capítulo III "De los productos alimenticios", Artículo 159.

Para el presente protocolo se deberá optar por aquellos tratamientos que aseguren la preservación de la vida útil de dichos productos durante un lapso de tiempo prolongado y determinado, que permitan mantener las características organolépticas y sensoriales de los mismos, para lo cual, se pueden tratar los alimentos mediante la conservación por frío (congelado), conservación por calor (esterilizado), liofilización o cualquier otro método debidamente aprobado por la legislación vigente.

e) Características de transporte y almacenamiento.

Los productos conservados por el frío, deberán ser trasladados en medios de transportes que contengan algún dispositivo de medición de temperatura, a fin de controlar la cadena de frío, lo cual deberá ser comprobado en el momento de la auditoría del Sello.

El transporte debe estar habilitado y ser utilizado exclusivamente para transportar alimentos; asimismo el transportista debe cumplir con las condiciones de higiene del vehículo (Normativa de referencia: Código Alimentario Argentino (C.A.A.) —Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos" y Capítulo III "De los Productos Alimenticios", Artículos 154 bis y 157 respectivamente, y Decreto N° 4238/68 y sus modificatorios vigentes, Capítulo XXVIII "Transportes").

COCCION Y PRECOCCION

a) Cocción.

Esta etapa del proceso, debe contemplar como mínimo las mismas condiciones de temperatura y tiempo que las establecidas para un proceso de pasteurización (Código Alimentario Argentino (C.A.A.) — Capítulo III "De los Productos Alimenticios", Artículo 166).

Resulta importante mencionar que el control de temperatura deberá ajustarse al tipo de producto (ejemplo: en el caso de carnes la medición se debe efectuar en el mayor volumen muscular de la pieza). Además, luego de realizar este procedimiento se deben conservar las piezas según los métodos descriptos en el presente protocolo.

b) Precocción.

Esta etapa del proceso se basa en la aplicación de calor, la que es efectuada para reducir la carga microbiana de la pieza, así como inactivar enzimas presentes en ella. Por eso, resulta necesario un tratamiento posterior para el consumo de dicho producto, cuyas instrucciones de uso deben estar presentes en el envase correspondiente, respetando lo establecido por el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos".

Además, luego de realizado este procedimiento se deben conservar las piezas según los métodos descriptos en el presente protocolo.

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 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 "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que avalen la mercadería que lleva en su rotulo la mama.

ATRIBUTOS DE FUNCIONALIDAD DE USO

a) Del producto.

El atributo sobresaliente de estos productos, es que para su consumo precisan un sencillo acondicionamiento, posterior al momento de adquisición, o no requieran preparación o acondicionamiento alguno.

b) Del envase.

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio de que los mismos aseguren su inviolabilidad y el mantenimiento del producto a lo largo del período de vida útil.

La funcionalidad principal del envase, debe permitir al consumidor utilizar el alimento de la manera más conveniente y eventualmente que el mismo pueda servir para la preparación y como contenedor a la hora de consumir el producto. Debe figurar en el rótulo del envase primario y/o secundario la preparación e instrucciones de uso del alimento. En caso de poder hacerlo de varias formas, realizar una breve descripción de cada una.

Asimismo, se evaluará todo material innovador aprobado por la autoridad competente y aceptable en el mercado, pudiendo ser variable la forma y tamaño de los mismos.

El envase debe ser apto para resistir las condiciones del proceso de almacenamiento y preparación posterior.