

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SANIDAD VEGETAL

Resolución 695/2009

Apruébase el Protocolo de Calidad para Paltas Frescas Argentinas.

Bs. As., 21/9/2009

VISTO el Expediente N° S01:0292889/2009 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 Paltas Frescas 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 Paltas 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 Paltas Frescas 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 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, la cual se encuentra integrada por la CAMARA ARGENTINA DE CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS, PRODUCTOS ORGANICOS Y AFINES (CACER); la CAMARA DE EXPORTADORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA (CERA); la CAMARA DE INDUSTRIALES 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 JABULISSA S.R.L.

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 Paltas Frescas 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 Paltas Frescas 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 Paltas Frescas 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 Paltas Frescas Argentinas.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de las Paltas Frescas 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 1º — Apruébase el Protocolo de Calidad para Paltas Frescas Argentinas que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — 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 1º de la presente medida.

Art. 3º — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Paltas Frescas Argentinas.

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

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA PALTAS FRESCAS ARGENTINAS

ORGANISMOS Y PERSONAS FISICAS O JURIDICAS INTERVINIENTES EN LA CONFECCION DEL PROTOCOLO:

- Dirección Nacional de Agroindustria de la SUBSECRETARIA DE AGROINDUSTRIA Y MERCADOS de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION, en base a la propuesta realizada por la Ingeniera Agrónoma Susana MATHEUS de la empresa JABULISSA S.R.L. productora y comercializadora de paltas "Hass".
- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE PRODUCCION. Estación Experimental Famaillá. Ingeniero Agrónomo Guillermo TORRES LEAL.
- CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (CFI).
- Ingeniero Agrónomo Daniel TUBELLO - Estación Experimental Agropecuaria Salta.
- Agrónomo General Carlos AGUIRRE - Estación Experimental de Cultivos Tropicales Yuto.

INTRODUCCION

La producción de Palta "Persea americana Mill." se realiza principalmente en el Noroeste Argentino (NOA), más precisamente en las Provincias de SALTA, JUJUY y TUCUMAN, en donde se encuentra gran parte de la superficie plantada, debido a sus condiciones de suelo y clima para lograr un producto altamente satisfactorio.

Entre las diferentes variedades cultivadas, la predominante es "Hass", le sigue en importancia la variedad local "Torres", y en menor medida "Lula" (Aguirre et al., 2003).

La variedad "Hass" posee la ventaja de ser fácilmente distinguible por el consumidor por su cáscara rugosa y negra, pero por sobretodo por su excelente sabor debido a su elevado contenido de aceite.

La Palta fue descripta como la fruta más nutritiva de todas (Purseglove, 1968), ha ganado el reconocimiento y un lugar importante en el mercado internacional. Es una de las frutas más completas en cuanto a su composición mineralógica y posee ácidos grasos monoinsaturados, los cuales son muy beneficiosos para la salud. También contiene una alta concentración de potasio y un bajo nivel de sodio, y cantidades importantes de vitaminas A, B6, C, D y E.

Se trata de un producto con una demanda creciente, y es importante lograr un nivel mayor de excelencia para satisfacer las exigencias de los consumidores, mantener los mercados actuales e incorporar nuevos.

a) 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" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE" en Paltas frescas variedad "Hass".

El objetivo que persigue este documento, es brindar a los productores de Paltas 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.

Para los productores de Palta queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la sala de empaque, condiciones para las frutas frescas y para envases, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.), como así también cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas relacionadas con estos productos:

- Código Alimentario Argentino (C.A.A.) - Capítulo I "Disposiciones Generales".
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.) - 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. Reglamento técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.) - Capítulo XI "Alimentos Vegetales" - Artículos 879 a 883.
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.) - Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios".
- Resolución N° 756 de fecha 13 de octubre de 1997 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y

ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA (valores mínimos de materia seca que deben alcanzar distintos cultivos para comenzar con su cosecha).

- Resolución N° 256 de fecha 23 de junio de 2003, del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCIÓN. Tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios. Listado de productos fitosanitarios químicos y biológicos, y de aptitudes de los mismos que por su naturaleza o característica se hallan exentos del requisito de fijación de tolerancias. Listado de principios Activos Prohibidos y Restringidos en la legislación vigente).

- Resolución N° 619 de fecha 30 de septiembre de 2005 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCIÓN. Límites máximos de residuos administrativos, en los términos dispuestos por la Resolución N° 1384 de fecha 29 de diciembre de 2004 de la mencionada Secretaría.

- Resolución N° 803 de fecha 16 de diciembre de 2005 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). Límites Máximos de Residuos Administrativos (LMRA)). Establece límites máximos de residuos administrativos, en los términos dispuestos por la mencionada Resolución N° 1384/04.

b) Criterios generales:

Los atributos diferenciadores de la Palta surgen de la información aportada, principalmente por organismos de investigación y por empresas productoras, empacadoras y exportadoras de Palta variedad "Hass".

Los mercados de destino cuyas exigencias han sido compiladas para el presente protocolo son los países de la UNION EUROPEA (UE). Del mismo modo, se pone de manifiesto que este Protocolo puede ser utilizado para los productos que se comercializan tanto en el mercado local como en el externo.

Asimismo, se han considerado los atributos de calidad de Palta establecidos en los siguientes documentos:

- "PC-001-2004 Pliego de Condiciones para el uso de la marca oficial México Calidad Suprema en aguacate (Palta)".

- "Standard FFV-42 concerning the marketing and commercial quality control of Avocados (2008 Ed.)". United Nations, New York, Geneva 2008.

c) Fundamento de los atributos diferenciales:

1) Atributos del producto:

Estos atributos se basan en las exigencias de calidad de los distintos mercados para la Palta variedad "Hass" de consumo en fresco.

En este documento se presentan las características que debe tener el producto para ser considerado de calidad diferenciada; de manera de preservar el fruto desde la cosecha y alcanzar las mejores condiciones sanitarias y organolépticas de la Pasta.

2) Atributos del proceso:

Para la producción y acondicionamiento de la Palta se ha optado por el cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura (BPA y BPM) según corresponda.

Las características de transporte y almacenamiento, considerando la normativa vigente, deberán respetar lo establecido en el sistema de aseguramiento de la inocuidad y calidad propuesto.

Por lo tanto, se definen características de proceso en referencia a:

I) Sistema de Gestión de la Calidad

II) Cosecha

III) Proceso post-cosecha

3) Atributos del envase:

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino, y que aseguren la integridad y las condiciones necesarias para la óptima conservación de la fruta.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO.

a) Variedad:

El Palto "Persea americana Mill", pertenece a la familia de las Lauráceas, es una especie arbórea, originaria de una amplia zona geográfica, que se extiende desde las sierras centrales y orientales de los ESTADOS UNIDOS MEXICANOS y de la REPUBLICA DE GUATEMALA, hasta la costa Pacífico de Centro América (Pepeno, 1920. Storey et al, 1986). Los tipos mejorados pertenecen a TRES (3) taxones que son las denominadas razas mexicanas, guatemalteca y antillana. La variedad "Hass" es predominantemente guatemalteco, con algunos genes mexicanos, es una mutación espontánea de parentales desconocidos, que fue seleccionado por Rudolf Hass en California (USA), debido a la alta calidad de su pulpa, mayor productividad y excelente capacidad de almacenamiento y transporte.

b) Requerimientos mínimos de calidad:

Las condiciones mínimas que cada Palta debe reunir son las siguientes:

- Bien desarrollada, sin deformaciones severas.
- Sana, libre de enfermedades.
- Estar en un estado de madurez apropiado.
- No poseer olores y/o sabores extraños.
- Libre de materias extrañas (polvo, hojas, ramas, piedras, etcétera).

- Exenta de heridas abiertas o reo cicatrizadas en el fruto.
- Sin podredumbres.
- Exenta de signos de sobremadurez.
- Libre de daño por helada.
- Exenta de desorden fisiológico.
- Libre de daños por animales.
- Exenta de quemaduras severas de sol.

c) Requerimientos generales:

1) Madurez

La madurez comercial del fruto se determina en laboratorio midiendo el contenido de materia seca (Metodología de medición de materia seca en palta: Resolución N° 756 de fecha 13 de octubre de 1997 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) modificada por su similar Resolución N° 190 de fecha 17 de marzo de 1999, de la entonces SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del ex MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, que debe ser igual o mayor a VEINTITRES POR CIENTO (23%) para poder cosechar el fruto y que éste llegue en buenas condiciones a destino.

Las muestras deben tomarse de las caras Noreste (NE) y Suroeste (SO) del árbol respectivamente.

2) Exterior del fruto

En su mayoría la superficie de la Palta debe ser: verde brillante, áspera, de consistencia coriácea y de textura rugosa.

3) Pedúnculo

El largo del pedúnculo no deberá ser superior a UN CENTIMETRO (1 cm). Si el pedúnculo está ausente, no deberá haber desgarrado la piel del fruto.

Se recomienda un largo de pedúnculo entre CINCO MILIMETROS (5 mm) y SIETE MILIMETROS (7 mm).

Cuando el daño producido por el pedúnculo desgarrado no afecta la pulpa, se admite una tolerancia hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) en el envase.

4) Pulpa

Al perder presión y estar lista para el consumo la pulpa debe ser fácilmente separable de la cáscara, de color amarillo cremoso, sin fibras, de ligero sabor nogado.

5) Forma

Típica de la variedad, ovoide a periforme, con inserción del pedúnculo ligeramente lateral.

6) Calibre

El tamaño de las Paltas dependerá de su destino, por lo cual se deberán respetar los calibres establecidos en la correspondiente normativa.

Escala de Peso (gr.)	Código de Calibres
781 - 1220	4
576 - 780	6
456 - 576	8
364 - 462	10
300 - 371	12
258 - 313	14
227 - 274	16
203 - 243	18
184 - 217	20
165 - 196	22
151 - 175	24
144 - 157	26
134 - 147	28
123 - 137	30
80 - 123	S*

Tolerancia de calibre: un DIEZ POR CIENTO (10%) en número o en peso de Paltas que no correspondan al calibre indicado en el envase, pero que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior,

d) Daños y defectos:

Tolerancia: la sumatoria de los defectos mencionados a continuación no deberá superar el VEINTE POR CIENTO (20%) del total de unidades por envase. No obstante no podrá presentarse en un mismo envase la totalidad de los defectos detallados.

Fruto con deformaciones

1) Heridas cicatrizadas: se acepta hasta SEIS CENTIMETROS CUADRADOS (6 cm²), siempre y cuando no superen el QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie del fruto.

2) Manchas: se acepta hasta UN CENTIMETRO CUADRADO (1 cm²) de la superficie afectada del fruto.

3) Quemadura de sol: se acepta sólo cuando es leve, sin alterar significativamente el color normal de la fruta y cuando no afecte la pulpa.

4) Daño de insectos: se acepta sólo cuando el daño no involucra la condición del fruto, afectando solamente la superficie de la piel.

e) Contaminantes químicos:

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.

f) Vida útil del producto:

Desde la cosecha del fruto hasta la recepción del producto por parte del cliente interno o externo, conservándose en cámaras de frío, la vida útil es de SESENTA (60) días máximo.

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" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

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 DEL PROCESO

a) Sistemas de gestión de calidad:

La producción de Paltas que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", debe realizarse bajo el sistema de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) (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 entonces MINISTERIO DE ECONOMIA y de Manufactura (BPM) según corresponda, desde el cultivo hasta su comercialización.

La empresa deberá establecer un análisis de riesgo que identifica que a lo largo del proceso de cosecha, los lugares y operaciones en los cuales podría haber contaminación de tipo física, química y microbiológica de la fruta, con el propósito de prevenir sus efectos.

1) Trazabilidad

La empresa debe cumplir con un sistema de trazabilidad que contemple toda la información y registros, que permita un seguimiento completo de la Palta desde su lugar de producción hasta el punto de comercialización del producto final.

b) Producción primaria:

A continuación se mencionan algunos puntos relativos a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) con el objeto de asegurar la calidad final de las Paltas:

1) Procedimiento de cosecha

Establecer un procedimiento de recolección de fruta que asegure la integridad de la misma, con el propósito de evitar pérdidas en cantidad y calidad.

Consideraciones:

- Previamente a la cosecha, se verificará la limpieza y sanitización de los cajones/bins de cosecha y demás herramientas, las cuales deberán estar libres de tierra u otro tipo de impurezas, como restos de frutas, etcétera. La limpieza del material será realizado y verificado antes de cada cosecha.
- Se cosecharán los frutos que hayan alcanzado madurez fisiológica.
- No debe cosecharse en días excesivamente húmedos, ni con temperaturas por encima de TREINTA GRADOS CENTIGRADOS (30° C) o con lluvia. Se deberá dejar pasar UN (1) día entero desde que dejó de llover hasta que se reinicia la cosecha.

Asimismo, se deberá realizar en horario cercano al mediodía, para que la humedad del rocío nocturno no provoque daños en la fruta.

- Los frutos no deberán golpearse, sufrir rozaduras o cualquier otro daño en la piel.
- Los operarios de cosecha cortarán los frutos con tijeras especiales, afiladas y los depositarán dentro de las maletas, morrales o bandejas cosecheras de DIEZ KILOGRAMOS (10 kg) o DIECIOCHO KILOGRAMOS (18 kg) de capacidad.

Una vez llenada la maleta, el operario de cosecha volcará el contenido de la misma dentro de cajones plásticos/bins de DOSCIENTOS KILOGRAMOS (200 kg) o TRESCIENTOS KILOGRAMOS (300 kg) netos de capacidad, tomando los recaudos necesarios para evitar maltratar la fruta. Además, no deberán llenarse en más de un OCHENTA POR CIENTO (80%) de su capacidad para evitar que la fruta se aplaste cuando sea estibada.

- Los cajones plásticos/bins no deberán estar en contacto directo con el suelo, sino que deberá ponerse un plástico entre el mismo y la base del bins. Además, no deberán quedar expuestos a la luz solar, deben estar a la sombra o tapados.
- Los vehículos que transporten la fruta dentro del campo y desde el campo a la planta de empaque, no deberán sobrecargarse, y la carga no deberá ir en ningún caso suelta. Es aconsejable cubrirla con una tela media sombra para evitar la exposición directa de los rayos solares y al agua de lluvia, y también para preservarla de alguna contaminación eventual (polvo ambiental, excremento de aves, etcétera).
- Las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con cuidado, evitando golpear los cajones y el movimiento excesivo de los mismos.
- Los vehículos destinados al transporte del producto cosechado serán lavados y sanitizados con una frecuencia definida de DOS (2) veces por mes o más si fuese necesario y según un procedimiento de limpieza y desinfección, también el uso de los mismos debe ser exclusivo como contenedores de cosecha de Paltas.

2) Recepción y muestreo de la materia prima

En el período comprendido entre el arribo de la fruta y su procesamiento, deberán efectuarse los muestreos correspondientes a la detección de plagas, enfermedades y apariencia general de la fruta, en aspectos que influyan directamente en la calidad (manchas, decoloraciones, roeduras, golpes, rozaduras, etcétera).

La empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de los controles de calidad mencionados del producto. Asimismo, deberá fundamentar el método de muestreo utilizado, debiendo ser el mismo representativo del volumen de producción. (Se pueden considerar como referencia los métodos de muestreo mencionados en: Resolución GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) N° 99/94, Identidad y Calidad del Tomate - punto 6 "Toma de muestra"; Reglamento (CE) N° 1882/2006).

3) Post cosecha

I) Recepción de la fruta

Luego de cosechada la fruta, debe llevarse en poco tiempo, al establecimiento de empaque para su procesamiento, No deberán transcurrir más de DOCE (12) horas entre la cosecha y el preenfriado, pero si esto no es posible, debe evitarse que la fruta alcance temperaturas internas superiores a VEINTISEIS GRADOS CENTIGRADOS (26°C) en campo y durante el transporte al empaque.

Si el procesamiento de la fruta no puede realizarse de forma inmediata, ésta debe ser conservada en cámara a temperatura entre DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10°C) y QUINCE GRADOS CENTIGRADOS (15°C), para frenar los procesos de maduración del fruto.

II) Primera preselección

La fruta es volcada a una mesa donde se procede a realizar la primera selección. Se debe retirar la fruta que no responda a los estándares de calidad definidos anteriormente.

III) Cepillado

La Palta debe pasar por un tándem de cepillos suaves que retiran el polvo y le otorga brillo a la fruta, lo cual mejora su apariencia.

IV) Segunda preselección

Antes de ingresar el fruto a la sala de proceso, debe ser inspeccionado nuevamente. En esta etapa, se procede a recortar el pedúnculo en aquellas frutas en las cuales el mismo supere el límite definido anteriormente.

V) Calibrado y embalado

En la sala de proceso, la fruta es acomodada sobre polines para que la balanza de la máquina calibradora la pese correctamente e ingrese a la cajonera asignada por la máquina.

Luego, se procede al embalado que consiste en colocarla prolija y ordenadamente en cajas de capacidad determinada y con el número de frutas correspondiente a cada calibre.

VI) Conservación

Una vez armado el pallet, se procede a preenfriarlo en túnel de aire forzado para llevar la fruta a una temperatura entre SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7°C) y OCHO GRADOS CENTIGRADOS (8°C) con una humedad relativa del NOVENTA POR CIENTO (90%) al NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%), el tiempo que sea necesario, dependiendo éste de la temperatura que haya tenido la Palta al ingreso del túnel.

Luego del preenfriado rápido, se procede a guardar los pallets en la cámara de almacenamiento hasta su despacho. La temperatura de conservación de dicha cámara debe ser de CUATRO CON CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (4,50°C) a CINCO CON CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (5,50°C).

Asimismo, la sala de carga debe estar a una temperatura de DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10°C) a DOCE GRADOS CENTIGRADOS (12°C). Estos valores están en función del estado de maduración de la fruta. Si la fruta está más madura, se requerirá una temperatura de conservación menor.

Para la exportación, el contenedor de atmósfera controlada debe cumplir con los siguientes parámetros:

- Temperatura de carga: SEIS GRADOS CENTIGRADOS (6°C)
- Oxígeno: CINCO POR CIENTO (5%).
- Dióxido de carbono: SEIS POR CIENTO (6%).

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 divididos 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:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y comprender únicamente Paltas de la misma variedad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

El acondicionamiento de las Paltas deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones a los productos. Los envases deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Para este producto se considera el uso de cajas de cartón de CUATRO KILOGRAMOS (4 kg) netos de peso, tipo plató, que permiten la visualización del contenido, y aseguran el cuidado de los frutos dada su fragilidad.

- Cartón: Cajas de CUATRO KILOGRAMOS (4 kg) tipo plató autoarmables.
- Plástico: Cajas de DIEZ KILOGRAMOS (10 kg) y ONCE KILOGRAMOS (11 kg.)

- Bines de DOSCIENTOS CINCUENTA KILOGRAMOS (250 kg.) de madera tratada en horno, fiscalizados 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 PRODUCCION.

Los envases y los elementos de madera usados para el soporte y acomodación que se destinan a exportación, deben haber sido sometidos a tratamiento cuarentenario (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).

Resolución N° 619 de fecha 30 de septiembre de 2005 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) de la citada Secretaría, "Límites máximos de residuos administrativos" y la Resolución N° 256 de fecha 23 de junio de 2003, del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, "Límites Máximos de Residuos (LMR)", establecidos para el cultivo de Palta.

Principio Activo	LMR (mg/kg)	Resolución SENASA N°
Endosulfán	0.05	619/05
Fosetil Aluminio	1	619/05
Mancozeb	0,05	619/05
Oxícloruro de cobre	20	619/05
Procloraz	5	619/05
Tiabendazol	5	619/05
Aceite mineral	0.01	256/03
Bromuro de metilo	30	256/03
Carbendazim	0.5	256/03

GLOSARIO

CLIMATERIO: Proceso propio de algunas especies vegetales que se caracteriza porque una vez que el fruto ha llegado a su madurez fisiológica o de cosecha, experimenta un incremento en su tasa respiratoria con aumentos en la liberación de agua y gases, dióxido de carbono y etileno, provocando una degradación de los tejidos vivos a una tasa elevada, acompañada de cambios internos acelerados e irreversibles.

PODRIDA: Se considera fruta podrida a aquella que presenta deterioro de la piel o pulpa causado por microorganismos patógenos.

HERIDAS ABIERTAS: Cuando se observa una lesión de origen mecánico en la piel del fruto con compromiso de la pulpa y que no ha logrado secarse. Cualquier nivel es considerado como daño y su tolerancia es cero.

SOBREMADURO: Se considera a aquel grado de madurez que no permite una adecuada conservación de la fruta hasta el momento de su consumo. Se verifica por ablandamiento de la pulpa, cambios en el aroma y sabor, y modificaciones perceptibles asociados al climaterio. Un fruto está sobremaduro cuando tiene menos de DOS LIBRAS POR CENTIMETRO CUADRADO (2 libras/cm²) de presión.

INMADUREZ: Caracteriza a aquella fruta cuyo grado de madurez es inferior al recomendado como índice de cosecha (considerar el porcentaje de materia seca mínimo del VEINTITRES POR CIENTO (23%) y mínimo de aceite ONCE POR CIENTO (11%).

QUEMADURA DE SOL: Pigmentación de la epidermis del fruto de color que va desde el amarillento intenso a rojo o negro, con depresión y compromiso de la pulpa.

DAÑO POR HELADA: Alteración de los frutos cuando han sido expuestos a frío intenso o heladas durante su etapa de crecimiento, antes de la cosecha. Se manifiesta con una coloración rojizaviolácea en la epidermis asociada a un oscurecimiento de los haces vasculares.

DESORDEN FISIOLÓGICO: Alteración del metabolismo del fruto que se expresa en síntomas tales como pardeamiento de la pulpa, que deprecian la calidad de la fruta. Su causa no se debe a daños mecánicos o a la acción de patógenos.

MACHUCONES: Lesión de origen mecánico, que se manifiesta con zonas blandas y deprimidas en el fruto, sin abertura de la piel, producto de golpes o presiones en el fruto y que dañan internamente la pulpa.

PEDUNCULO DESGARRADO: Cuando el pedúnculo se encuentra desprendido del fruto sin dañar la inserción.

HERIDAS CICATRIZADAS: Daño de origen mecánico en la piel del fruto con compromiso de la pulpa y que ha logrado secarse.

MANCHAS: Diversas alteraciones de la superficie de la piel del fruto, sin compromiso de la pulpa. Se manifiesta como un cambio de color en la zona afectada.

RUSSET: Alteración de la piel, que se manifiesta como una suberización áspera o rugosa al tacto o un reticulado característico, de color pardo claro.

GOLPE DE SOL: Pigmentación de la epidermis del fruto de color que va desde el verde-amarillento hasta el amarillo intenso, que sólo compromete la apariencia de éste, sin afectar la pulpa del mismo.

DAÑO DE INSECTOS U OTRO ANIMAL: Cualquier alteración que indique que el fruto ha sufrido ataque de insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, aves u otros.

FRUTO DEFORME: Caracteriza a aquellos frutos cuya forma no mantiene las características propias de la variedad.

FUERA DE CALIBRE: Aquellos frutos que estén fuera del rango de peso, por encima o por debajo del declarado en el embalaje.