



BOLETIN OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Nº 31.274

Lunes 5 de noviembre de 2007

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

ALIMENTOS ARGENTINOS

Resolución 302/2007

Apruébase el Protocolo de Calidad para la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta.

Bs. As., 31/10/2007

VISTO:

El Expediente Nº S01:0258274/2007 del Registro de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Resolución Nº 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la citada Secretaría, y

CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de la calidad de los alimentos se ha elevado, en virtud del aumento de la información disponible y de la diversificación de la oferta.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta lleve efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad de la Harina de Maíz o Sémola de Maíz de Cocción Rápida para Preparar Polenta 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 y poder adquisitivo, son selectivos al momento de elegir, así cuando se les ofrece Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiarla.

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 la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta.

Que conforme a lo establecido por la Resolución Nº 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que crea el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD, A NATURAL CHOICE", resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad para la obtención del mismo, como así también, brindar a los consumidores garantía de que los productos han sido elaborados de conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que la "calidad" por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de la

Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta, 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 la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta, resulta ser un patrón o medida para las empresas productoras que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, tiene entre sus objetivos definir las políticas referidas al desarrollo, promoción, calidad y sanidad de productos, industrializados o no, para consumo alimentario de origen animal o vegetal.

Que debido a las directivas impartidas por el Gobierno Nacional en materia de contención del gasto público, la presente medida no implicará costo fiscal alguno.

Que por lo antes expuesto, la mencionada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales de la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta 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 Nº 25 del 27 de mayo de 2003, modificado por su similar Nº 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS
RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébase el Protocolo de Calidad para la Harina de Maíz o Sémola de Maíz Argentina de Cocción Rápida para Preparar Polenta 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

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA HARINA DE MAIZ O SEMOLA DE MAIZ ARGENTINA DE COCCION RAPIDA PARA PREPARAR POLENTA

Este documento fue elaborado por la consultora externa, Ingeniera Da. María Silvia LATREITE, técnica especialista en el tema, seleccionada por la Dirección Nacional de Alimentos, dependiente de la SUBSECRETARIA DE POLITICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS, contando asimismo, con la colaboración de los Organismos y Personas Jurídicas que a continuación se detallan:

- 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 ECONOMIA Y PRODUCCION Cereales y Oleaginosas.
- INSTITUTO SUPERIOR EXPERIMENTAL DE TECNOLOGIA ALIMENTARIA (ISETA), Departamento de Evaluación Sensorial de Alimentos.
- EMPRESA RIVARA S.A.
- CAMARA DE MOLIENDA SECA.

INTRODUCCION

Se entiende por harina o sémola de maíz para preparar polenta al producto obtenido de la molienda de trozos pelados y desgerminados de "Zea Mays L."

La harina o sémola de maíz de cocción rápida para preparar polenta se trata del mismo producto que ha sido definido anteriormente, cuyas partículas han sido tratadas para disminuir su estado de agregación o calibre.

El maíz colorado duro o flint, materia prima de este producto se produce en pocos lugares del mundo y es originario del Río de la Plata. La REPUBLICA ARGENTINA produjo y exportó desde fines del siglo XIX el "maíz plata" y por éste recibió siempre una alta valoración. Posee características (color, dureza, etcétera) que son muy atractivas para los intereses comerciales de empresas nacionales y de determinados clientes que demandan sus productos desde el exterior. El grano de maíz colorado duro tipo flint es transformado en una creciente y variada gama de productos de valor, entre los que se encuentra la harina o sémola de maíz para polenta.

Dicho producto se obtiene por molienda seca del grano. Este comprende procesos físicos destinados al desprendimiento, separación y rotura de las partes del grano: endosperma, germen y pericarpio. Los productos obtenidos son: grano partido, trozos gruesos, sémolas para expandidos, sémola para cervecería, sémola para polenta, harina y harina zootécnica.

El mercado nacional e internacional de los productos derivados de la molienda seca de maíz está constituido en un porcentaje muy importante, aproximadamente la mitad del mismo, por harina de maíz o sémola para polenta, seguido de otros productos, como sémolas para cerveza, snacks grits y grits Nº 5; y el resto se utiliza para alimentación animal en forma de harina zootécnica.

La harina o sémola de maíz para preparar polenta es un producto que en el exterior es reconocido y relacionado con la REPUBLICA ARGENTINA. Sumado a ello, las tendencias en los distintos mercados hacia el incremento del consumo de productos diferenciados, de alta calidad de las materias primas y/o ingredientes que lo conforman, junto con la información de su proceso de elaboración y su origen geográfico, resaltan la importancia de generar una identificación para este producto.

a) Alcances:

El presente protocolo describe los atributos de calidad que debe cumplir una harina o sémola de maíz de cocción rápida para preparar polenta que aspire a utilizar el sello de calidad "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL".

Para las empresas elaboradoras queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), condiciones para la harina o sémola de maíz de cocción rápida para preparar polenta, para los envases y para el rotulado de los mismos, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino, Capítulo I "Disposiciones generales", Resolución Nº 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), incorporada al Código Alimentario Argentino por la Resolución Nº 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Capítulo IX "Alimentos Farináceos", Cereales, Harinas y Derivados, Artículos 694 y 694 bis; Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios" y Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos"; Resolución Nº 26 de fecha 10 de diciembre de 2003 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), "Reglamento técnico para la rotulación nutricional para alimentos envasados", y Resolución Nº 7 de fecha 8

de marzo de 2007 de la OFICINA NACIONAL DE CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, "Registro de Operadores del Comercio de Granos".

Las determinaciones analíticas deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos y por laboratorios oficialmente autorizados. En el presente protocolo se cita la metodología sugerida, pero pueden utilizarse las mencionadas y/o sus actualizaciones o técnicas equivalentes correspondientes a normas nacionales o internacionales. Se debe prestar particular atención a la metodología de muestreo y preparación de muestras previo a la determinación analítica para el producto tratado.

Sin perjuicio a lo indicado en el Código Alimentario Argentino y a los fines del presente protocolo, la harina de maíz de cocción rápida deberá cumplir con atributos adicionales diferenciadores contemplados en el mismo, vinculados al producto, al proceso, a la funcionalidad de uso y al envase.

b) Atributos del producto:

Se ha trabajado sobre atributos vinculados a la materia prima a utilizar, parámetros fisicoquímicos, control de contaminantes químicos y características sensoriales, tomándose en cuenta las exigencias del Código Alimentario Argentino, y por tratarse de un producto de calidad diferenciada, se han tenido en cuenta diversas normativas internacionales como el Codex Alimentarius, Reglamentos y Directivas de la COMUNIDAD EUROPEA (CE) y Legislaciones de países miembro y de otros países productores y consumidores del producto.

Los criterios utilizados para la selección de los atributos fueron los siguientes:

- Establecer parámetros de calidad del producto relacionados con la calidad de la materia prima de la cual se partió.
- Establecer indicadores de la calidad del producto vinculados con la eficiencia del proceso de molienda al que fue sometido.
- Garantizar la conservación del producto para el consumo, al establecer niveles de distintos compuestos factibles de encontrar en sémolas.

c) Atributos del proceso:

El protocolo incluye condiciones referentes a la producción primaria de manera de asegurar la calidad de la materia prima, como la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Además, la empresa debe contar con la implementación del sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP) en cada etapa del proceso de elaboración.

d) Atributos de funcionalidad de uso:

Se estableció como atributo el tiempo de cocción, dado que éste caracteriza al producto, junto con otros parámetros, como la granulometría y por la importancia que tiene el mismo para el consumidor.

e) Atributos de los envases:

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados de destino. Para este protocolo se admitirá el uso de envases multicapa de polietileno-polipropileno, polipropileno o papelpolietileno o polipropileno biorientado. El fabricante determinará el espesor de cada una de las capas de manera de garantizar la adecuada conservación del producto.

Además, serán considerados y evaluados otros materiales innovadores aprobados por la autoridad sanitaria competente.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

a) Variedad comercial:

Maíz Flint o Plata según Resolución Nº 757 de fecha 13 de octubre de 1997 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

b) Propiedades físico-químicas:

1) Humedad: máximo TRECE CON CINCUENTA POR CIENTO (13,50%) a CIEN GRADOS CENTIGRADOS (100°C) CIENTO CINCO GRADOS CENTIGRADOS (105°C) TRES (3) horas según Código Alimentario Argentino.

Metodología analítica: AOAC 925.10.

2) Granulometría:

El NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) o más deberá pasar por un tamiz de OCHOCIENTOS CINCUENTA (850) micrones. No deberá pasar más del CINCO POR CIENTO (5%) por el tamiz de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) micrones de luz de malla.

Metodología analítica: AOAC 965.22.

3) Materia grasa:

máximo UNO CON TREINTA POR CIENTO (1,30%).

Metodología analítica: AOAC 945.38F; 920.39C; 922.06.

4) Proteínas:

mínimo SIETE POR CIENTO (7%).

Se sugiere optar por variedades de maíz colorado duro o flint que aseguren un mayor contenido proteico.

Metodología analítica: AOAC 2001.11; 954.01.

5) Cenizas:

máximo CERO CON OCHENTA POR CIENTO (0,80%). Metodología analítica: AOAC 923.03.

6) Puntos negros:

máximo CINCO (5) en CIEN CENTIMETROS CUADRADOS (100 cm²). Metodología analítica: Observación Visual.

7) Harina de otros cereales, insectos y cuerpos extraños: ausencia.

Metodología analítica: Microscopía cualitativa.

8) Sabores y olores extraños:

exenta.

Metodología analítica: Evaluación sensorial.

9) Color:

anaranjado.

Metodología analítica: Observación visual.

c) Contaminantes químicos:

1) Micotoxinas:

- Aflatoxina B¹: CINCO MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (5 µg/kg).

- Aflatoxinas totales: DIEZ MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (10 µg/kg). Metodología analítica: AOAC 968.22 y/o sus actualizaciones o equivalentes.

- Ocratoxina A: TRES MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (3 µg/kg).

Metodología analítica: Directiva 2002/26/CE y Directiva 2005/5/CE.

- Fumonisinás: MIL MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (1000 µg/kg).

Metodología analítica: Directiva 2005/38/CE.

- Zearalenona: DOSCIENTOS MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (200 µg/kg).

Metodología analítica: Método Oficial AOAC 968.22 y/o sus actualizaciones o equivalentes.

- Deoxinivalenol (DON): SETECIENTOS CINCUENTA MICROGRAMOS POR KILOGRAMO (750 µg/kg).

Metodología analítica: AOAC 986.17.

2) Metales pesados:

- Plomo (Pb): máximo CERO CON VEINTE MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (0,20 mg/kg).
- Cadmio (Cd): máximo CERO CON DIEZ MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (0,10 mg/kg).

Metodología analítica: Directiva 2001/22/CE.

NOTA: La empresa 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 y los análisis deberán realizarse en laboratorios que formen parte de redes oficiales.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PROCESO

La empresa elaboradora que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" debe tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) desde la recepción de materia prima hasta el producto final a comercializar.

a) Recepción de materia prima:

Se debe realizar un control de calidad comercial (a cargo de un perito cerealero). Además, corresponde inspeccionar visualmente a la misma y solicitar al proveedor la presentación de un protocolo de calidad, o llevar un plan de desarrollo de proveedores. Para ello, algunos puntos a tener en cuenta son:

- 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 auditorías periódicas a los productores primarios a fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas (contar en la planta con la fecha de la auditoría, número del productor auditado y resultado de la misma).
- Analizar al azar a distintos proveedores a lo largo del año, a fin de establecer la ausencia de sustancias contaminantes, y asegurar las características físico-químicas y sanitarias del producto ingresado a la planta. Para lo cual, se deberá informar la periodicidad de los análisis y forma de muestreo para la obtención de muestras de la materia prima. Estos análisis podrán realizarse en laboratorios propios de la empresa (en este caso deberán informar cuáles son esos análisis y sus respectivos métodos), o en laboratorios oficialmente habilitados.

La materia prima principal debe ser almacenada en silos que cuenten con sistemas de control y mantenimiento de las condiciones de temperatura y humedad para asegurar la correcta conservación.

Importante: se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y en la Resolución Nº 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 DE FUNCIONALIDAD DE USO

a) Tiempo de cocción: máximo TRES (3) minutos

Debe figurar en el envase el modo de preparación en forma clara, visible y legible.

El rotulado debe responder a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino, Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos".

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

La harina o sémola de maíz debe envasarse en continentes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

El material de envasado deberá estar elaborado con sustancias que sean bromatológicamente aptas para el uso al que se destinan y aprobados por la autoridad sanitaria competente. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Se debe prestar especial atención al termosellado o cierre del envase. La impresión debe ser firme y legible, incluidos los datos de identificación de lote y partida. Los envases deben ser de film multicapa, pudiendo ser de:

- Polipropileno más polipropileno.
- Polipropileno más polietileno.
- Polipropileno biorientado.
- Papel bicapa fondo plano con lámina de polietileno.

El envase secundario debe estar constituido por cajas de cartón para asegurar la integridad del producto durante la logística de distribución.