

Asunto Consulta Pública 354 - Reglamento frutas desecadas o deshidratadas y secas



Remitente Jesica Worlock <worlock.jesica@inta.gov.ar>
Destinatario consultapublica354@senasa.gov.ar
 <consultapublica354@senasa.gov.ar>
Copia Delia Paola Urfalino <urfalino.delia@inta.gov.ar>, pparra@magyp.gov.ar <pparra@magyp.gov.ar>
Fecha 05.04.2019 14:59

Nos dirigimos a Uds. para elevar la opinión de los profesionales del Área de Deshidratado de Frutas y Hortalizas del INTA EEA Rama Caída, respecto al Proyecto de Resolución de frutas desecadas (incluido tomate) y secas.

1) EL ARTÍCULO 11.- expresa:

Inciso a) La fruta desecada o la fruta deshidratada en el momento del empaque, no debe tener una humedad superior al veinticinco por ciento (25%), excepto para ciruela “tiernizada” en la que se admite hasta un treinta por ciento (30%). En ciruelas tratadas con conservantes permitidos y colocadas en bolsas de polietileno se admite un treinta y dos por ciento (32%) de humedad. En el rotulado debe figurar la expresión "humedad del 25 a 30%" o "humedad del 30 al 32%", según corresponda.

Inciso b) Cuando la fruta desecada o la fruta deshidratada se empaque en envases herméticos, se permite que la humedad llegue hasta treinta y cinco por ciento (35%), debiendo figurar en el rotulado, la expresión "humedad del 32 a 35%".

El inciso a) y el b) deberían estar fusionados y escritos del siguiente modo:

La fruta desecada o la fruta deshidratada en el momento del empaque, no debe tener una humedad superior al veinticinco por ciento (25%), excepto para frutas “tiernizadas” en la que se admite hasta un treinta y cinco por ciento (35%).

Se permite el tratamiento superficial de frutas tiernizadas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 1000 mg/kg de fruto entero (1000 ppm).

CONSIDERACIONES:

Las categorías de humedad mencionadas en el inciso a) y b) (25 a 30%; 30 al 32% y 32 a 35%) carecen de lógica y practicidad. A su vez, con el paso del tiempo la fruta tiernizada pierde humedad y cambiaría de categoría.

A la fruta tiernizada (humedad entre 26 y 35%) se le debe aplicar el conservante autorizado para su preservación.

Por lo cual, **no** es necesario exigir la utilización de **envases herméticos**.

En industrias procesadoras de ciruela se emplea como humedad máxima 35% y los envases habituales son:

- Embalaje primario: Bolsa de polietileno (40 micrones espesor).
- Embalaje secundario: Caja de cartón capacidad 5, 10 y 12,5 kg neto.
- Cinta: plástica.
- Bolsas de plástico capacidad 200, 250, 500 y 1.000 g.
- Bolsa de plástico resellable (zipper) autoportante capacidad 200, 250, 500 y 1.000 g.
- Tarrito de polipapel capacidad 500 g.
- Pote de plástico cristal con tapa bisagra capacidad 200, 250 y 500 g.

En el rotulado podría figurar la expresión "humedad hasta el 25%" o "humedad hasta el 35%", según corresponda. Sin embargo, se considera más práctico por razones comerciales que se omita la obligación de colocar contenido de humedad en las etiquetas.

Cabe destacar la importancia de modificar la oración del Inciso a) “... excepto para ciruela “tiernizada”... por excepto para frutas “tiernizadas” debido a la exclusión de otras frutas tiernizadas como por ejemplo higo.

2) CATEGORÍAS DE CALIDAD:

Las categorías que hacen mención a la calidad en este Proy. de Resolución (Extra, Cat I y Cat II), no se corresponden con la denominación o identificación de calidad que indica el Código Alimentario Argentino (superior, elegido y común) para un mismo producto.

CONSIDERACIONES:

No es correcto que para un mismo producto existan diferentes denominaciones o identificaciones de calidad dentro de un mismo país. SENASA y el CAA regulan la producción y comercialización para el mercado interno, por lo cual deben utilizar las mismas denominaciones.

3) TAMAÑO DE TROZOS Y CUBOS:

No debería identificarse un tamaño máximo de cubos o trozos de frutas ya que dificultaría y restringiría la comercialización de muchos productos. En cambio, podría solicitarse que se indique en el rotulado cual es el tamaño del cubo o trozo comercializado.

4) NOTAS:

El proyecto de Resolución no menciona los siguientes puntos:

- "Trozos o cubos" figura para algunas frutas y para otras no (ej. no está para damascos).
- Abrillantado de fruta desecada o deshidratada.
- Blanqueo y preservación de las frutas desecadas con anhídrido sulfuroso.
- Frutas deshidratadas en polvo.
- Pistacho.

Profesionales intervinientes:

Ing. Qca (Dra) D. Paola Ufalino (urfalino.delia@inta.gob.ar)

Lic. Brom. (Mg) Jesica Worlock (worlock.jesica@inta.gob.ar)