

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

**PROTOCOLO DE CALIDAD
PARA CONFITURAS Y AFINES**

Fecha de oficialización: 9 DE MAYO DE 2006 – Resolución SAGPyA N°203

Organismos intervinientes en la confección del presente protocolo

- Dirección Nacional de Alimentos
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

INTRODUCCIÓN

1. Alcances

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para las confituras y afines que aspiren a utilizar el Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”.

Este documento aspira a constituirse en una herramienta para que las empresas productoras de confituras y productos similares diferencien sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

Sin perjuicio de lo anterior, todo producto que aspire a ostentar el Sello debe cumplir con todas las reglamentaciones vigentes que definen su genuinidad, calidad e inocuidad.

Por confituras se entienden las descritas en el Código Alimentario Argentino. Los productos afines son aquellos similares a las confituras que se comercializan de acuerdo a lo pautado por el Art. 3 del citado Código.

2. Criterios generales

En el ámbito local e internacional, se consideran de calidad diferenciada aquellas confituras que se asemejen lo máximo posible a las confeccionadas en forma artesanal. De aquí surgen algunas características básicas, tales como:

- Utilización de edulcorantes tradicionales.
- Enriquecimiento del contenido de fruta u hortalizas en las preparaciones.
- No utilización de conservantes u otros aditivos (salvo casos particulares).
- Utilización de envases asociados a la producción artesanal de dulces, mermeladas y jaleas.
- Productos catalogados como “naturales”, tomando como tales a los que se encuentran libres de productos químicos o sus residuos.
- Inocuidad reasegurada por terceras partes no estatales.

Todas estas tendencias pueden constatarse en la oferta de productos que se observa en las ferias internacionales, así como en los sitios de productos gourmet disponibles en Internet.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

A partir de estas premisas, se han diseñado atributos diferenciadores para las confituras y sus productos afines.

Los mismos se basan técnicamente en la superación objetiva de determinados parámetros incluidos en la legislación vigente (Artículo 807 y siguientes del Capítulo X del Código Alimentario Argentino).

3. Fundamentación de atributos diferenciales

Edulcorantes empleados:

- Tradicionalmente, el azúcar y la miel son los edulcorantes que se utilizan en la manufactura de confituras. La legislación actual permite la utilización de otros azúcares (ej. Fructosa) o jarabes industriales. Estos últimos productos no se asocian con la elaboración casera o artesanal, por lo que el uso exclusivo de azúcar o miel reviste un valor apreciado por el consumidor.
- Existe una tendencia mundial de preferencia hacia los productos que reemplacen los edulcorantes tradicionales por jugos concentrados de frutas (generalmente mosto de uva), a fin de dar lugar a formulaciones basadas exclusivamente en frutas u hortalizas.

Aditivos permitidos:

- Con la prohibición del uso de sulfitos la materia prima a utilizar se restringe solo a fruta fresca, además de librar al producto de un aditivo considerado pernicioso por numerosos consumidores de todo el mundo.
- En la misma línea, la imposibilidad del uso de conservantes (Ácidos sórbico y benzoico, así como sus derivados) obliga a que el proceso se realice en forma más controlada.
- La utilización exclusiva de pectinas contenidas en jugos o frutas permite mantener las propiedades funcionales sin el empleo de aditivos artificiales.
- La corrección de diferencias de color provenientes de la utilización de fruta cosechada en distintas regiones, de distintas variedades y/o en distintas épocas del año amerita que se permita el uso de colorantes, pero restringiéndolos a los de origen natural.

Cantidades relativas de fruta, hortalizas y/o jugos para la elaboración

El aumento en el porcentaje de fruta, hortalizas y/o jugos con respecto a lo requerido por el Código Alimentario encuentra su fundamento en que es este el **atributo distintivo de las confituras en directa relación con la calidad**

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

percibida por el consumidor. El criterio general fue el de elevar en un 10% la cantidad de fruta requerida, salvo en el caso de las mermeladas de cítricos cuyas características tecnológicas hacen preferible un porcentaje de fruta menor.

Características de los envases

El empleo de envases de vidrio transparente se asocia con los productos artesanales, permite una mejor percepción de la calidad del producto y se relaciona con el cuidado del medio ambiente al tratarse de un material reciclable.

Atributos de proceso

En el caso de los atributos de proceso se establece la obligatoriedad de cumplir con los conceptos y los parámetros, en el caso que correspondan, definidos en la ***Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Conservas Vegetales y de Frutas*** publicada por la Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

Toda determinación analítica para este protocolo deberá realizarse de acuerdo a la metodología oficial que figura en el Código Alimentario Argentino.

1. Edulcorantes empleados

Las confituras y productos afines deberán utilizar en su fabricación solo los siguientes edulcorantes:

- Azúcar.
- Miel, reemplazando total o parcialmente al azúcar.
- Jugos concentrados de frutas reemplazando totalmente a los anteriores, libres de aditivos.

2. Aditivos permitidos

- En las etapas de elaboración de confituras y productos afines que incluyan en sus rótulos la marca “Alimentos Argentinos – Una elección natural”, **no podrán utilizarse en ninguna proporción:**
 - **Sulfitos**
 - **Ácido sórbico o sus sales**
 - **Ácido benzoico o sus sales**
- Como **gelificante** solo queda permitida la adición de hasta el 10,0% de **jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina**.
- Solo se pueden utilizar **colorantes naturales** en caso de justificarse. En ningún caso se admitirá el uso de colorantes artificiales.

3. Cantidades relativas de fruta, hortalizas y/o jugos para la elaboración

- **Compotas:** La proporción de frutas será no menor de **50,0%** en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.
- **Mermeladas:** La proporción de frutas y hortalizas no será inferior a **50,0 partes %** de la formulación.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA001	Versión: 05	10.02.2006

- **Mermeladas de Cítricos:** La proporción de frutas y hortalizas no será inferior a **40,0 partes % de la formulación**.
- **Dulces:** No menos de **50,0 partes %** de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm.
- **Jaleas:** No menos de **40,0 partes %** del jugo filtrado de frutas **no permitiéndose la utilización de jugo concentrado o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas**.
- **Productos afines no contemplados en el CAA:** La proporción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas no será inferior a 45 partes % de la formulación.

4. Características de los envases

Para las confituras y afines que utilicen la marca “Alimentos Argentinos – Una elección natural” solo se admitirán envases primarios de vidrio transparente que permita observar claramente el contenido.