PROTOCOLO DE CALIDAD

PARA PASAS DE UVA

Fecha de oficialización: 10 DE ABRIL DE 2006

Resolución SAGPyA Nº 146

INTRODUCCIÓN

1. Alcances

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para las pasas de uva que aspiren a utilizar el Sello "Alimentos Argentinos – Una Elección Natural".

El objetivo que persigue este documento es brindar a los fabricantes de pasas de uva de la República 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 privado.

Los productos que aspiren a implementar este protocolo deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para las pasas de uva, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (Capítulo XI – Artículos 910 y 911).

2. Criterios generales

Los atributos diferenciadores para pasas de uva surgen de la información aportada por la empresa que presentó el primer expediente sobre este producto, a fin de obtener el Sello "*Alimentos Argentinos – Una Elección Natural*".

Las empresas exportadoras de pasas de uva se manejan con atributos de producto adaptados a cada mercado, pero se han podido unificar los criterios en un protocolo capaz de abarcar las exigencias que definen la máxima calidad.

Los mercados destino cuyas exigencias han sido compiladas para el presente protocolo son la Unión Europea, Japón y los Estados Unidos de América.

3. Fundamentación de atributos diferenciales

Atributos de producto

Se basan en un protocolo privado que incluye las exigencias de todos los mercados destino actuales de Argentina.

Se ha trabajado sobre atributos físicos, químicos y biológicos, superando las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Atributos de envase

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino.

Atributos de proceso

Se basan enteramente en las exigencias de los consumidores internacionales y responden en todos los casos a demandas concretas registradas de los clientes. Se ha optado por el sistema HACCP exigido para la colocación de productos de alta calidad en la mayoría de los mercados demandantes.

Por otro lado, las características de transporte y almacenamiento responden a las más altas exigencias de los compradores de los mercados destino.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

1. Variedad

Las pasas de uva pueden ser de cualquier variedad conforme a las características de la especie Vitis vinífera L., pero no se admiten mezclas de variedades.

2. Propiedades físicas y químicas

- ***Humedad:*** 16 – 19% determinado por el método Dean Stark.
- ***Aceite vegetal:*** menos de 0,5%.
- ***Partes de pedúnculo:*** menos de 2 por kilogramo, determinado visualmente. Se entiende por pedúnculo una porción de la rama o del tallo principal.
- ***Contenido de pedicelo:*** menos de 5% determinado visualmente y siempre de menos de 10 mm. Se entiende por pedicelo a los tallos pequeños de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, están o no adheridos a la pasa.
- ***Pasas enmohecidas:*** menos del 1%, determinado visualmente.
- ***Pasas dañadas:*** menos del 6%, determinado visualmente.
- ***Pasas decoloradas o dañadas por fermentación:*** menos del 1% determinadas visualmente.
- ***Azucarado:*** menos del 5% determinado visualmente.
- ***Pasas no desarrolladas:*** menos del 2% determinado visualmente.
- ***Materia vegetal extraña:*** menos del 0,01% determinado visualmente.
- ***Impurezas minerales:*** No se aceptará la presencia de ningún mineral que afecte la apariencia, el sabor o las características nutricionales del producto, en ninguna proporción.

3. **Contaminantes químicos:**

- ***Plomo:*** 0,2 mg/Kg como límite máximo, determinado según metodología oficial.

- ***Cadmio:*** 0,05 mg/Kg como límite máximo, determinado según metodología oficial.

- ***Pesticidas:*** Se toman los límites planteados por la normativa de la Unión europea, particularmente la Directiva CEE 642/1990, sus modificaciones, actualizaciones y complementos.

- ***Aflatoxina B1:*** 2 partes por billón (μg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.

- ***Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2:*** 4 partes por billón (μg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.

- ***Ocratoxina A:*** 10 partes por billón (μg/Kg) como límite máximo, determinado por HPLC.

4. **Parámetros Microbiológicos**

- ***Recuento total en placa:*** máximo 10.000 UFC/gr, determinado mediante cultivo en medio PCA a 37ºC.

- ***Levaduras:*** máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultivo en Agar Papa a 20 - 25ºC.

- ***Hongos:*** máximo 1000 UFC/gr, determinado mediante cultivo en Agar Papa a 20 - 25ºC.

- ***Coliformes totales:*** máximo 10 UFC/gr, determinado mediante cultivo en medio VRBA 24 – 48 hs. a 37ºC.

- ***E. Coli:*** ausencia en 1 gramo, determinada mediante cultivo en medio Verde Brillante a 41ºC.

- ***Salmonella:*** ausencia en 25 gramos, determinada mediante cultivos en Caldo Lactosado, Selenito – Cistina, Caldo tetrationato y confirmar en medio Salmonella – Shigella.

Otros parámetros

- No se permitirá el uso del irradiado como método de preservación.

- No deben registrarse partículas metálicas en el producto.

5. Características de los envases

Se permitirá el envasado en cajas de cartón con lámina de polietileno traslúcido o de color azul.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

1. Sistemas de Gestión

La producción de pasas de uva que aspiren a ostentar el Sello "*Alimentos Argentinos – Una Elección Natural*" debe realizarse bajo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP ó APPCC) desde la recepción de materia prima hasta el producto final a comercializar.

2. Proceso

El proceso que dará origen a las pasas de uva de calidad diferenciada será exclusivamente la desecación, entendiéndose por tal el sometimiento de la materia prima a las condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

3. Características de transporte y almacenamiento

- ***Humedad relativa:*** 50 – 60%.
- ***Temperatura:*** 10 – 15 ºC.
- ***Lugar:*** fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes.

Organismo y empresa que colaboraron en la confección del presente protocolo:

- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (delegación San Juan)
- Lomas del Sol SRL