

**Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos****SANIDAD VEGETAL****Resolución 641/2004**

**Apruébase el "Reglamento Técnico para la Fijación de Identidad y Calidad de Papa" destinada al consumo en fresco para la exportación, importación y mercado interno.**

Bs. As., 14/7/2004

VISTO el Expediente N° 12.383/2003 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, las Resoluciones Nros. 297 del 17 de junio de 1983 y 629 del 30 de noviembre de 1983, ambas de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, y

**CONSIDERANDO:**

Que para un mejor ordenamiento de la comercialización de papa para consumo en fresco destinada a la exportación, importación y mercado interno, es necesaria la adopción de nuevas medidas que tiendan a favorecer su intercambio.

Que debido al incremento de la demanda de papa tipo "papin" por parte de los consumidores, es necesario incorporarlo a la presente reglamentación.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Artículo 8º, inciso e) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 680 del 1 de septiembre de 2003 y por el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

**RESUELVE:**

**Artículo 1º** — Apruébase el "Reglamento Técnico para la Fijación de Identidad y Calidad de Papa" destinada al consumo en fresco para la exportación, importación y mercado interno, obrante en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

**Art. 2º** — Deróganse los Artículos 5º, 6º, 7º y 8º (este último, en lo referido a papa consumo y sus consideraciones sobre defectos y lesiones) de la Resolución N° 629 de fecha 30 de noviembre de 1983, y del Capítulo II, el apartado 2.24. Papa, de la Resolución N° 297 de fecha 17 de junio de 1983, ambas de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA.

**Art. 3º** — La presente resolución entrará en vigencia a los NOVENTA (90) días corridos contados a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 4º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.  
— Miguel S. Campos.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PAPA

## 1.- ALCANCE.

El presente Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de las papas destinadas al consumo, que se comercialicen en el mercado interno, exportación y la importación.

Para el caso de las exportaciones fuera de la norma de comercialización, sólo podrán efectuarse con la autorización expresa de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

## 2.- DEFINICIONES.

2.1. Papa: es el tubérculo de la especie *Solanum tuberosum* L.

2.2. Defectos graves:

2.2.1. Corazón negro: manchas de conformación irregular de coloración gris a negro en el centro del tubérculo.

2.2.2. Podredumbre: proceso de descomposición, desintegración y fermentación de los tejidos de origen fisiológico o patológico incluyendo las podredumbres húmedas y secas.

2.2.2.1. Podredumbre húmeda: los tejidos presentan necrosis de aspecto acuoso.

2.2.2.2. Podredumbre seca: los tejidos presentan necrosis de aspecto deshidratado o momificado (seco). También se considera daño cuando al remover de UNO a UNO CON CINCO CENTIMETROS (1 cm. a 1,5 cm.) la zona de inserción del estolón, prosiga afectando a los tejidos en consistencia y color.

2.3. Defectos leves:

2.3.1. Verdeado: zona de color verde por exposición a la luz durante el crecimiento o el almacenamiento. Se considera defecto cuando el verdeado abarca más del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del tubérculo y profundiza más de TRES MILIMETROS (3 mm.) en la pulpa.

2.3.2. Daño: lesión de origen diverso (mecánico, fisiológico, biológico, etcétera) pudiendo ser:

Superficial: cuando afecta más del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del tubérculo y la lesión desaparece al removerse el tejido a una profundidad de TRES MILIMETROS (3 mm.).

Profundo: cuando la lesión persiste después de remover TRES MILIMETROS (3 mm.) de tejido y afecta a más del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie del tubérculo.

2.3.3. Brotado: elongación de los puntos de crecimiento (ojos). Se considera defecto cuando el largo del brote excede de TRES MILIMETROS (3 mm.).

2.3.4. Quemado: lesión causada en el tubérculo debido a la incidencia de los rayos solares, altas o bajas temperaturas. Se considera defecto cuando la lesión supera el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del tubérculo y profundiza más de TRES MILIMETROS (3 mm.) en la pulpa.

2.3.5. Rhizoctonia: agregados negros adheridos a la piel. Se considera defecto cuando supera el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del tubérculo.

2.3.6. Vitricación: se considera tubérculo vitricado el que presenta pulpa fibrosa o cristalizada.

2.3.7. Pelado: exposición de los tejidos del tubérculo por falta de piel. Se considera defecto cuando falta más de DIEZ POR CIENTO (10%) de la piel del tubérculo.

Papa temprana: es aquella que se cosecha antes de completar su madurez, se comercializa inmediatamente después de cosechada y su piel se desprende fácilmente por frotado. Para este tipo de producto no se considera defecto el desprendimiento de piel.

2.3.8. Corazón hueco: cavidad interna, causada por un crecimiento excesivamente rápido del tubérculo. Se considera daño cuando el tubérculo presenta una cavidad mínima de DOCE MILIMETROS POR SEIS MILIMETROS (12 mm. x 6 mm.) al cortarlo longitudinalmente o presenta tejidos decolorados.

2.3.9. Deformación: importante o severa desuniformidad del tubérculo durante su desarrollo, que puede generar formas con extremos pronunciados, curvaturas, protuberancias o puntas que afecten la apariencia o la calidad del mismo.

#### 2.4. Tierra:

2.4.1. Prácticamente libre de tierra: pudiendo presentar costras aisladas de tierra adherida que no supere UN MILIMETRO (1 mm) de espesor y el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del tubérculo.

2.4.2. Tierra total: removida toda la tierra de los tubérculos hasta el límite de lo firmemente adherido más la tierra libre dentro del envase.

### 3.- COMPOSICION Y CALIDAD.

3.1. La papa consumo debe presentar las características típicas del cultivar en cuanto a forma, color de piel y de pulpa.

Se admiten mezclas de cultivares en un mismo envase de hasta UNO POR CIENTO (1 %) en número de unidades que presenten el mismo color de piel.

3.2. Las papas se clasifican por peso.

CLASIFICACION	PESO (gramos)
GIGANTE	> 600
GRANDE	£ 600 > 300
MEDIANA	£ 300 >120
CHICA	£ 120 > 70
PAPIN	£ 70

Tolerancia: CINCO POR CIENTO (5%) en peso en más o en menos fuera de identificación.

#### 3.3. Categorías.

De acuerdo con las tolerancias de defectos las papas se clasifican en las categorías indicadas en la Tabla I.

TABLA I. Límites máximos de defectos por categoría expresados en porcentaje y en peso de la muestra.

DEFECTOS	CATEGORIAS		
	EXTRA	I	II
GRAVES			
Corazón negro	1	2	3
Podredumbre húmeda	0,5	0,5	1
Podredumbre seca	1	2	3,5
TOTAL DE DEF. GRAVES	1	3	5
TOTAL DE DEF. LEVES	3	7	12
Brotado	10	10	10
Tierra Total	0,1	0,5	1

Observaciones: Verdeado: No se acepta en ninguna de las categorías más del VEINTE POR CIENTO (20%) de los tubérculos con superficies verdes menores al CINCO POR CIENTO (5%) y que profundicen más de TRES MILIMETROS (3 mm).

Daño Superficial: No se acepta más del VEINTE POR CIENTO (20%) de los tubérculos con más de CINCO POR CIENTO (5%) y menos de DIEZ POR CIENTO (10%) del área superficial afectada.

La determinación de los porcentajes se efectúa sobre el total de la muestra extraída, realizándose el cálculo sobre el número de tubérculos.

Siempre que fueran encontrados tubérculos con más de UN (1) defecto, se considera el de mayor gravedad.

El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección, puede ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado para ajustarse a él. No se autoriza la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbres húmedas por encima del CINCO POR CIENTO (5%), los que serán rechazados.

3.4. Requisitos generales: las papas consumo deben ser enteras, maduras, firmes, exentas de olores y sabores extraños y de humedad externa anormal. Deben estar limpias, lavadas o cepilladas, prácticamente libres de tierra.

3.5. Requisitos físicos, químicos y microbiológicos: no se permite la comercialización de papa que presente contaminantes y/o residuos nocivos para la salud humana, por encima de los límites admitidos.

3.6. Requisitos adicionales: para los casos de importaciones, los tubérculos deberán haber sido tratados con productos que impidan su brotación, situación que deberá constar en los certificados correspondientes, con indicación del principio activo utilizado, su formulación, dosificación y forma de aplicación.

**(Nota Infoleg:** por art. 1° de la [Resolución N° 100/2007](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 7/9/2007 se deroga lo establecido en este punto, aclarando su artículo 3° que la presente resolución tendrá carácter transitorio y vigencia a partir de la fecha de la presente medida y hasta el 31 de diciembre de 2007)

#### 4.- CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Los tubérculos destinados al consumo en fresco y seleccionados deberán empacarse en la zona de producción y en locales o lugares que deberán reunir las condiciones mínimas exigidas a fin de evitar perjuicios que afecten la calidad de la mercadería. Las firmas empacadoras serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento u operaciones que se realicen en el lugar de empaque. A tal fin deberán estar previamente a su operatoria, registradas y autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, quien determinará oportunamente los

requisitos mínimos.

La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá autorizar el empaque en lugares distintos a los de producción cuando justificadas razones lo ameriten.

#### 5.- ENVASES Y ROTULADO.

5.1. Las papas serán acondicionadas en envases que no provoquen alteraciones externas o internas a los tubérculos y que no transmitan olor o sabor extraño a los mismos. Cuando el acondicionamiento sea en bolsas éstas deben ser de primer uso.

5.2. Los envases deben estar rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción.

Debe cumplirse con las siguientes especificaciones:

#### PAPA CONSUMO NO APTA PARA LA SIEMBRA

Nombre del cultivar ..... \*

Clasificación por peso ..... \*

Categoría ..... \*

Peso Neto ..... \*

Nombre y domicilio del Exportador/Número exportador ..... \*\*

Nombre y domicilio del Importador ..... \*\*

Nombre y domicilio del Empacador ..... \*\*

País de Origen .....

Zona de Producción .....

Clave Alfanumérica del Establecimiento .....

(\*) Se admite el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(\*\*) Según corresponda.

Tolerancia en peso neto: se permite por envase hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en más o en menos del peso indicado. Se permite hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de envases que superen la tolerancia.