

## **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria**

### **FRUTICULTURA**

#### **Resolución 38/2011**

##### **Modifícase la Resolución N° 554/83 en relación con las frutas frescas no cítricas.**

Bs. As., 3/2/2011

VISTO el Expediente N° 4484/1997 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Decreto Ley N° 9244 del 10 de octubre de 1963, las Resoluciones Nros. 554 del 26 de octubre de 1983 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA, 756 del 13 de octubre de 1997 y su modificatoria 190 del 17 de marzo de 1999, ambas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, y

#### CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° 554 del 26 de octubre de 1983 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA, establece la reglamentación del Decreto Ley N° 9244 del 10 de octubre de 1963 para las frutas frescas no cítricas.

Que por Resolución N° 756 del 13 de octubre de 1997 y su modificatoria N° 190 del 17 de marzo de 1999 ambas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, se incorpora al Capítulo XXXIII de la Resolución N° 554/83: Palta (*Persea* sp. 261-269) los valores mínimos de materia seca, medidos en por ciento, que deben alcanzar las distintas variedades de palta para comenzar su cosecha y el método para la medición de dicho parámetro.

Que el método utilizado para la medición del porcentaje de materia seca emplea el desecado en horno de microondas se encuentra regulado por las resoluciones citadas en el segundo Considerando.

Que se propone incorporar un nuevo método para la determinación de materia seca que emplea la estufa para el proceso de desecado.

Que se propone modificar el porcentaje de materia seca de las variedades LULA, TONNAGE, COLLINSON, PINKERTON Y LAS NO DEFINIDAS con el fin de mejorar las características cualitativas de la fruta ofrecida al consumidor.

Que la ampliación y la modificación propuestas a las resoluciones ya existentes, podría dificultar la interpretación de esta medida por parte del usuario.

Que en virtud de ello y de conformidad con la Resolución N° 466 del 9 de junio de 2008 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se evaluó la posibilidad de formular un nuevo texto consolidado comprensivo de la reglamentación que rige en la materia.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en el ejercicio de las facultades conferidas por lo normado en los Artículos 4º y 8º, inciso f) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 de fecha 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

**Artículo 1º** — Incorporar al Capítulo XXXIII: Palta (*Persea* sp.) de la Resolución N° 554 del 26 de octubre de 1983 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA el apartado 269 bis que contendrá los valores mínimos de materia seca, medidos en porcentaje, que deben alcanzar los distintos cultivares para comenzar su cosecha; y el método para la medición del porcentaje de materia seca, detallados en los Anexos I y II respectivamente, que forman parte de la presente Resolución.

**Art. 2º** — Modificar el porcentaje de materia seca en las variedades LULA, TONNAGE, COLLINSON, PINKERTON Y NO DEFINIDAS a DIECINUEVE POR CIENTO (19%).

**Art. 3º** — El incumplimiento de la presente resolución será pasible de las sanciones previstas en el Artículo 18 del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

**Art. 4º** — Se abrogan las Resoluciones Nros. 756 del 13 de octubre de 1997 y 190 del 17 de marzo de 1999, ambas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION.

**Art. 5º** — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 6º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge N. Amaya.

ANEXO I

VALORES MINIMOS DE MATERIA SECA, MEDIDOS EN PORCENTAJE, QUE DEBEN ALCANZAR LOS DISTINTOS CULTIVARES DE PALTA PARA COMENZAR SU COSECHA.

Cultivar	Porcentaje mínimo de materia seca
HASS	23
TORRES	21

ANEXO II

METODOS PARA LA MEDICION DEL PORCENTAJE DE MATERIA SECA

1.- ACONDICIONAMIENTO DE LA MUESTRA

- Tomar CINCO (5) frutas sanas, pelarlas y dividir las en mitades y después en cuartos, a partir de los cuales se cortan cubos no mayores a CINCO (5) milímetros de lado.

- Pesar DOS (2) submuestras —A y B— de DIEZ (10) gramos cada una, con una precisión de UNA MILESIMA (0.001) de gramo y luego disponer cada una en cajas de Petri previamente taradas y rotuladas (A y B).

2.- DESECADO DE LAS SUBMUESTRAS

Para el desecado de las submuestras —A y B— se puede seguir el Método 1 o el Método 2.

Método 1: DESECADO EN HORNO DE MICROONDAS

1) Desecar cada submuestra en horno de microondas durante DIEZ (10) minutos a una potencia aproximada de QUINIENTOS (500) watts o potencia media del equipo.

2) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.

3) Pesar y registrar el valor.

4) Desecar nuevamente, en horno de microondas durante TRES (3) minutos a una potencia aproximada de QUINIENTOS (500) watts.

5) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.

6) Pesar y registrar el valor.

7) Repetir los pasos 4, 5 y 6 hasta peso constante del segundo decimal (centésima de gramo).

Método 2: DESECADO EN ESTUFA (AOAC 10a ed.)

1) Colocar ambas cajas de Petri —submuestras A y B— en estufa a CIENTO CINCO GRADOS CENTIGRADOS (105 °C ±1 °C) durante TRES (3) horas.

2) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.

3) Pesar y registrar el valor.

### 3.- CALCULO DEL PORCENTAJE DE MATERIA SECA

El porcentaje de materia seca (% MS) se calcula de la siguiente manera, para cada submuestra:

$$\% \text{ MS} = \frac{(M_f - M_c) \times 100}{M_i}$$

Donde:

M<sub>f</sub> = masa final, pesada en gramos.

M<sub>c</sub> = masa de la caja de Petri correspondiente, pesada en gramos (tara).

M<sub>i</sub> = masa inicial de la muestra, pesada en gramos.

Para obtener el valor final de porcentaje de materia seca de la muestra promediar porcentaje de las DOS (2) submuestras.

Nota:

- La diferencia de %MS entre los duplicados (submuestra A y B), no debe ser mayor al DOS POR CIENTO (2%). Si esto ocurriera, se debe repetir el ensayo.

Referencias:

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 10a edition. 1965.