



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

BUENOS AIRES, 02 OCT 2014

VISTO el Expediente N° S05:0020306/2014 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el Decreto-Ley N° 9.244 del 10 de octubre de 1963, las Resoluciones Nros. 1.352 del 14 de noviembre de 1967 de la ex-SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA y 48 del 30 de septiembre de 1998 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, y

CONSIDERANDO:

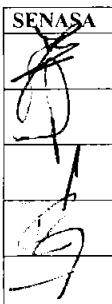
Que el Decreto-Ley N° 9.244 del 10 de octubre de 1963 establece que la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de calidad y sanidad frutícola, deberá ajustarse a las reglamentaciones que dicte la ex-SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, actual MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Que la Resolución N° 1.352 del 14 de noviembre de 1967 de la ex-SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA es reglamentaria del citado Decreto-Ley N° 9.244/63, en lo referente a frutas secas destinadas al mercado interno y a la exportación.

Que la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, a través de la Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas, tiene las funciones de la ex-Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas) que están establecidas en la citada Resolución N° 1.352/67.

Que la producción argentina de nuez pecán (*Carya Illinoensis* Wangenh K. Koch) y su comercialización nacional e internacional está en franco crecimiento, lo cual hace necesario la reglamentación de identidad y calidad de este producto.

Que los establecimientos procesadores (empacadores) de nuez pecán se deben incorporar a la Resolución N° 48 del 30 de septiembre de 1998 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA,





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, en vista de los avances ocurridos en la comercialización de esta nuez.

Que surge la necesidad de crear la reglamentación de la nuez pecán, por iniciativa de la Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA) Delta y el sector de la producción y comercialización de este producto.

Que dicha reglamentación tendrá un efecto positivo en la promoción de la comercialización nacional e internacional y brindará las pautas a seguir para la mejora de la producción actual.

Que, asimismo, esta reglamentación resultará de valioso apoyo en la fiscalización que se realiza en puertos, aeropuertos y pasos de fronteras argentinos.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 8º, incisos e) y f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

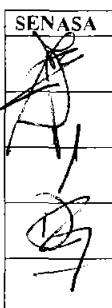
Por ello,

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Objeto. Se aprueba el "Reglamento técnico sobre identidad y calidad de la nuez de pecán (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch) con cáscara".

ARTÍCULO 2º.- Alcance. El presente reglamento tiene por finalidad definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, envasado, almacenamiento y transporte de la nuez de pecán (*Carya Illinoensis* Wangenh K. Koch) con cáscara, para el mercado interno, la exportación y la im-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

portación, con destino al consumo humano.

ARTÍCULO 3º.- Definiciones. Para el presente reglamento se consideran las siguientes definiciones:

Inciso a) Alteraciones internas: son las alteraciones o daños de la semilla comestible por diferentes causas (hongos, bacterias, virus, insectos, enfermedades fisiológicas y semillas germinadas).

Inciso b) Bien formada: nuez que presenta la forma característica de la especie o variedad, pudiendo ofrecer leves deformaciones.

Inciso c) Calidad: propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie.

Inciso d) Cáscara: endocarpio leñoso, indehiscente, que encierra la semilla de pecán en su interior.

Inciso e) Contaminantes: sustancias, productos o materiales que afectan la inocuidad de la nuez de pecán.

Inciso f) Contaminantes biológicos: materiales de origen biológico que se pueden presentar en la nuez, como insectos o arácnidos vivos o muertos o partes de ellos, excrementos de roedores u otros animales, pelos, mohos, bacterias, levaduras, entre otros.

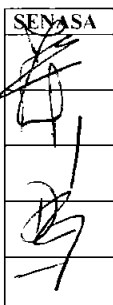
Inciso g) Contaminantes químicos: productos extraños a la composición química de la nuez de pecán, que puede incluir residuos de productos fitosanitarios, toxinas, fertilizantes u otros.

Inciso h) Contenido comestible de la nuez: se refiere a la semilla del fruto del pecán que se encuentra dentro de la cáscara indehiscente o endocarpio leñoso, formada generalmente por DOS (2) lóbulos carnosos comestibles. Coloquialmente, se le conoce como "almendra de nuez", "corazón de nuez", "carne de nuez", "semilla de nuez" o "pepita".

Inciso i) Entera: es la nuez con cáscara que está completa.

Inciso j) Húmeda: se trata de la nuez que tiene un contenido de humedad mayor al establecido por este reglamento.

Inciso k) Limpia: es la nuez en buen estado de higiene, libre de tierra u otras sustancias extrañas adhe-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ridas.

Inciso l) Llena: aquella nuez que no está vana.

Inciso m) Local de empaque: aquel establecimiento en el cual se limpian, acondicionan y empacan las nueces de pecán con cáscara.

Inciso n) Mancha: alteración de la coloración normal del endocarpio de la nuez.

Inciso ñ) Materias extrañas: todos aquellos materiales que no son nueces de pecán enteras; pueden ser:

Apartado I: de origen no vegetal (por ejemplo: piedras, metales, tierra, arena y plásticos).

Apartado II: de origen vegetal (por ejemplo: hojas, tallos, trozos de: pelón, cáscara, tabiques, trozos de semillas de la especie pecán o de otras especies vegetales y trozos de madera).

Inciso o) Moho: micelio de hongos.

Inciso p) Nuez de pecán con cáscara: es la nuez de pecán entera, es decir, el endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible, también denominada "pecán", "nuez pecán", "nuez de pecana", "nuez de pacana", "nuez de pecanero" o "nuez de nogal americano".

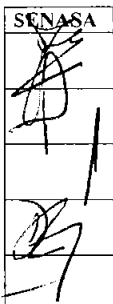
Inciso q) Nuez partida: es aquella nuez que no está completa, le falta un trozo de semilla y cáscara.

Inciso r) Pelón o ruezno: epicarpio y mesocarpio del fruto.

Inciso s) Porcentaje de contenido comestible: corresponde a la relación entre el peso del contenido comestible (semillas) y el peso total de una muestra de nuez.

Inciso t) Producto fitosanitario: es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir y controlar todo organismo nocivo, incluyendo las especies no deseadas de plantas o animales que causan perjuicio o que interfieren de cualquier otra forma en la producción, elaboración o almacenamiento de productos agrícolas. El término incluye coadyuvantes, fitoreguladores, desecantes y las sustancias aplicadas a los vegetales, antes o después de la cosecha, para protegerlos contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte.

Inciso u) Rajada: es la nuez que tiene la cáscara quebrada, agrietada o abierta.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Inciso v) Rancidez: es la oxidación de los ácidos grasos insaturados presentes en la nuez. Se manifiesta con sabores y olores indeseables. Se mide a través del índice de peróxidos (miliequivalentes de peróxidos por kilogramo de aceite).

Inciso w) Residuos: cualquier sustancia o agente de control biológico específico presente en las nueces, como consecuencia de su exposición a un producto fitosanitario. El término incluye los metabolitos y las impurezas considerados de importancia toxicológica.

Inciso x) Rota: es la nuez a la que le falta un pedazo de cáscara.

Inciso y) Sana: es la nuez que está libre de daños de distinto origen.

Inciso z) Seca: es aquella nuez libre de humedad externa anormal sobre su cáscara.

Inciso aa) Vana: es la nuez que está "vacía" o "hueca", ya que la semilla no se ha llenado correctamente.

ARTÍCULO 4º.- Requisitos físicos, químicos y biológicos:

Inciso a) Las nueces no deben contener materias extrañas (vegetales o no vegetales) por encima de los límites establecidos en el presente reglamento (Anexo IV).

Inciso b) Las nueces no deben contener contaminantes biológicos.

Inciso c) Las nueces no deben contener residuos de productos fitosanitarios utilizados durante la producción, cosecha, poscosecha y almacenamiento por encima de los valores aceptados en la legislación vigente.

ARTÍCULO 5º.- Requisitos generales. Las nueces de pecán con cáscara deberán cumplir con los siguientes requisitos:

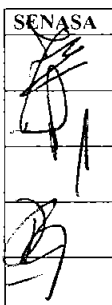
Inciso a) Enteras.

Inciso b) Limpias.

Inciso c) Sanas.

Inciso d) Llenas.

Inciso e) Bien formadas.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Inciso f) Secas.

Inciso g) Libres de contaminantes biológicos y químicos.

Inciso h) Libres de materias extrañas.

Inciso i) Libres de manchas.

Inciso j) Libres de roturas.

Inciso k) Libres de rajaduras.

Inciso l) Exentas de olores y sabores extraños.

ARTÍCULO 6º.- Requisitos de madurez. La nuez de pecán debe tener la madurez apropiada, es decir, que debe haber alcanzado el color, el sabor y las características típicas de la variedad que la hacen comestible.

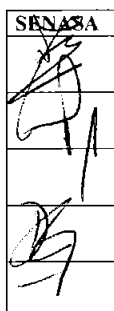
ARTÍCULO 7º.- Clasificación por tamaño. Las nueces de pecán con cáscara se clasifican por tamaño o calibre, el que se expresa por la cantidad de nueces contenidas en UN (1) kilogramo (Anexo I).

ARTÍCULO 8º.- Clasificación por color. El color de la superficie del contenido comestible de la nuez pecán se clasifica en: claro, ámbar claro, ámbar y ámbar oscuro. Cada color se especifica de acuerdo al código de color Pantone Matching System (Anexo II).

ARTÍCULO 9º.- Clasificación por calidad. Las nueces de pecán con cáscara se clasifican por calidad en TRES (3) categorías: I, II y III.

Inciso a) Categoría I: las nueces de esta categoría, además de cumplir con los requisitos generales, deben ser de muy buena calidad, características de la variedad, uniformes en la coloración de la cáscara y el contenido comestible. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, estado de conservación ni la presentación en el envase.

Inciso b) Categoría II: las nueces en esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, uniformes en la coloración de la cáscara y el contenido comestible. Se permitirán defectos leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, estado de conserva-





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ción ni la presentación en el envase.

Inciso c) Categoría III: esta categoría incluye las nueces que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos generales. Se permitirán defectos, siempre que las nueces conserven sus características esenciales.

ARTÍCULO 10.- Porcentaje de contenido comestible (peso/peso). El porcentaje de contenido comestible se establece sobre la base de la relación entre el peso de las semillas (libres de defectos) y el peso total de la muestra de nueces con cáscara por CIEN (100) (Anexo III).

ARTÍCULO 11.- Contenido de humedad. En cualquiera de sus categorías de calidad, la parte comestible de la nuez no debe presentar un contenido de humedad mayor al CINCO COMA CINCO POR CIENTO (5,5 %).

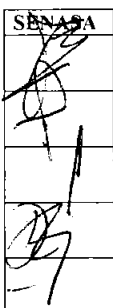
ARTÍCULO 12.- Tolerancias de defectos para nueces de pecán con cáscara. Las tolerancias para los defectos se indican en porcentaje (%) de unidades en la muestra, cuando no se aclare otra unidad (Anexo IV).

ARTÍCULO 13.- Tolerancias para tamaño o calibre. El peso mínimo de las DIEZ (10) nueces más pequeñas en una muestra de CIEN (100) nueces no debe ser menor al SIETE POR CIENTO (7 %) del peso de la muestra, en caso contrario pasa a la categoría inmediata inferior.

ARTÍCULO 14.- Locales de empaque. Los locales de empaque deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución N° 48 del 30 de septiembre de 1998 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN y sus modificatorias.

ARTÍCULO 15.- Lugar de empaque. El acondicionamiento y/o empaque se debe llevar a cabo en la zona de producción.

ARTÍCULO 16.- Empaque fuera de la zona de producción. Todo proceso de acondicionamiento y/o empaque fuera de la zona de producción, debe ser solicitado por el interesado ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, quien evaluará el riesgo para la calidad y la sanidad de la producción para otorgar la autorización.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ARTÍCULO 17.- Acondicionamiento, almacenamiento y transporte. El manipuleo, acondicionamiento, almacenamiento y transporte deben asegurar una perfecta conservación y calidad del producto a fin de arribar en buenas condiciones al lugar de destino. El secado no puede ser realizado utilizando combustibles o sistemas de secado que puedan transmitir olores o sabores extraños al producto.

ARTÍCULO 18.- Requisitos de los envases. Las nueces de pecán con cáscara, se deben envasar en envases nuevos, limpios, secos, libres de materias u olores extraños, los cuales deben ser de materiales aptos para estar en contacto con alimentos. Los envases y materiales de acondicionamiento de la mercadería deben estar autorizados por la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

ARTÍCULO 19.- Contenido del envase. Las nueces dentro de un mismo envase deben ser de características homogéneas, de un mismo origen, categoría, color y año de cosecha. La parte visible de la mercadería en el envase debe ser representativa del contenido.

ARTÍCULO 20.- Rotulado. El rotulado o identificación de la mercadería se coloca en el envase y se debe realizar en castellano, en caracteres de un tamaño adecuado al tamaño del envase, pero siempre claramente legible e indeleble. Los impresos, rótulos o etiquetas deben ser de fácil visualización y difícil remoción. La información que se debe indicar es la siguiente:

Inciso a) Especie.

Inciso b) Variedad (optativa).

Inciso c) Provincia productora.

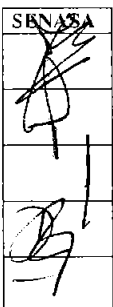
Inciso d) Zona de producción o georreferenciación (optativa).

Inciso e) La expresión PRODUCCIÓN ARGENTINA.

Inciso f) Nombre del empacador y dirección del establecimiento (debidamente registrado en el SENASA).

Inciso g) Nombre del exportador (debidamente registrado en el SENASA), de corresponder.

Inciso h) Clave del establecimiento de empaque.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Inciso i) Categoría.

Inciso j) Fecha de empaque o envasado.

Inciso k) Año de cosecha.

Inciso l) Marca (optativo).

Inciso m) Peso neto (en kilogramos).

Inciso n) Calibre.

Inciso ñ) Categoría según contenido comestible.

ARTÍCULO 21.- De aditivos y coadyuvantes. Los aditivos y/o coadyuvantes de tecnología que se utilicen durante el proceso de empaque de las nueces, como preventivo de afecciones de origen parasitario o para mejorar la conservación y presentación de la fruta, deben estar aprobados por el SENASA y declarados en el rotulado.

ARTÍCULO 22.- Condiciones de almacenamiento. Las nueces deben almacenarse en instalaciones limpias, secas, protegidas contra contaminantes biológicos, químicos y físicos a temperaturas no mayores de VEINTIDÓS GRADOS CENTÍGRADOS (22° C).

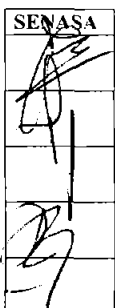
ARTÍCULO 23.- Transporte. El medio de transporte de las nueces de pecán debe ser cerrado, estar limpio, libre de humedad, materias extrañas y de olores que alteren el sabor y olor propio de las mismas. No se deben transportar nueces de pecán con otros productos que puedan transferirles olores o sabores extraños.

ARTÍCULO 24.- Referencias sobre técnicas analíticas. Las determinaciones de humedad y rancidez en la nuez pecán se deben hacer según los procedimientos indicados a continuación:

Inciso a) Determinación de la humedad: Association of Official Analytical Chemist (AOAC). Official Methods of Analysis 925.40.2010.

Inciso b) Determinación de la rancidez a través del índice de peróxido: Association of Official Analytical Chemist (AOAC) Official Methods of Analysis 965.33.2010.

ARTÍCULO 25.- Facultades. La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, es la autoridad facultada para emitir dictámenes técnicos que correspondan a la interpretación de este reglamento, a través de sus áreas específicas, establecer las exigencias documentales y autorizar, siempre que lo considere apropiado, la exportación bajo la modalidad de calidad convenida entre las partes.

ARTÍCULO 26.- Infracciones. Los infractores a la presente resolución son pasibles de las sanciones que pudieran corresponder de conformidad con lo establecido por el Capítulo VI del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996.

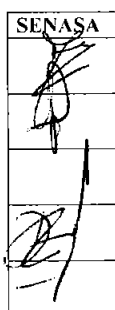
ARTÍCULO 27.- Aprobación. Planilla de clasificación de la nuez de pecán con cáscara por su tamaño o calibre. Se aprueba la "Planilla de clasificación de la nuez de pecán con cáscara por tamaño o calibre" que, como Anexo I, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 28.- Aprobación. Planilla de clasificación por color del contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara. Se aprueba la "Planilla de clasificación por color del contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara" que, como Anexo II, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 29.- Aprobación. Planilla de clasificación por contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara. Se aprueba la "Planilla de clasificación por contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara" que, como Anexo III, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 30.- Aprobación. Planilla de tolerancias de defectos de la nuez de pecán con cáscara según categorías de calidad. Se aprueba la "Planilla de tolerancias de defectos de la nuez de pecán con cáscara según categorías de calidad" que, como Anexo IV, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 31.- Incorporación. Se incorpora la presente resolución al Libro Tercero, Parte Primera, Título I, Capítulo I, Sección 2 del Índice Temático del Digesto Normativo del SERVICIO DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por la Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y complementado por su similar N° 800 del 9 de noviembre de 2010, ambas del citado Servicio Nacional.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca


Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ARTÍCULO 32.- Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.



ARTÍCULO 33.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

4 4 6

RESOLUCIÓN N°



Ing. Agr. DIAMA MARÍA GUILLEN
PRESIDENTA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

SENASA





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

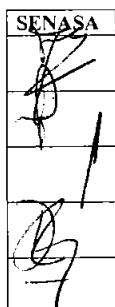
4 4 6

ANEXO I

(Artículo 27)

PLANILLA DE CLASIFICACIÓN DE LA NUEZ DE PECÁN CON CÁSCARA POR SU TAMAÑO O CALIBRE.

Tamaño o calibre	Número de nueces por kilogramo
Gigante	122 o menos
Extra grande	123-139
Grande	140-170
Medio	171-210
Pequeño	211 o más.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

4 4 6

ANEXO II
(Artículo 28)

PLANILLA DE CLASIFICACIÓN POR COLOR DEL CONTENIDO COMESTIBLE DE LA NUEZ DE PECÁN CON CÁSCARA.

Clasificación de color	Código de color PMS*
Claro	458 C, 459 C, y 460 C
Ámbar claro	110 C, 116 C, y 117 C
Ámbar	470 C y 471 C
Ámbar oscuro	478 C, 490 C y 491 C

(*) Pantone Matching System.





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

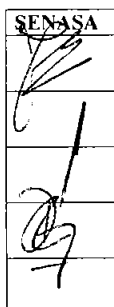
4 4 6

ANEXO III
(Artículo 29)

PLANILLA DE CLASIFICACIÓN POR CONTENIDO COMESTIBLE DE LA NUEZ DE
PECÁN CON CÁSCARA.

Se establecen las siguientes categorías según el porcentaje de contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara.

Categoría	Rango de porcentaje de contenido comestible
A	≥ 52
B	$<52-\geq 48$
C	$<48-\geq 45$
D	<45





Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

4 4 6

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO IV
(Artículo 30)

PLANILLA DE TOLERANCIAS DE DEFECTOS DE LA NUEZ DE PECÁN CON CÁSCARA SEGÚN CATEGORÍAS DE CALIDAD.

Defectos externos: se dividen en:

*Graves: unidades rotas, vanas, con ruezno o pelón adherido [más del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie de la unidad afectada] y/o partidas.

*Leves: unidades deformadas, agrietadas, rajadas, con ruezno o pelón adherido [menos del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie de la unidad afectada] y/o manchadas o con defectos de color.

DEFECTOS	CAT. I % de unidades	CAT. II % de unidades	CAT. III % de unidades
Externos graves	2	3	5
Externos leves	4	8	12
Total de defectos externos	5	10	15
Internos (alteraciones internas)	4	12	20
Total de defectos	8	15	25

OTROS DEFECTOS	CAT. I	CAT. II	CAT. III
Materias extrañas de distinto origen (% peso/peso)	0,5	1	1,5
Rancidez (índice de peróxido en meq/kg)	≤0,05	>0,06 - ≤2	>2 - ≤5

