

CAMERA DE DIPUTADOS	
MESA DE ENTRADAS	
12 SEP 2005	
SEC: 6281	HORA 14 ⁰⁰

Proyecto de ley



El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina, etc.

Artículo 1º: Modificase el artículo 874 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 874: Con el nombre de pimiento se entienden los frutos de diversas variedades y cultivares del género *Capsicum annum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Pimiento para pimentón: entiéndese por pimiento para pimentón a los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annum* L., provenientes de frutos frescos que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

Los frutos desecados de pimiento para pimentón deben tener las características del cultivar bien definidas, sanos, bien coloreados, sin frutos verdes o de color amarillo pálido, limpios y sin manchas y/o lesiones de cualquier origen por fuera de los límites que establezca la autoridad sanitaria.

No se admitirán defectos graves en los frutos de cada envase, entendiéndose por tales la podredumbre, ardido, presencia en la muestra de insectos, ácaros o mohos en actividad y humedad.

En la comercialización de frutos desecados de pimiento para pimentón no se admitirán mezclas de frutos de diferentes cultivares o variedades dentro de un mismo envase.

Cada envase podrá estar integrado por frutos enteros o por fragmentos de frutos de la variedad o cultivar bajo consideración, con o sin semillas, cáliz y pedúnculo, pero no se permitirá en la muestra la presencia de éstos tres últimos en proporciones mayores a la que corresponda a fruto entero.

Proyecto de ley

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina, etc.

Los productos de importación deberán certificar el cumplimiento de los requisitos de identidad y calidad definidos por el presente artículo, de acuerdo al procedimiento de certificación que fijará la autoridad competente.

Artículo 2º: Modifícase el artículo 1233 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

“ Artículo 1233: Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos seleccionados o desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum annum* L, hasta el grado de partícula inferior a 420 micrones.

El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (Argentino, Húngaro, etc) quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los frutos desecados de pimiento para pimentón serán clasificados en tres categorías de calidad, extra, cat. I, y cat. II, las que se ajustarán a los siguientes parámetros:

PARAMETROS		CATEGORÍAS			OBSERVACIONES
		EXTRA	CAT I	CAT II	
Porcentaje de humedad.		12,0	12,0	12,0	a 50°C y al vacío.
Cenizas totales		7,5	8,5	9,0	Cenizas a 500-550°C, s/Subst seca.
Fibra bruta (o fibra cruda)		23	26	31	
Capsaicina	Dulce	< 20	< 20	< 20	mg/100 gr base seca máximo.
	Leve a pungente	20 a 67	20 a 67	20 a 67	
	Muy pungente	> 67	> 67	> 67	
Pungencia	Dulce	< 300	< 300	< 300	en Unidades Scoville.
	Leve a pungente	301 a 1.000	301 a 1.000	301 a 1.000	
	Muy pungente	> 1.000	> 1.000	> 1.000	
Materia colorante natural.		2,5	2,0	1,5	



Proyecto de ley

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina, etc.

Color	> 150	150-110	< 110-70	Grados ASTA.
Porcentaje de color de cada fruto	100 %	> 90 %	> 80 %	
Manchas y/o lesiones	< 1 ó 2 cm ² (*)	1 a 2 ó 2 a 4 cm ² (*)	< 1/5 superficie del fruto.	(*) variedades pequeñas o grandes respectivamente.
Materias extrañas -	1,0 %	1,0 %	1,0 %	m/m en porcentaje.
Partes foráneas	< 1 o/oo	< 1 o/oo	< 1 o/oo	m/m en porcentaje.

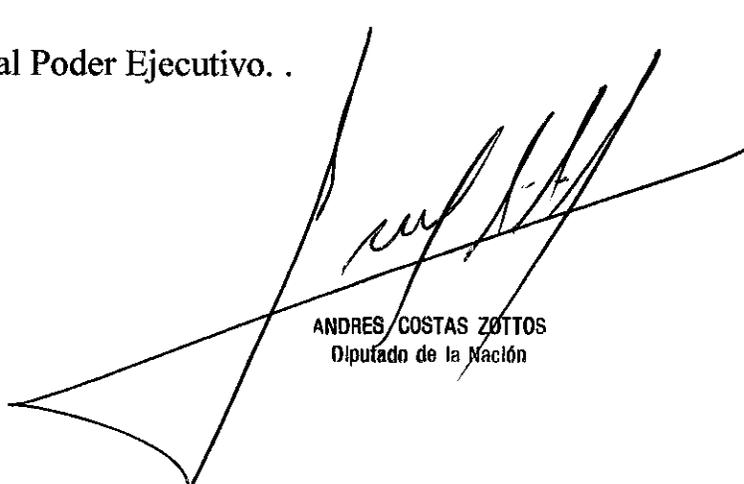
TOLERANCIAS EN LA MUESTRA

Podredumbre	0,5 %	1 %	2 %	(1) y (2).
Ardido	0,5 %	1 %	2 %	(1) y (2).
Manchas o lesiones	2 %	10 %	15 %	(1) y (2).
Falta de color	2 %	5 %	10 %	(1) y (2).
Desuniformidad de color	5 %	10 %	20 %	(1) y (2).
SUMATORIA DEFECTOS (MÁXIMO)	5 %	10%	20 %	

(1) Sobre total de frutos enteros de la muestra.

(2) En los casos de envases conteniendo frutos trozados, el cálculo se hará estimando previamente cuantos trozos conformarían un fruto entero.

Artículo 3º: Comuníquese al Poder Ejecutivo. .


ANDRÉS COSTAS ZOTTOS
Diputado de la Nación



Fundamentos

Señor Presidente:

En Argentina se cultivan anualmente alrededor de 13.000 ha de pimiento que representan una producción de 65.000 toneladas (datos del INTA).

El pimiento para pimentón se cultiva en la zona del noroeste argentino, principalmente en los Valles de Lerma y Calchaquíes, que abarcan la provincia de Salta (Cachi, Molinos, Cafayate, San Carlos y Angastaco), Tucumán y en el Valle de Santa María en la provincia de Catamarca.

Más de 1200 productores están avocados al cultivo de este fruto involucrándose en el trabajo alrededor de 2000 familias.

La producción de este fruto ha adquirido relevancia ante la creciente demanda internacional. Pero en el mercado interno, pese a la demanda en asenso y las reales posibilidades de exportación, se fueron presentando una serie de irregularidades que atentan contra la producción y el consumo del pimiento para el pimentón.

Esto es así porque por ejemplo en el mercado interno se advierte que la bolsa de pimentón que se expende al público se encuentra mezclada con otros elementos como la harina de maíz y aceite vegetal, lo que afecta la calidad y a la larga desequilibra los factores económicos de la cadena de producción como los costos y el precio del producto.

Asimismo la autoridad competente no realiza controles de calidad ni en los productos que se cultivan en el país ni en los que se importa, careciéndose a su vez de una legislación de fondo que contenga una acabada definición de lo que debe entenderse por pimiento para pimentón y de las categorías o clases que diferencian la calidad del producto.



De allí que presentamos esta propuesta, que introduce una modificación al artículo 874 del código alimentario, con el objeto de completar las definiciones que ya contemplaba el código referidas al pimiento y al pimiento para pimentón. En este sentido se establece que se considerará pimiento para pimentón a los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annum* L., provenientes de frutos frescos que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

Por otra parte se especifica que características deberán tener los frutos envasados, estableciéndose que no se admitirán en la comercialización mezclas de frutos de diferentes cultivares o variedades dentro de un mismo envase. Asimismo se prevé que los productos de importación deberán certificar el cumplimiento de los requisitos de identidad y calidad definidos en la norma que se modifica.

También se propone una modificación al artículo 1233 del citado código alimentario, ampliando la definición de lo que se denomina pimentón o páprika y se introducen tres categorías de pimentón que diferenciarán la calidad del producto. Las categorías previstas son las de pimentón extra, categoría I y categoría II, en cada una de ellas se hace la descripción de las propiedades que las caracteriza teniendo en cuenta los porcentajes de humedad, de pungencia, de color, de materias extrañas, de fibra bruta y demás requisitos de calidad que deberán cumplir los productos.

Con la incorporación de estas precisiones a la ley de fondo se procura ayudar a la autoridad de aplicación a controlar debidamente la sanidad y calidad del producto, lo que conducirá no solo a la protección de la salud de la población sino a bregar por una mayor calidad de lo que se genera en el país, evitando distorsiones y desequilibrios en el mercado interno que perjudican fundamentalmente a productores y consumidores. A su vez se



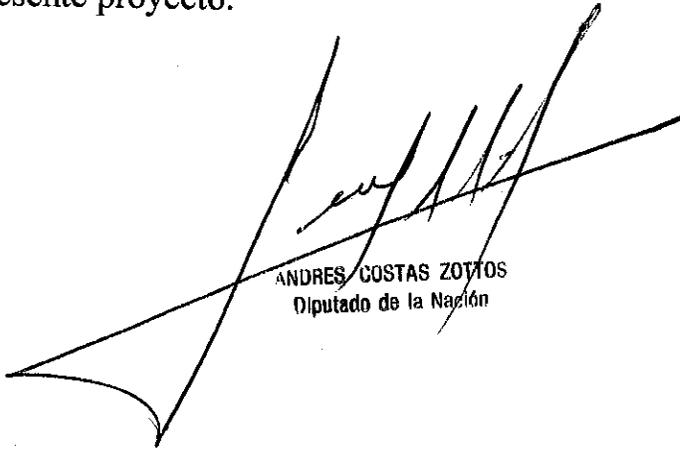
H. Cámara de Diputados de la Nación

Las Islas Malvinas, Georgias del Sur
y Sandwich del Sur son Argentinas

incentiva a mejorar la producción para lograr una real capacidad de exportación y a realizar el control de calidad correspondiente sobre la producción interna y sobre la que se importa.

Finalmente cabe destacar que el presente proyecto, modificadorio del código alimentario, se elaboró en base a trabajos realizados y consensuados entre técnicos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, del SENASA y representantes de productores, compradores y comercializadores, cuyos aportes, investigaciones técnicas y puntos de vista son esenciales al momento de mejorar la normativa pertinente.

Por todo lo expuesto, señor presidente, solicito a mis pares, la aprobación del presente proyecto.



ANDRES COSTAS ZOTTOS
Diputado de la Nación