

- ▼ Identificación
- ▼ Trazabilidad.
- ▼ Diferenciación por calidad.
- ▼ Inocuidad y aptitud para el consumo.

Código Alimentario Argentino (CAA)

● Requisitos exigibles para el consumo de:

PAPA (*Solanum tuberosum L.*)

● Identificación

a) Leyendas.

1. Nombre de la especie.
2. Nombre del tipo comercial y/o cultivar.
3. Grado de Selección.
4. Zona de producción o procedencia.
5. Marca comercial o nombre del productor o empacador.
6. Calibre o tamaño de la especie si corresponde.
7. Peso neto expresado en Kg. o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.
8. "Producción Argentina" o "Industria Argentina".

La impresión de las leyendas podrá efectuarse en: fajas, rótulos, tarjetas, marbetes o etiquetas.

● TIPOS COMERCIALES (basado en la Res. SAG 554/83)

Clasificación por tamaño:

Tipo	Características
a) Extra grande	es aquella cuyo peso unitario es mayor de QUINIENTOS GRAMOS (500 gr).
b) Grande	aquella cuyo peso unitario está comprendido entre TRESCIENTOS y QUINIENTOS GRANOS (300 y 500 gr).
c) Mediana	aquella cuyo peso unitario es mayor o igual que CIENTO VEINTE GRAMOS (+ o = 120 gr) y menor de TRESCIENTOS GRAMOS (-300 gr).
d) Chica	aquella cuyo peso unitario es menor de CIENTO VEINTE GRAMOS (-120 gr) pero mayor o igual que TREINTA Y CINCO GRAMOS (+ o = 35 gr).

● ASPECTO MICROBIOLÓGICO

Ausencia de agentes patógenos e indicadores de contaminación fecal.

● GRADOS DE SELECCIÓN

(Basado en la Res. SAG 554/83)

Requisitos generales/ Condiciones mínimas

Para que una papa sea incluida en cualquier grado de selección, debe cumplir los siguientes requisitos básicos:

- Será: madura, excepto la temprana; limpia; bien formada.
- No deberá ser: flácida; brotada; verdeada; helada; escalada.
- Deberá estar libre de: lesiones producidas por insectos y otras causas; alteraciones internas; sarnas; podredumbre; enfermedades que afecten manifiestamente al tubérculo; olor y sabor extraños.
- Se clasificarán dentro de cada grado los tubérculos de un mismo cultivar y tamaño.

Tolerancias para cada grado

Grado de selección	Tolerancias
GRADO 1	Hasta CINCO POR CIENTO (5%) en peso de otros cultivares; CINCO POR CIENTO (5%) de tubérculos mayores y DOS POR CIENTO (2%) menores al peso estipulado para cada uno de los tamaños. Hasta CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de tubérculos con podredumbres.
GRADO 2	Hasta CINCO POR CIENTO (5%) de otros cultivares. DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de tubérculos con podredumbres. CINCO POR CIENTO Y DOS POR CIENTO (5% y 2%) de tubérculos mayores y menores al peso indicado para cada uno de los tamaños, respectivamente.
GRADO 3	Hasta CINCO POR CIENTO (5%) de otros cultivares. CINCO POR CIENTO (5%) de tubérculos menores y DIEZ POR CIENTO (10%) mayores al peso estipulado para cada uno de los tamaños. Hasta QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales solamente se admitirán el MEDIO POR CIENTO (0,5%) de tubérculos con podredumbres.

● CULTIVARES INSCRIPTOS EN EL RNC (aprobados para su comercialización al 30-11-02)

SIERRA VOLCAN INTA	BUENA VISTA INTA	KENNEBEC	SHEPODY	CALEN INTA
BONAERENSE CAMPEONA	SIERRA LARGA INTA	RUSSET BURBANK	MONDIAL	KELUNE INTA
BONAERENSE LA BALLENERA	SANTA RAFAELA INTA	MAILEN INTA	LISETA	RANGER RUSSET
BONAERENSE LA TOTORA	SIERRA BACHICHA INTA	LATINA INTA	ARAUCANA INTA	FL 1833
JAERLA	SERRANA INTA	AMERICANA INTA	TIMATE	FL 1867
MONALISA	SUREÑA INTA	BRIGHT	ATLANTIC	ASTERIX
BARAKA	PRIMICIA INTA	CARDINAL	FRITAL INTA	ACHAT
SPUNTA	ACHIRANA INTA	DIAMANT	BINTJE	CHIEFTAIN
MORENE	PAMPEANA INTA	EMPIRE	WHITE ROSE	DESIREE
HUINKUL MAG	CHACAY INTA	ESCORT	FELSINA	

● Principios activos permitidos

PRINCIPIO ACTIVO	LMR (mg/kg)	Período de carencia	OBSERVACIONES
ACEITE MINERAL	0,01	20	Hortalizas en gral.
ACETOCLOR	0,01	—	Consumo
ACETATO CARBONATO DE COBRE Y AMONIO	20	7	
ACEFATO	1	15	
ACIDO GIBERELICO	2	20	
ACIDO ORTOFOSFORICO	—	—	Exento
ALDICARB	0,01	90	
AZUFRE	50	7	
BENALAXIL	0,1	7	
BENTAZON	0,05	30	
BIFENTRIN	0,1	7	
CAPTAFOL	0	—	
CAPTAN	10	7	
CARBARIL	0,2	5	
CARBENDAZIM	1	—	s/ Consumo
CARBOFURAN	0,5	60	Consumo
CARBOSULFAN	0,01	UP	Uso Posicionado
CARTAP	0,1	7	
CIALOTRINA L	0,02	1	
CLOROMECUATO	0,05	(Ap)	Apl. Mom. Especifico
CLOROTALONIL	0,1	7	Lavada c/Piel
CLORPIRIFOS	0,05	21	
CRORPROFAM C.I.P.C.	10	—	Lavada c/Piel
COMABISET	0,2	7	
2,4-Dacido	0,2	20	
DALAPON	0,1	—	
DELTAMETRINA	0,01	3	
DICOFOL	0,5	7	
DIFENOCONAZOLE	0,05	30	
DIMETOATO	0,05	7	
DISULFOTON	0,05	75	
DIURON	0,2	60	
ENDOSULFAN	0,2	7	
EPTC	0,1	—	
ETHOPROP	0,2	—	
FENAMIFOS	0,2	—	
FENIL ACETATO DE MERCURIO	0,01	—	Resol. N° 750/00
FENITROTION	0,1	14	
FENOXAPROP ETIL	0,05	20	
FENPROPATRINA	1	21	
FENTION	0,05	10	
FLUAZIFOP-BUTIL	0,1	—	Consumo
FLUOROCLORIDONA	0,1	—	
FLUTRIAFOL	0,1	—	Consumo
FOLCISTEINA	—	—	
FOLPET	2	7	
FORATO	0,05	90	Consumo
FORMOTION	0,1	7	
FOSFAMIDON	0,05	21	
HALOXIFOP-METIL	0,05	—	
HIDRAZIDA MALEICA	50	—	
IPC	5	20	Lavado c/Piel
IPC	0,5	—	Sin Piel
IPRODIONE	—	—	Mat. Propagación
KASUGAMICINA	0,05	1	Raíz
LINURON	0,2	—	
M.C.P.A.	0,1	20	
MANCOZEB	0,2	7	
MANEB	0,1	5	
MERCAPTOTION	0,5	3	
METAMIDOFOS	0,1	14	
METIDATION	0,02	20	
METIL AZINFOS	0,2	7	
METIL DEMETON	0,2	14	
METIRAM	0,1	7	
METOLACLORO	0,05	—	

METRIBUZIN	0,1	60	
MIREX	0,01	—	Alimentos Vegetales
OMETOATO	0,05	30	Consumo
OXICLORURO DE COBRE	20	7	
OXIDO CUPROSO	20	7	
PARAQUAT	0,2	—	
PIRIFENOP	0,01	40	
PIRIMICARB	0,1	7	
PROMETRINA	0,1	—	
PROPAMOCARB CLORHIDRATO	1	3	
PROPAQUIZAFOP	0,05	60	
PROPINEB	0,5	7	
QUIZALFOP-P-TEFURIL	0,01	—	Consumo
SETHOXYDIM	0,5	60	
SULFATO CUPRICO			
PENTAHIDRATADO	20	7	
SULFATO DE ESTREPTOMICINA	0,25	—	Consumo
SULFATO TETRAMINO CUPRICO	20	7	
SULFATO TRIBASICO DE COBRE	20	7	
TAU FLUVALINATE	0,01	—	Consumo
TEFLUTRINA	0,05	—	Consumo
TEBUCONAZOLE	0,01	30	
TIABENDAZOL	5	—	
TIOCICLAN	0,05	15	Consumo
TIRAM	0,1	7	
TOCLOFOS METIL	0,05	—	Consumo
TRIFENIL ACETATO DE ESTAÑO	0,05	7	
TRIFLURALINA	0,05	—	
ZINEB	0,1	7	
ZIRAM	0,5	1	

● Principios activos con prohibición total

ALDRIN	ETIL AZINFOS
ARSENICO	ENDRIN
ARSENIATO DE PLOMO	H.C.B.: (HEXACLORO CICLO BENCENO)
CAPTAFOL	HEPTACLORO
CLORDANO	LINDANO
CLOROBENCILATO	MIREX (Dodecacloro)
D.D.T.	MONOCROTOFOS
2,4,5-T	PARATION (ETIL)
DIELDRIN	PARATION (METIL)
DIBROMURO DE ETILENO	SULFATO DE ESTRICNINA

● Principios activos de uso restringido

ALDICARB (Limitaciones edáficas y de uso)

● Principios activos suspendidos

DAMINOZIDE
DINOCAP

● Aclaración de términos

- MADURO/A:** Una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica.
Tubérculo: La epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa). Excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumplen con esta definición de maduro.
- LIMPIO/A:** Cuando las partes comercializables de las hortalizas (raíz, tallo, tubérculo, bulbo, hojas, plantas enteras, inflorescencias, frutos, vainas) está libre de: tierras, barro o residuos de algún

elemento químico con que se ha tratado la planta, los envases correspondientes también deben presentar esta condición.

- BIEN FORMADO/A:** Es la hortaliza que presenta la forma característica del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.
- FLACCIDAS:** Aquellas que por deshidratación han perdido la turgencia de sus tejidos, es decir: los tallos, hojas, inflorescencias, frutos, etc. no pueden mantenerse enhiestos, cuelgan por su propio peso o se tumban.
- BROTADO:** Desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etc.
Papa: No debe presentar yemas brotadas en más de UN CENTIMETRO (1 cm) de largo, siempre que no se trate de más de un brote en cada yema.
- HELADOS Y ESCALDADOS:** Tubérculos o frutos que presentan manifestaciones características por efectos del frío y del calor excesivo, consistentes en muerte o pérdida de sus tejidos.
- VERDEADA:** Aquella que presenta coloración verde característica producida por la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y que la afecte en más de UN MILIMETRO (1 mm) de profundidad.
- LESIONES:** Aquella que presenta escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.
Para el caso de la papa, que impida aprovechar el OCHENTA POR CIENTO (80%) del tubérculo.
- ALTERACIONES INTERNAS:** Afecciones de distinto origen que producen anomalías o trastornos, tales como: corazón hueco, corazón negro, cambios de estructura en la médula, fasciación entre otros.
- SARNA:** Aquella que tiene lesiones en forma de protuberancia suberificadas (consistencia de corcho), producidas por *Streptomyces scabies*.
Se admiten hasta VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie de la unidad, siempre que no afecte la pulpa: si es grave o profunda sólo hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie de la unidad, siempre que no afecte la pulpa: si es grave o profunda sólo hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del tubérculo.
- PODREDUMBRE:** Todo daño causado por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- ENFERMEDADES:** Aquella hortaliza que ha sufrido alteraciones originadas por la acción de parásitos vegetales o animales, por virus o factores fisiológicos.
- OLOR Y SABOR EXTRAÑOS:** Distintos al común o normal de la especie; estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abono, etc.) o al utilizarse envases que anteriormente fueron usados para otros productos.

SICOFHOR

Sistema de Control de Frutas y Hortalizas en Mercado Interno



Papa (*Solanum tuberosum* L.)



SENASA

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria

Av. Paseo Colón 367, C1063ACD Capital Federal
República Argentina
Tel.: 4331-6041/49 - Línea gratuita: 0800-999-2386
www.senasa.gov.ar