

0/H. 12240 e Kern Field
C29

44696

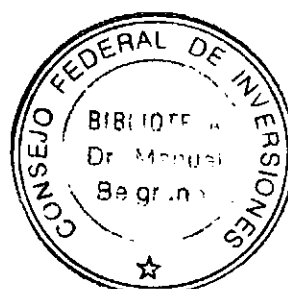
II PROVINCIA DE SALTA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

**“ ELABORACIÓN Y DISEÑO DE LAS BASES
LEGALES, TÉCNICAS Y COSTO PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN, ETIQUETADO Y
TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS
AGROPECUARIOS REGIONALES”**

ENERO 2005

Ing. Agrónomo Daniel Cristóbal



INDICE

Certificaciones. Introducción.....	42
Consejos de Denominación de Origen.....	43
Protocolos de Calidad.....	48
Certificación Privada. Su Implementación.....	53
Certificación Pública. Su Implementación.....	58
Certificadoras Habilitadas por SENASA. Resolución 280/2001.....	59
Resumen de Legislación Argentina sobre Productos Orgánicos.....	70
Exigencias Internacionales. Protocolo EUREPGAP.....	79
Descripción de las Inversiones para dar Cumplimiento a las Normas de Denominación de Origen, Etiquetado y Trazabilidad.....	81
Posibles mecanismos de financiación.....	89
Ley N° 25.966.....	91

2.- Propuesta de Mecanismos de Certificación

Certificaciones. Introducción

Los instrumentos ligados a la certificación de la calidad, tales como los certificados de productos orgánicos, los certificados de especificidad -tipificaciones-, o las normas de gestión de la calidad ISO 9000, sólo definen y caracterizan genéricamente distintos atributos que definen la calidad del proceso o producto. Sin embargo, como instrumentos, no son susceptibles de apropiación por los actores de la cadena de valor, si bien son percibidos por los consumidores como distintos. La seguridad jurídica de la propiedad intelectual no está presente. Es la normativa técnica predeterminada, el marco de encuadre de estos instrumentos de diferenciación. Donde los procesos de certificación de calidad se han desarrollado intensamente es en las producciones orgánicas. En esos casos la certificación es la clave de la diferenciación de los productos para el cliente. La certificación es el nexo de calidad entre la cadena de valor y el consumidor. En el caso de los certificados de calidad de productos orgánicos, al estar vinculado el proceso productivo a una relación armónica con el ambiente, constituyen una manera privilegiada de relacionar medio ambiente y valor. A partir del uso de estos distintivos o instrumentos en la cadena de agregados de valor, se facilita la percepción de la diferenciación por parte de los consumidores. La diferenciación de productos, sólo lo es para el cliente. El valor agregado que se asocia al producto diferenciado sólo es realizable si es percibido y considerado como tal por el cliente. Es un fenómeno subjetivo de reconocimiento de la calidad que necesita de distintos instrumentos objetivos para facilitar la percepción. Los mismos son: la certificación de la calidad y la propiedad intelectual. Estos elementos comunican y facilitan al cliente el proceso de percepción de la identidad diferencial del speciality. Los specialities que basan su identidad en la diferenciación de productos y en la coordinación de la cadena, desde una relación privilegiada con el medio ambiente, se distinguen a través de su certificado de calidad –certificación orgánica-, propiedad intelectual de las indicaciones geográficas – indicación de procedencia y denominación de origen-, resumiendo todos estos elementos a través del etiquetado apropiado e incorporando aquella información que proporcione todos los elementos que han

participado en las distintas etapas de producción como así también todas las vías que se han seguido hasta la comercialización. Los principales responsables que deben velar por la certeza de la información proporcionada y establecer las pautas y los instrumentos de control son los Consejos de Denominación de Origen, tal como se determina en el capítulo III de la Ley N° 25.380., siendo estos el primer eslabón en cualquier tipo de certificación.

Consejos de Denominaciones de Origen

Los Consejos de Denominaciones de Origen se conforman a partir de un interés común y consensuado: La necesidad de reconocer y registrar una denominación de origen. Este sistema libera al Estado del compromiso de crear y solventar esos consejos y obliga a los propios interesados a asumir el riesgo empresario. Los consejos de denominación de origen deberán tener personería jurídica y constituirse en cualquiera de las formas que prevé la legislación general. La entidad que se constituya será abierta a cualquier persona física o jurídica que pueda resultar beneficiaria de la Denominación de Origen. Se ha elegido el término entidad a efectos de dejarles elegir libremente la fórmula jurídica en que se integren sin embargo se requiere su previa organización e inscripción en el registro de personería jurídica a efectos que las mismas detenten cierta estabilidad.

Que la entidad sea abierta a cualquier persona física o jurídica se propone con el fin de que no se convierta en un círculo cerrado, una elite o un monopolio que manejan unos pocos elegidos, que impida ingresar a otros interesados que cumplan con las condiciones para integrarse y tengan derecho a constituirse en beneficiarios del derecho de uso. Cualquier persona física o jurídica a quien se le haya denegado la admisión al consejo de denominación de origen en forma injustificada podrá recurrir tal decisión.

Los Consejos de Denominación de Origen sólo podrán estar integrados por productores y acondicionadores / procesadores de los productos o servicios amparados por la Denominación de Origen.

Los Consejos de Denominación de Origen deberán: aprobar su reglamento interno, llevar un padrón de beneficiarios, llevar la producción anual del producto de que se trate, realizar los controles de calidad con la periodicidad que estimen conveniente, a fin de verificar que los productos o servicios se ajusten a las normas técnicas y artesanales tenidas en cuenta para el registro de la Denominación de Origen, realizar las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso de la Denominación de Origen que utiliza.

Para lograr la amplia participación del sector privado, se propone dejar en manos de los propios protagonistas la definición de las características específicas del producto que pretenden proteger, ya que son ellos los que mejor que nadie lo conocen.

Como se indica expresamente una de sus principales características será constituirse en una entidad abierta, conformar el consejo con productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes, es decir, los involucrados en la Denominación de Origen y en cuanto a funciones ocuparse del control de calidad del producto amparado, para salvaguardar el prestigio de la Denominación de Origen, redactar el reglamento interno del Consejo, el Protocolo de Calidad, y llevar un registro o padrón sobre la producción y nómina de quienes integren la Denominación, informando hectáreas afectadas, rendimientos, etc.

El derecho que permite la inscripción en la denominación de origen es colectivo y supone un acuerdo entre los productores interesados en proteger las denominaciones que les pertenecen, lo cual deriva naturalmente en la organización de una asociación civil. Es precisamente esta asociación la que debe proteger y hacer respetar las Denominaciones de Origen impidiendo que aquellos sin derecho a utilizarlas lo hagan y es quien debe solicitar la inscripción.

La figura de Consejo constituye una institución particular integrada por los productores y los elaboradores. La representación de los sectores privados le dan el carácter interprofesional a esta figura, y constituye una particularidad del sistema. La única condición que se exige para ser vocal es estar inscripto en el registro correspondiente.

Los Consejos son los defensores de los auténticos poseedores del derecho a la protección legal de la denominación de Origen y también de los consumidores, protegiéndolos del posible engaño o fraude en cuanto al origen y a la calidad de los productos.

Es misión básica del consejo garantizar el origen y la calidad de un producto, estableciendo para ello un sistema de control de calidad que comprenda: exámenes analíticos (físico-químicos, bacteriológicos, etc.) y organolépticos, en los casos que corresponda. Estos controles son fundamentales y tienen como objetivo preservar la tipicidad de los productos, para ello deben respetar toda la normativa ligada al control de calidad de los productos.

Los consejos se asociarán bajo la forma jurídica que consideren más conveniente, teniendo en cuenta que deberán ser abiertos, poseer personería jurídica, en cualquiera de las formas que decidan adoptar, deberán prever continuidad y constituirse para el mediano y largo plazo, siendo su objetivo básico acordar y consolidar las condiciones de producción de elaboración y comercialización, incluyendo la exportación para lo cual elaborarán un Protocolo de Calidad.

De las distintas formas de asociaciones previstas en la legislación argentina, como cooperativas, consorcios de exportación, mutuales, sociedades civiles, fundaciones, se adaptan a las necesidades de los Consejos. Las ventajas de las cooperativas y consorcios de exportación es que no persiguen fines de lucro sino los de una entidad o servicio. La utilidad es para cada una de las empresas que pueden

exportar. De obtenerse alguna utilidad, lo hacen marginalmente en forma accesorio a sus propios fines.

Otra característica muy importante es que todos los miembros tienen voz y voto. Cuando se trata de tomar decisiones es fundamental pues afectan a todos ellos, ya sea modificaciones en las condiciones de producción, en el acondicionamiento, en la elaboración, en la forma de realizar los controles, etc. Esto sería más complejo si el reparto de votos se hiciera proporcionalmente al aporte de capital como ocurre en ciertas sociedades comerciales. El carácter más democrático de las cooperativas permite que, cada empresa o productos decida, evitando así cualquier desvío y garantizando el control. Las asambleas y la igualdad de votos permite a todos participar en la elección del consejo directivo o de administración.

Las ventajas de asociarse y no trabajar individualmente les permite a los asociados, acceder a nuevos tipos de compradores y diversificar mercados, planificar a largo plazo y aumentar márgenes de beneficio. Desde la perspectiva del beneficiario las ventajas que presenta esta opción van más allá de posibilitar la inserción de la pequeña y mediana empresa en el comercio internacional al no poder hacerlo individualmente por problemas de gastos, conocimientos, volúmenes, etc. Además el beneficiario tiene mayores posibilidades de ir directamente al cliente sin pasar por intermediarios, que en algunos casos ni siquiera saben cuales son sus clientes ni el lugar de producción.

De tal forma el beneficiario obtendrá en el resultado final mejores utilidades por su mayor participación en la etapa de transformación y de comercialización.

Deben considerar en sus estatutos los siguientes objetivos:

- Exportar conjuntamente los productos de las empresas miembros;
- Coordinar las labores de producción y/o procesamiento de las empresas miembros;
- Propender al avance tecnológico de sus beneficiarios;
- Optimizar la calidad de los productos.

Por otra parte otro ítem que quedará bajo la órbita de la cooperativa, será todo lo referente a las certificaciones, siendo su función proponer los distintos mecanismos de certificación y eventualmente coordinar su implementación.

Por tratarse de asociaciones civiles sin fines de lucro y con personería jurídica, son responsables ante la sociedad de los incumplimientos a los compromisos que adquieren por ley, una vez que se aprueba su personería jurídica y sus estatutos.

Los consejos propondrán una razón social, "Consejo de la DO....." creándose el mismo con el objeto de defender la DO, preservar el prestigio y buen uso de la misma, y promover la unidad de aquellos interesados en mejorar la calidad del producto, basado en la libertad de afiliación. Se establece como condición para ser beneficiario e integrar la asociación, que sean persona físicas o jurídicas que se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento o procesamiento del producto dentro del área geográfica limitada. Contará con dos tipos de socios, los fundadores, que son los que suscriben el acta constitutiva, y los adherentes, que son los que solicitan el ingreso a las mismas, adquiriendo todos ellos la calidad de "beneficiarios". Los deberes de los asociados son: aceptar y cumplir con las obligaciones del Estatuto, el Protocolo de Calidad, y demás normas establecidas dentro del régimen legal, pagar las cuotas societarias, etc. Los derechos que adquieren son: Uso de la DO, de las siglas, logotipos, marbetes autorizados para su identificación, asistencia a las reuniones, presentación de proyectos y propuestas, participación con voz y voto, ser elegidos e integrar los órganos sociales y formar parte de las comisiones.

Las principales funciones del Consejo son las de promoción, defensa, control e inspección, arbitrar los mecanismos de certificación, debiéndose ajustar a lo que disponga la normativa en vigencia. Es importante aclarar que, el ámbito de las inspecciones está autorizado sólo para los inscriptos en el Consejo y para los productos incluidos en la DO y en la zona delimitada. El consejo, si bien tiene ingerencia en la comercialización deberá circunscribirla sólo a los asociados, por lo

tanto, infracciones cometidas por terceros no integrantes de la DO deberán ser denunciadas ante las autoridades pertinentes (Lealtad Comercial, Defensa del Consumidor).

Los controles constituyen una de las funciones más importantes que desarrollará el Consejo. Estos controles serán realizados por personal especializado, y eventualmente podrían llegar a cumplir funciones de certificadores propios del Consejo, en el caso de que el mismo se acreditara ante los registros correspondientes como Organismo Certificador.

Lo más importante en el control es la comprobación del cumplimiento de las exigencias establecidas en los Protocolos de Calidad en cuanto a producción, elaboración y el cumplimiento de todas las disposiciones establecidas respecto a la comercialización de los productos. Los consejos estarán dirigidos por una comisión directiva compuesta de un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero e igual cantidad de vocales titulares, elegidos en representación del sector productor y del sector elaborador. La Comisión Directiva, deberá aprobar el reglamento interno, representar a la asociación, fijar medidas disciplinarias, fijar las cuotas, etc.. El Consejo poseerá un Órgano de Fiscalización, compuesto por dos miembros titulares y un asesor jurídico para controlar los libros, fiscalizar la administración y verificar el cumplimiento de las normas.

Se conformará también una Comisión Técnica integrada por expertos técnicos que verificarán el cumplimiento de las condiciones de producción y una Comisión de Calificación encargada de aprobar o rechazar el producto conforme los requisitos establecidos.

Protocolos de Calidad

Dado que los productos agroalimentarios son muy diferentes entre sí en cuanto a producción, elaboración y en algunos casos en la comercialización, a fin de detallar

los requisitos que se deberán exigir a los inscriptos en el Consejo, se considera la estructura de un Protocolo de Calidad "Modelo", que deberá adecuarse a las distintas producciones de las diferentes regiones de la provincia de Salta.

Estos Protocolos de Calidad que se proponen como modelo, deberán ser ajustados según los parámetros comprometidos respecto de los atributos de calidad de los productos diferenciados obtenidos en la producción y elaboración además de los correspondientes a normas de comercialización que deberán ser respetados estrictamente por los integrantes de la cadena. Así mismo se propone la inclusión de la reglamentación de todas las etapas por las que atraviesan los productos.

Esta reglamentación será fundamental en el logro de la homogeneización de los productos con DO en cuanto a la tipificación de la calidad, presentación, y por otra parte permitirán a los inspectores del Consejo, dispongan de la autorización de los socios para la realización de los controles "in situ", la que será cotejada con toda la documentación presentada de modo tal que no podrán argumentar desconocimiento en los casos de incumplimiento de las normas que se establezcan en los Protocolos de Calidad. Los Protocolos deberán contener básicamente la siguiente información:

- El nombre de la DO es el de la zona de producción, seleccionando aquel que haya dado lugar al prestigio y que se lo vincule con la obtención y/o elaboración de un producto determinado en la Denominación de Origen. Este nombre surgirá de la existencia de un área definida como el conjunto de tierras que por sus características, su situación y su entorno se revelaron por la experiencia y el uso como propicias para la producción. El renombre o notoriedad alcanzado por cada denominación es importante, pues es condición que se conozca su prestigio en el mercado nacional, regional, o internacional. Esta notoriedad significa que el producto tiene que identificarse con la zona de producción, por ejemplo: vino de Cafayate, pimentón de Cachi, pomelos de Salta, etc.
- La delimitación del área se hará consignando la historia geográfica, datos geológicos, estudio del suelo, criterios de delimitación, nomenclatura catastral y

zonas comprendidas. La zona de producción se limita teniendo en consideración sus factores naturales, relativos al subsuelo, al suelo y al clima y/o a los factores humanos que definen las condiciones del proceso.

- La tipicidad del producto es consecuencia de las variedades de especies vegetales o razas animales utilizadas para su producción acondicionamiento, elaboración y comercialización, estableciéndose para cada denominación de origen la lista de variedades o razas que quedan autorizadas por la norma en cuestión. Respecto de las variedades autorizadas y sus porcentajes, sólo podrán ser modificados a solicitud del Consejo, y es muy importante que la modificación que se autorice no altere las características esenciales y tradicionales que están estrechamente ligadas al producto, por cuanto definen la tipicidad y calidad del mismo.

- Las características diferenciales que definen la personalidad de un producto deben estar ligadas así mismo a los factores humanos, considerando como tales al sistema de cultivo y métodos de elaboración conservación, maduración y crianza, según corresponda. Los que deberán ser exhaustivamente detallados en el Protocolo de Calidad, por ejemplo: época de cosecha, forma de recolección, estabulaciones, edad de destete, etc. según corresponda. Estas son las condiciones que irán determinando la tipicidad del producto.

- En cuanto a la presentación del producto para su comercialización, también quedará dispuesto en el protocolo de Calidad, formas, tipos, etiquetas, rótulos, marbetes, logos autorizados, envases, etc. a efectos de facilitar el control de los mismos, incluyendo el control de cantidad basado en la documentación presentada por los involucrados, a fin de llevar un óptimo control de los productos con DO y facilitar su identificación en el mercado.

- Los controles son muy importantes, ya que aseguran al cliente la entrega del producto de calidad sugerida. Para esto los consejos llevarán padrones o registros de la producción (superficie, ubicación, parcelas, lotes, nombre de los productores

o arrendatarios, cantidad de parcelas afectadas a la DO, etc.) y de la elaboración (frigoríficos, bodegas, cámaras de frío, lugares de conserva, secaderos, añejamiento, etc.)

Tales facultades de control e inspección los habilita para imponer sanciones ante casos de infracciones cometidas por los suscriptos. Se les delega estas funciones por encontrarse en la zona de producción y estar estrechamente vinculados a la DO, teniendo especial interés en cuidar el prestigio y asegurar el buen uso de la misma. Asimismo, estarán en condiciones de expedir certificados de calidad, etiquetas numeradas y precintos de garantía.

Se recomienda la realización de los siguientes controles teniendo en cuenta que, cuanto más estricto sea el Consejo, mayor calidad tendrán los productos que comercialicen:

Control continuo y permanente para lo cual se realiza la supervisión técnica de la producción y de la elaboración que comprende: densidad de plantación, sistema de conducción, poda, prácticas culturales, etc.

Control de la producción: la supervisión técnica comprende el control de explotaciones o fincas en las que sólo puede realizarse si están identificadas las parcelas cartográficamente y se dispone de los siguientes datos: superficie, tipo de suelos, variedades, sistemas de conducción, poda, edad, porta injertos, que deberán estar declarados en las declaraciones juradas o formularios y registradas en el Consejo.

Control de elaboración: consiste en la verificación de los datos registrados por las envasadoras, clasificadoras, bodegas, plantas de empaque, frigoríficos, etc. tales como: características constructivas, capacidad, número y naturaleza de los envases, equipamiento tecnológico, etc. y si se cumplen efectivamente.

Los Consejos deberán disponer de inspectores que se ocupen del control e inspección de los inscriptos, de los productos y de las zonas de producción correspondientes. Los inspectores podrán ser contratados por el Consejo.

Para controlar el ingreso y egreso de materia prima, acondicionada o medio elaborada se realizará a través de la supervisión directa y compatibilización de las declaraciones que presentan los inscriptos en la que deberán completar con los datos de producción, volumen elaborado, existencias y cualquier movimiento que se produzca.

El procedimiento podrá ser iniciado con la selección al azar de partidas de productos perfectamente individualizadas e identificadas, de volumen determinado y con características homogéneas.

Control de Calidad de Producto: en tal sentido existen prácticas permitidas y autorizadas por el protocolo de calidad y prácticas prohibidas, que en el caso de los vinos son por ejemplo, las tecnologías de precalentamiento de la uva, calentamiento de los mostos o de los vinos, en presencia de orujo y cualquier otra que tienda a forzar la extracción de colorante.

El control de Calidad de Producto comprenderá los exámenes analíticos que se realizarán para verificar si la composición química se encuentra dentro de los parámetros establecidos en el protocolo de calidad, análisis físicos, y bacteriológicos, con identificación de partidas, midiéndose los valores de acuerdo a los estándares correspondientes. Los laboratorios en los que se realicen los análisis podrán ser oficiales o privados, debidamente autorizados y habilitados. Además se someterá al producto a los exámenes organolépticos, consistentes en la valoración por medio de los sentidos, aroma, sabor, color, etc.

Estas mediciones podrán ser realizadas por la comisión de calificación, según corresponda.

El procedimiento podrá iniciarse a partir de la solicitud presentada por el elaborador o por disposición del Consejo, debiendo el interesado completar un formulario con los datos de la partida que desea analizar, y el Consejo procede a la toma de muestras al identificado y lacrado de las mismas.

Los veredictos resultantes de la calificación no podrán expedirse después de cierto plazo, para que los interesados que quieran ser primeros en el mercado y necesiten los resultados en un plazo determinado puedan obtenerlos. De no estar de acuerdo con el resultado, el elaborador podrá solicitar una nueva calificación.

De no aprobar los análisis de control de calidad, se los calificará como productos comunes, o sin denominación.

Una vez que las partidas de productos elaborados hayan aprobado todos los análisis, el Consejo procederá a expedir los Certificados de Origen y precintos de garantía.

Se recomienda a los Consejos la implementación de sistemas de control e identificación con la aplicación de precintos en los envases o de contraetiquetas con el nombre de la Denominación de Origen, que vayan colocadas detrás o arriba de la marca, tanto el precinto como la etiqueta podrán llevar un número de orden impreso e incorporar el rotulado que permita técnicas de identificación a través de, por ejemplo, códigos de barras que permitan condensar toda la información recopilada por el Consejo transformándola en un mecanismo de Trazabilidad, que resuma toda la historia del producto identificando partidas de cada uno de los miembros de la Denominación de Origen, tal como lo exigirán los países miembros de la Unión Europea a partir de 2005, brindando toda la información disponible siendo el reflejo de las propias exigencias impuestas en los Protocolos de Calidad.

2.1.- Certificación privada. Su implementación

Las certificadoras privadas se originan como resultado de la incorporación de exigencias, en determinados mercados, en cuanto a los sistemas de producción

empleados en virtud de preservar los recursos naturales y respetar el medio ambiente dando lugar a las llamadas Producciones Orgánicas, las que entre otras cosas no permiten el uso de productos provenientes de la síntesis química. A partir de la introducción de este concepto se desarrolló la normativa internacional que responde a las necesidades y mandatos de los consumidores y como consecuencia directa se incorpora una nueva figura encargada de fiscalizar el cumplimiento de dichas normas con independencia de intereses comerciales y un alto nivel de transparencia a los efectos de expedir las Certificaciones Orgánicas.

Los productos orgánicos, ecológicos o biológicos (términos sinónimos para el sistema argentino) son obtenidos a partir de un sistema agropecuario cuyo principal objetivo es el de producir alimentos sanos y abundantes, respetando el medio ambiente y preservando los recursos naturales. La producción orgánica se basa en la aplicación de un conjunto de técnicas tendientes a mantener o aumentar la fertilidad del suelo y la diversidad biológica y que permitan proteger a los cultivos y animales de plagas, malezas y enfermedades bajo un nivel tal que no provoquen daños económicos; no permite la utilización de productos provenientes de síntesis química, a la vez que se apoya en la observación y conocimiento de los ciclos naturales de los elementos y de los seres vivos.

Por lo tanto, con este sistema de producción no sólo se logra el objetivo planteado, sino que además efficientiza el uso de la energía aplicada en el mismo y por consiguiente es el productor y la sociedad la beneficiaria de dicha eficiencia.

La degradación de los recursos naturales, producida como consecuencia del uso indiscriminado de agroquímicos y el laboreo excesivo del suelo, a inducido al hombre a rescatar antiguos métodos y considerar nuevas alternativas de producción de alimentos, priorizando el cuidado del ambiente.

A la luz de esta necesidad, comenzó a desarrollarse en el mundo la producción orgánica, existiendo actualmente tanto a niveles oficiales (U.E, U.S.A.) como en

forma de ONG's (IFOAM), referentes internacionales, legislando, promoviendo y apoyando el desarrollo de este sistema.

Como consecuencia del creciente interés de los mercados internacionales, el Consejo de las Comunidades Europeas adoptó en el año 1991 el Reglamento 2092, el cual regula la producción agrícola ecológica y su etiquetado, siendo de aplicación obligatoria en todos los países miembros para aquellos terceros países que deseen exportar a la U.E.

Paralelamente, otros países del mundo (U.S.A., Israel, Australia, etc.) han comenzado a desarrollar también normas que regulan sus propios sistemas y los requisitos para la importación.

Dentro de América del Sur, la República Argentina ha sido pionera en esta materia, ya que fue el primer país en desarrollar normas oficiales.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo que surge de la fusión del ex IASCAV y del ex SENASA, dependiente de la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, es la entidad oficial que tiene a su cargo la supervisión del sistema de control de calidad de la producción orgánica. Elabora y actualiza las normas para amparar este tipo de producciones, brindando transparencia, asegurando la calidad a los consumidores internos y externos y respondiendo a las exigencias internacionales.

El SENASA como autoridad y dentro del sistema de control, habilita a las empresas certificadoras aspirantes, las cuales deben cumplimentar los requisitos establecidos en la normativa correspondiente: Res. 068/94 del ex SENASA y Res. 82/92 del ex IASCAV. Posteriormente, supervisa a las entidades inscriptas y habilitadas por medio de visitas periódicas a sus oficinas, recabando toda la información vinculada al proceso de certificación y recibe informes de las actividades desarrolladas por éstas. A su vez visita a las unidades productoras / transformadoras, verificando los lotes en producción, los antecedentes de los cultivos y de los animales, las técnicas

empleadas, los planes de producción, métodos de control de plagas, malezas y enfermedades, etc., como así también, las condiciones de transformación y comercialización.

Las empresas habilitadas deben limitar sus actividades exclusivamente a la certificación, no pudiendo desarrollar tareas de asesoramiento ni intervenir en la comercialización.

Si un productor / elaborador desea certificar su producción, el primer paso es acercarse al SENASA a fin de tomar conocimiento de las exigencias de la normativa oficial y recibir un listado de las Entidades Certificadoras habilitadas. Luego deberán tomar contacto con dichas empresas a fin de concretar el convenio para el seguimiento de su producción.

Para el caso de empresas o entidades públicas que aspiren a certificar, también deberán concurrir al SENASA para recibir una copia de los requisitos normativos e iniciar el trámite de habilitación.

En la actualidad, el nivel de exigencias por parte de los consumidores ha ido en paulatino aumento, con el consecuente incremento en las alternativas de certificación, así es como a partir de la certificación orgánica pasamos a las Certificaciones EUREPGAP (Good Agricultural Practices, GAP), Certificación de Identidad Preservada (certificación para granos NO OGM – Organismos Genéticamente Modificados), Certificación Orgánica USDA-NOP (National Organic Program del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos), Certificación de Trazabilidad en Carnes, Certificación de Pesca Sustentable, etc.

La certificación EUREPGAP nació como una iniciativa de los comerciantes minoristas y supermercados europeos en 1997.

El protocolo EUREPGAP Frutas y Hortalizas es un sistema de gestión de la calidad que tiene el propósito de acordar las normas y los procedimientos para el desarrollo de las Buenas Prácticas Agrícolas. Los objetivos son: reducir los riesgos,

asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos en la producción primaria, enfocando además a la implementación de las mejores prácticas para asegurar una producción sustentable. Los principios del programa están basados en los términos de referencia de EUREPGAP y específicamente en los siguientes conceptos:

Seguridad Alimentaria: La normativa se basa en los criterios de seguridad de los alimentos, que a la vez derivan de la aplicación de principios generales de HACCP (Análisis de riesgos y control de puntos críticos).

Salud, Seguridad, y Bienestar Ocupacional: La normativa establece un nivel global de criterios de salud y seguridad ocupacional en las fincas; así como una mayor sensibilidad y responsabilidad con respecto a temas sociales. Sin embargo, el mismo no sustituye una auditoría específica sobre la responsabilidad social de empresas.

Protección Medioambiental: La normativa consiste en aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas para la Protección Medioambiental, generadas para minimizar el impacto negativo que tienen en el medioambiente.

Quines deban obtener una Certificación deben ser capaces de demostrar su compromiso manteniendo la confianza de los consumidores en los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria, reduciendo el uso de agroquímicos, asegurando la responsabilidad y actitud hacia la seguridad y salud de los trabajadores, mejorando la eficiencia en el uso de los recursos naturales y minimizando el impacto ambiental, conservando la naturaleza y la vida silvestre.

La certificación se constituye en garantía de calidad dado que comprende: los Aspectos Higiénicos evitando la contaminación química, física y biológica, asegurando la inocuidad de los alimentos; la Trazabilidad, asegurando el seguimiento en toda la cadena alimentaria; las Técnicas de Producción, con el objetivo del uso controlado de agroquímicos para minimizar el impacto de los residuos en los alimentos, el hombre y su entorno; los Aspectos Sociales, enfocado

a un ambiente de trabajo adecuado a las necesidades laborales y sanitarias de los trabajadores involucrados en la cadena.

La Certificación es la herramienta que tiene a su alcance el productor a efectos de asegurar la confianza del consumidor, adoptando los principios de HACCP e incentivando la incorporación de prácticas de manejo integrado de plagas (IPM) y el manejo integrado de cultivos (ICM) al contexto de la producción agrícola comercial siendo esto fundamental para la mejora y sustentabilidad de la producción agrícola a largo plazo.

2.2.- Certificación pública. Su implementación

Todo tipo de certificación tiene como primer eslabón a un organismo público, tal es el caso del SENASA, siendo esta institución la que actúa como autoridad de aplicación de la normativa vigente y por ende es quien habilita a las empresas certificadoras, pero actúa a su vez como certificadora oficial, de acuerdo a lo que se establece en la resolución N° 280 del propio organismo. Las entidades públicas nacionales, provinciales o municipales que aspiran a constituirse en certificadoras deberán inscribirse como tales en los registros de dicha entidad y cumplir con los requisitos normativos vigentes.

Cabe destacar que dentro de las Certificadoras Públicas habilitadas se encuentra la Fundación Argeninta, brindando este servicio a las distintas producciones agropecuarias del país.

Como contraprestación por los servicios de certificación se establece un régimen de arancelamiento cuyo monto estará en relación al valor y/o al volumen del producto certificado o superficie destinada a determinada producción.

Certificadoras habilitadas por Senasa

Resolución 280/2001

Programa Nacional de Certificación de Calidad en Alimentos

Entidades certificadoras. Empresas adheridas al programa. Régimen de auditoría técnica. Régimen de sanciones. Financiamiento. Aranceles.

VISTO el expediente N° 5509/2001 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que existe una demanda cada vez mayor de productos que incorporen en su etiquetado la mención de determinados atributos de calidad.

Que los productos así calificados se comercializan normalmente a un precio más elevado, mejorando la rentabilidad de los productores y la de la industria procesadora.

Que la demanda, tanto nacional como internacional, requiere programas de certificación que garanticen la calidad de los productos.

Que es necesario propiciar medidas tendientes a crear un marco normativo como protección a las calificaciones diferenciales de estos productos, garantizando la competencia leal entre los distintos integrantes de la cadena asegurando la transparencia de los procesos de producción, elaboración y comercialización.

Que por lo expuesto se hace necesario establecer un Programa de Certificación, Inspección, Control y Auditoría Técnica basado en los modernos conceptos que hacen a los Programas de Calidad.

Que las funciones de certificación podrán ser ejercidas en diferentes niveles, por

Entidades Certificadoras Privadas con reconocimiento oficial o por el propio SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Que por lo expuesto, surge la necesidad de reglamentar la participación de las empresas productoras, elaboradoras y/o distribuidoras de alimentos y de las entidades privadas en las tareas de certificación de atributos de calidad.

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

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto en el artículo 8°, inciso e) Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1° — Créase el Programa Nacional de Certificación de Calidad en Alimentos. AMBITO

Art. 2° — El Programa Nacional de Certificación de Calidad en Alimentos, será un Programa de certificación de atributos de calidad de productos o de procesos, de adhesión voluntaria, el que podrá ser aplicado para todo tipo de alimento.

CONCEPTO

Art. 3° — El Programa mencionado funcionará sobre la base de certificación de tercera parte, existiendo DOS (2) posibilidades de certificación:

a) Certificación Privada de Calidad en Alimentos realizada por Entidades Certificadoras con reconocimiento oficial.

b) Certificación Oficial de Calidad en Alimentos realizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. En ambos casos el productor/elaborador asume la responsabilidad primaria en cuanto al producto presentado para certificar en relación al cumplimiento de determinados procedimientos, registros, protocolos y normas nacionales vigentes.

ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS

Art. 4° — La certificación de atributos o procesos de calidad en alimentos en lo correspondiente a las funciones y responsabilidades de empresas privadas que realicen los procesos de certificación de productos, en adelante llamadas "ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS", queda reglamentada mediante la creación del "REGISTRO NACIONAL DE ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS", en el ámbito de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, debiendo las empresas interesadas cumplimentar las exigencias previstas en el Anexo I, que forma parte integrante de la presente resolución, para el otorgamiento de la habilitación correspondiente, quedando sujetas al régimen de supervisión y auditoría técnica que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA determine. EMPRESAS PRODUCTORAS/ELABORADORAS/ MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADHERIDAS AL PROGRAMA

Art. 5° — Cuando una empresa productora/elaboradora/ manipuladora de alimentos adhiera al programa y solicite certificación oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, deberá cumplimentar las exigencias previstas en el Anexo II, que forma parte integrante de la presente resolución, quedando sujeta al régimen de supervisión y auditorías que se establezca.

a) EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, otorgará la certificación que corresponda, la cual podrá ser utilizada por la solicitante de acuerdo a lo previsto por la presente resolución y mientras cumpla lo expresado

en todos los documentos y demás acuerdos o intenciones emergentes.

b) La solicitante podrá utilizar sólo el texto que acuerde con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y de la forma, tamaño y extensión que dicho Servicio Nacional determine.

c) La utilización de dicho texto podrá ser en la etiqueta de los productos, en medios de comunicación y en tramitaciones oficiales, excepto que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA restrinja específicamente su uso.

REGIMEN DE AUDITORIA TECNICA

Art. 6° — Se adoptará el siguiente Régimen de Auditoría Técnica:

a) Las auditorías a las "Entidades Certificadoras de Calidad" y a las "Empresas Productoras/ Elaboradoras/Manipuladoras de Alimentos", serán efectuadas periódicamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

b) Tendrán como propósito el Control de Gestión de las mismas, como así también evaluar la necesidad de introducir acciones correctivas que permitan el mejoramiento del Programa.

c) Será responsabilidad de las "Entidades Certificadoras de Calidad" y de las "Empresas Productoras/ Elaboradoras/Manipuladoras de Alimentos" poner a disposición del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA todos los medios necesarios para asegurar un efectivo y eficiente proceso de auditoría.

REGIMEN DE SANCIONES

Art. 7° — El incumplimiento a lo establecido en la presente resolución dará lugar a la prohibición de utilizar la certificación otorgada y si así correspondiera, a la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996

FINANCIAMIENTO

Art. 8° — Extiéndese el régimen previsto en el Anexo de la Resolución N° 783 del 26 de junio de 1999 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, a los efectos de la financiación de los gastos en que incurra este Servicio Nacional, originados como consecuencia del cumplimiento del presente Programa. ARANCELAMIENTO

Art. 9° — A modo de contraprestación de las actividades de implementación, mantenimiento y control del Programa, se prevé la implantación de UN (1) régimen de arancelamiento a ser aplicado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, cuyo monto anual estará en relación al valor y al volumen del producto certificado.

VIGENCIA Art. 10. — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 11. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.

ANEXO I REGISTRO NACIONAL DE ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS CREACION DEL REGISTRO:

1. Créase el "Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Calidad en Alimentos", en el ámbito de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. OBLIGATORIEDAD:

2. Ninguna persona física o jurídica podrá certificar atributos o procesos de calidad en alimentos, bajo las especificaciones del presente Programa, sin la previa inscripción en el "Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Calidad en Alimentos", a cuyo efecto el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA otorgará el comprobante correspondiente. CONCEPTO:

3. a) Del Programa: Las empresas que desarrollen tareas de certificación de atributos

o procesos de calidad en alimentos serán oficialmente reconocidas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y funcionarán sobre la base de terceras partes, imparciales y sin intereses en los productos evaluados, las que deberán cumplir con todos los requisitos que se detallan en la presente resolución.

b) Del Producto: Se entiende por atributo de calidad a aquella característica diferencial que posea el producto como rango distintivo de otro producto similar, y cuyo proceso de elaboración y condiciones finales de calidad, cumplan las normas establecidas en el protocolo correspondiente.

RESPONSABILIDAD DE LAS ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS:

4. Las empresas que se habiliten serán responsables de realizar las tareas de certificación, tal como se define en este reglamento. Sus funciones serán las de formular, supervisar e implementar políticas referentes a los procesos de certificación y asignar responsabilidades para el cumplimiento de las mismas.

REQUISITOS GENERALES DE LAS ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS:

5. Las entidades, empresas o instituciones que desarrollen esta actividad, deberán inscribirse en el Registro creado a tal fin, cumpliendo con los siguientes requisitos:

a) Llenar en forma completa la solicitud de inscripción en carácter de Declaración Jurada.

b) Presentar comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción, o convenio multilateral existente.

c) Sociedades Comerciales: Sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar copia de sus estatutos o contrato social y acta donde conste la distribución de cargos de sus integrantes, debidamente inscriptas en el Registro Público de Comercio o Inspección General de Justicia, según corresponda.

d) Cooperativas: Deberán presentar copia de sus estatutos, debidamente inscriptos en el órgano de control correspondiente, y del acta de distribución de cargos de los integrantes del Consejo de Administración y del gerente.

e) Asociaciones Civiles: Deberán presentar copia certificada del estatuto de creación, acta de distribución de cargos y constancia de aprobación por la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA.

f) Sociedades Civiles: Deberán acompañar contrato de constitución pasado por Instrumento Público o Privado debidamente certificado ante Escribano Público.

REQUISITOS ESPECIFICOS DE LAS ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS:

6. Deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Cumplir con la norma internacional ISO Guía 65 (Requerimientos generales para organismos que operan Programas de certificación de productos) o la norma europea en 45011 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos).

b) Poseer un responsable técnico con matrícula habilitante y con probada experiencia.

c) Acreditar idoneidad en procesos de inspección, control y certificación.

d) Establecer sede social en Territorio Nacional.

e) Descripción del Programa de certificación (reglamentos, guía de procedimientos,

actas de inspección, acuerdos, manual de ética, confidencialidad, etc.).

f) Nómina del personal dedicado a la inspección.

OBLIGACIONES DE LAS ENTIDADES CERTIFICADORAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS:

7. Tendrán las siguientes obligaciones:

a) Establecer y mantener UN (1) Programa de Calidad documentado, que deberá ser presentado ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para su aprobación, que deberá incluir:

- Organigrama en el que figure la línea de autoridad, responsabilidades y ubicación de funciones derivadas del directivo superior.
- Nombres, títulos, experiencia y responsabilidades del personal involucrado.
- Normas de procedimientos para realizar las tareas de certificación y todos los métodos de pruebas a ser utilizados en los mismos, detallando las funciones del personal y la ubicación física donde realizarán las mismas.
- Normas de procedimientos administrativos para el registro y control de la documentación, la que deberá ser legible e identificable con los productos y procesos a que se haga referencia.
- Toda la documentación señalada deberá estar a disposición de las auditorías por un plazo no inferior a los TRES (3) años.
- Medidas de capacitación para el personal.

b) Cumplir y hacer cumplir las Normas de Calidad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

c) Reinscribirse anualmente en el registro respectivo, abonando los correspondientes aranceles.

8. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se reserva el derecho a rechazar solicitudes que a su criterio no cumplan con los requisitos establecidos.

ANEXO II DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS/
ELABORADORAS/MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADHERIDAS AL
PROGRAMA CONCEPTO:

1. a) Del Programa: Las empresas productoras/ elaboradoras/manipuladoras de alimentos que adhieran al Programa y soliciten certificación oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, deberán cumplir con todos los requisitos que se detallan en el presente Anexo.

b) Del Producto: Se entiende por atributo de calidad a aquella característica diferencial que posea el producto como rango distintivo de otro producto similar, y cuyo proceso de elaboración y condiciones finales de calidad, cumplan las normas establecidas en el protocolo correspondiente.

RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS/
ELABORADORAS/MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADHERIDAS AL
PROGRAMA:

2 Las Empresas productoras/elaboradoras/manipuladoras de alimentos que participen del Programa tendrán responsabilidad primaria sobre la condición de los productos que elaboren o expendan, para lo cual deberán presentar un programa de aseguramiento de la calidad para su aprobación por parte de la Dirección de Calidad

Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y una vez aprobado deberán cumplirlo en todas sus partes.

**REQUISITOS GENERALES DE LAS EMPRESAS
PRODUCTORAS/ELABORADORAS/MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
ADHERIDAS AL PROGRAMA:**

3. Las entidades, empresas o instituciones que adhieran al Programa y soliciten certificación oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- a) Llenar en forma completa la solicitud de adhesión en carácter de Declaración Jurada.
- b) Presentar comprobante autenticado de la Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) de inscripción ante la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP) y ante la Dirección de Rentas de la jurisdicción, o convenio multilateral existente.
- c) Sociedades Comerciales: Sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar copia de sus estatutos o contrato social y acta donde conste la distribución de cargos de sus integrantes, debidamente inscriptas en el Registro Público de Comercio o Inspección General de Justicia, según corresponda.
- d) Cooperativas: Deberán presentar copia de sus estatutos, debidamente inscriptos en la SECRETARIA DE ACCION COOPERATIVA y del acta de distribución de cargos de los integrantes del Consejo de Administración y del gerente.
- e) Asociaciones Civiles: Deberán presentar copia certificada del estatuto de creación, acta de distribución de cargos y constancia de aprobación por la Inspección General

de Justicia.

f) Sociedades Civiles: Deberán acompañar contrato de constitución pasado por Instrumento Público o Privado debidamente certificado ante Escribano Público.

**REQUISITOS ESPECIFICOS DE LAS EMPRESAS
PRODUCTORAS/ELABORADORAS/MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
ADHERIDAS AL PROGRAMA:**

- 4. a) Poseer un Responsable Técnico con matrícula habilitante y con probada experiencia.
- b) Acreditar idoneidad en procesos de producción, elaboración, y/o manipulación de alimentos.
- c) Establecer sede social en Territorio Nacional.
- d) Descripción del Programa de Aseguramiento de la Calidad (reglamentos, guía de procedimientos, etc.).
- e) Nómina del personal del área involucrada en aseguramiento de la calidad.

**OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS/
ELABORADORAS/MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADHERIDAS AL
PROGRAMA:**

- 5. a) Establecer y mantener UN (1) Programa de calidad documentado, que deberá ser presentado ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para su aprobación, que deberá incluir:

b) Organigrama en el que figure la línea de autoridad, responsabilidades y ubicación de funciones derivadas del directivo superior.

c) Nombres, títulos, experiencia y responsabilidades del personal involucrado.

d) Normas de procedimientos para realizar las tareas de aseguramiento de la calidad referidas al atributo o proceso a certificar, y todos los métodos de pruebas a ser utilizados en los mismos, detallando las funciones del personal y la ubicación física donde realizarán las mismas.

e) Normas de procedimientos administrativos para el registro y control de la documentación, la que deberá ser legible e identificable con los productos y procesos a que se haga referencia.

f) Toda la documentación señalada deberá estar a disposición de las auditorías por UN (1) plazo no inferior a los TRES (3) años.

g) Medidas de capacitación para el personal.

h) Cumplir y hacer cumplir las Normas de Calidad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

i) Renovar anualmente su adhesión al Programa, abonando los correspondientes aranceles.

6. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA se reserva el derecho a rechazar solicitudes que a su criterio no cumplan con los requisitos establecidos.

Resumen de Legislación Argentina sobre Productos Orgánicos

- Ley N° 25.127 del 8 de Septiembre de 1999

En su artículo 1° establece que: " A los efectos de la presente ley, se entiende por ecológico, biológico u orgánico a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y preserve o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas." El artículo 2° por su parte afirma : "Con el objeto de permitir la clara identificación de los productos ecológicos, biológicos u orgánicos por parte de los consumidores, evitarles perjuicios e impedir la competencia desleal, la producción, tipificación, acondicionamiento, elaboración, empaque, identificación, distribución, comercialización, transporte y certificación de la calidad de los productos ecológicos deberán sujetarse a las disposiciones de la presente ley y a las reglamentaciones y/o providencias de la autoridad de aplicación." El artículo 3° se refiere a la calificación de un producto como ecológico, biológico u orgánico la cual es facultad reglamentaria de la autoridad de aplicación y sólo se otorgará a aquellas materias primas, productos intermedios, productos terminados y subproductos que provengan de un sistema donde se hayan aplicado las prácticas establecidas en la reglamentación de esta ley. El artículo 8° establece: "La certificación de que los productos cumplan con las condiciones de calidad que se proponen, será efectuada por entidades públicas o privadas especialmente habilitadas para tal fin, debiendo la autoridad de aplicación establecer en este último caso, los requisitos para la Inscripción de las entidades aspirantes en el Registro

Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Ecológicos, Biológicos u Orgánicos, quienes serán responsables de la certificación y de la condición de calidad de dichos productos."

- Decreto Ley N° 97 del 25 de enero de 2001:

Reglamenta la Ley N° 25.127, estableciendo la Autoridad de aplicación, promulgando la promoción y desarrollo de mercados internos y externos de productos y alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos.

- Decreto Ley N° 206 del 16 de febrero de 2001:

Crea el Programa Nacional de Producción Orgánica, fijando como objetivos del mismo:

- Promover el desarrollo integral de la Producción Orgánica en todo el país.
- Evidenciar y potenciar las ventajas competitivas que en la materia tiene nuestro país.
- Facilitar la producción y comercio de productos orgánicos.
- Incrementar la presencia de los productos orgánicos en el mercado.
- Fortalecer el sistema de control y la confianza de los consumidores.
- Identificar y facilitar la fuente de financiamiento.

Establece que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACIÓN dictará, a propuesta del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, las normas de aplicación de la Ley N° 25.127 y establecerá las prácticas a las que deberán someterse las materias primas, productos intermedios, productos terminados y subproductos para obtener la denominación de ecológico, biológico u orgánico. Reglamentará el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Ecológicos, Biológicos u Orgánicos. Establecerá los procedimientos e instrumentos, que podrán incluir el

requerimiento de timbrado oficial o de la incorporación de marcas, contraseñas o firmas, que permitan la clara identificación de los productos ecológicos, biológicos u orgánicos para evitar perjuicios a los consumidores e impedir la competencia desleal.

Prohíbe la comercialización de productos de origen agropecuario, materias primas, productos intermedios, productos terminados y subproductos bajo la denominación de ecológico, biológico u orgánico que previamente no hubieran obtenido la certificación correspondiente.

- Resolución SAGyP N° 423 del 3 de junio de 1992:

Reglamenta las normas de producción y elaboración de alimentos orgánicos, resolviendo sobre los siguientes puntos:

- Ámbito de Aplicación.
- Concepto.
- Importación.
- Normas de Producción: sobre la Transición, la producción primaria, la elaboración, el empaque, el fraccionamiento y plantas elaboradoras y la identificación.

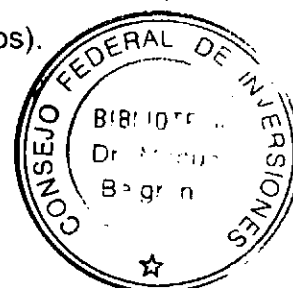
Sistemas de Control.

ANEXO A (Abonos, Fertilizantes y Mejoradores permitidos).

ANEXO B (productos permitidos para el control de plagas y enfermedades).

ANEXO C (productos permitidos en procesamiento de alimentos).

- Resolución SAGyP N° 424 del 3 de junio de 1992:



Fija el arancel para el Registro Nacional de Empresas Certificadoras de productos orgánicos en concepto de inscripción y renovación anual, estableciendo el plazo perentorio para la aplicación del recargo y/o la baja del Registro.

- Resolución IASCAV N° 82 del 3 de junio de 1992:

Aprueba la normativa anexa relativa al Registro de Certificadoras de Productos Orgánicos destinados a la exportación y mercado interno, sobre los siguientes puntos:

- Creación.
- Obligatoriedad.
- Requisitos generales para la tramitación de la inscripción.
- Requisitos específicos de los inscriptos.
- Obligatoriedad de los inscriptos.
- Incumbencias de la Autoridad de Aplicación.

- Resolución IASCAV N° 62 del 5 de noviembre de 1992:

Crea el Comité Técnico Asesor para la Producción Orgánica, indicando:

- Coordinación.
- Integración.
- Facultades.

- Resolución SAGyP N° 354 del 4 de junio de 1993:

Sustituye el inciso b) del artículo 5° de la Res. SAGyP N° 423 del 3/6/1992 respecto al manejo de plagas y enfermedades.

- Resolución IASCAV N° 42 del 6 de enero de 1994:

Amplía el punto 5.5 del Anexo de la Res. IASCAV N° 82 del 3/6/1992, respecto de las Asociaciones de Productores Orgánicos sin fines de lucro o equivalentes o

similares, que solicitan certificar la producción de sus propios miembros con destino al consumo interno.

Resolución IASCAV N° 116 del 4 de marzo de 1994:

Actualiza el ANEXO B de la Res. SAGyP N° 423 del 3/6/1992, incluyendo los productos basándose en feromonas para control de plagas en agricultura orgánica.

- Resolución IASCAV N° 331 del 4 de agosto de 1994:

Art. 1º- Agrega al punto 3 del Anexo de la Res. IASCAV N° 82 del 3/6/1992 el inciso 3.8 indicando que, para todos los casos, los Estatutos, Contratos Sociales o de Constitución deberán contemplar en sus objetivos la nominación explícita a las funciones de inspección y/o certificación de productos orgánicos asegurando además objetividad en la función con respecto a los operadores sujetos a su control.

Art.2º- Aprueba la reglamentación anexa relativa a los Requisitos Mínimos de Control y Medios Precautorios establecidos dentro del Sistema de Control contemplado en el Art. 1º de la Res. SAGyP N° 423 del 3/6/1992.

- Resolución IASCAV N° 188 del 20 de octubre de 1995:

Amplía el punto 1.6 del Anexo I de la Res. IASCAV N° 331 del 4/8/1994, eximiendo a los productores de lo dispuesto en la última frase del párrafo de referencia, en los casos de unidades con cultivos plurianuales al momento de iniciar el proceso de certificación bajo ciertas condiciones.

Actualiza el ANEXO A de la Res. SAGyP N° 423 del 3/6/1992 incluyendo el Cloruro de Calcio.

Actualiza el ANEXO C de la Res. SAGyP N° 423 del 3/6/1992 incluyendo el Ácido Ascórbico, Bentonita, Carbón Activado e Hidróxido de Sodio.

- Resolución SENASA N° 1286 del 19 de noviembre de 1993:

Establece los requisitos a cumplir para la producción animal.: Alimentación, Manejo sanitario, Identificación, Bienestar animal, Reproducción y Origen de los animales.

- Resolución SENASA N° 1505 del 30 de diciembre de 1993:

Establece la inclusión de la categoría "Alimentos Ecológicos de Origen Animal" en el Registro de Productos Alimenticios ya existente.

- Resolución SENASA N° 68 del 10 de enero de 1994:

Apertura del Registro Nacional de Entidades Certificadoras y del Registro Nacional de Inspectores de Producciones Ecológicas de Origen Animal.

- Resolución SAGPyA N°270/00:

Establece la prohibición de utilización de OGM en agricultura orgánica y el alcance de la definición de OGM. Lista los productos autorizados para la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio de productos orgánicos. Lista las materias primas, aditivos y auxiliares tecnológicos autorizadas para ser utilizados en la alimentación animal.

Establece requisitos con relación a las condiciones de alojamiento de los animales.
Actualiza los requisitos mínimos de control y medidas precautorias.
Fija los criterios para la solicitud de acortamiento del período de transición.
Establece las normas de producción apícola.
Prohíbe el trasplante de embriones.
Establece criterios para la coexistencia de animales en producción orgánica y convencionales.

Resolución SAGPyA N° 451/2001

Limita el número de tratamientos alopáticos en producción animal.
Modifica el Anexo VIII de la Resolución SAGPyA N°270/2000 (Norma de producción apícola), en lo referente al área de libación, obligación de uso del lazareto, eliminación de la rotenona y fija 12 meses como período mínimo de seguimiento para solicitar acortamiento del período de transición.

Proceso de Certificación de Establecimientos Agropecuarios, Agroindustriales y de Productos. Requisitos para ingresar al Sistema de Conversión y como lograr el Estatus de Establecimientos con Certificación Orgánica.

De acuerdo a lo establecido en las Resoluciones SAGyP N° 423 del 3 de junio de 1992 y SENASA N° 1286 del 19 de noviembre de 1993 para, que un producto reciba la denominación de orgánico, deberá provenir de un sistema, donde se hayan aplicado las bases establecidas para la producción orgánica, durante no menos de DOS (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos de la tercer cosecha y sucesivas. En esta etapa se certificarán como "EN TRANSICIÓN". Dicho período podrá ser extendido o reducido, de acuerdo a los antecedentes comprobables de cada situación, por parte de las empresas certificadoras con consentimiento del SENASA.

Asimismo en la Resolución ex ISCAV N° 331 del 4 de agosto de 1994 se establecen los requisitos Mínimos de Control y Medidas Precautorias establecidas dentro del SISTEMA DE CONTROL de producción y elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos de origen vegetal.

En el marco de la normativa oficial el denominado "período de transición" de los establecimientos que se encuentren bajo el sistema de certificación de productos ecológicos, puede ser reducido de acuerdo con los antecedentes comprobables en cada situación por parte de las entidades certificadoras, con el consentimiento de la autoridad de aplicación.

Exigencias Internacionales. Protocolo EUREPGAP

El protocolo está dividido en 15 secciones o apartados y establece los estándares requeridos y recomendados en áreas tales como, mantenimiento de registros y aspectos vinculados con la contaminación, gestión de residuos, reciclaje y reutilización, salud, seguridad y bienestar de los trabajadores, medio ambiente, reclamos y auditorías internas.

El mantenimiento de los registros es un requisito exigido a los productores para ser aceptados como participantes del sistema EUREPGAP. La finalidad de los registros es poder demostrar que se está cumpliendo con las disposiciones del protocolo; demostrar, además la trazabilidad desde el lote de producción hasta el consumidor final.

EUREPGAP (Euro Retailer Produce Working Group – Good Agricultural Practice Assessment) es un sistema de gestión de la calidad que tiene el propósito de acordar las normas y los procedimientos para el desarrollo de las buenas prácticas agrícolas. El protocolo EUREPGAP Frutas y Hortalizas surge en 1997 como iniciativa de un grupo de comerciantes minoristas y cadenas de supermercados de la Comunidad Europea, con el objetivo de establecer estándares y procedimientos para el desarrollo de las buenas prácticas agrícolas comunes a la totalidad de productores frutihortícolas . A través del cumplimiento de este estándar, los productores demuestran su compromiso para mantener la confianza de los consumidores en cuanto a calidad y seguridad alimentaria, reduciendo el uso de agroquímicos, asegurando la responsabilidad y actitud hacia la seguridad y salud de los trabajadores, mejorando la eficiencia en el uso de los recursos naturales, minimizando el impacto ambiental y conservando la naturaleza y la vida silvestre.

EUREPGAP Frutas y Hortalizas se ha consolidado como una verdadera herramienta de aplicación en la agricultura en el ámbito mundial, basando su estructura en los principios de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de

Control). Esta consolidación, no solamente se está logrando a nivel técnico o productivo, sino también en la construcción del valor confianza por parte de los consumidores, cada vez más globalizados y exigentes, y que hoy demandan productos frescos, saludables, sin residuos, producidos sin dañar el medio ambiente y con un criterio de sustentabilidad.

Los objetivos de EUREPGAP son reducir los riesgos, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos en la producción primaria, enfocados además a la implementación de las mejores prácticas para asegurar una producción sustentable.

Los principios del programa están basados en los Términos de Referencia de EUREPGAP, y específicamente en los conceptos de Seguridad Alimentaria, Salud, Seguridad y Bienestar Ocupacional y Protección medioambiental; incentivando la incorporación de las Prácticas de Manejo Integrado de Plagas (IPM) y el Manejo Integrado de Cultivo (ICM) al contexto de la producción agrícola comercial.

Los aspectos fundamentales que comprenden las normas EUREPGAP son:

Aspectos Higiénicos, para evitar la contaminación química, física y biológica y asegurar la inocuidad de los alimentos.

Trazabilidad, que asegura el seguimiento en toda la cadena alimentaria.

Técnicas de Producción, cuyo objetivo es el uso controlado de agroquímicos, para minimizar el impacto de los residuos en los alimentos, el hombre y su entorno.

Aspectos Sociales, enfocados a un ambiente de trabajo adecuado a las necesidades laborales y sanitarias de los trabajadores involucrados en la cadena.

Protección del Medio Ambiente.

3.- Análisis del Costo de Implementación

3.1.- Descripción de las Inversiones Necesarias para dar Cumplimiento a las Normas de Denominación de Origen, Etiquetado y Trazabilidad, en los distintos actores de la cadena agroalimentaria.

Los productos agrícolas que han sido sometidos a ingeniería genética se manejan tradicionalmente a granel, lo cual implica que diferentes variedades de un mismo producto se mezclen durante la cosecha, el transporte, el acopio, la distribución, el procesamiento y la comercialización. Toda esta infraestructura y práctica tradicional debe ser modificada a efectos de responder a las exigencias de Etiquetado, Denominación de Origen y Trazabilidad.

La separación puede hacerse mediante sistemas de segregación, identidad preservada, respaldados por complejos sistemas de registros documentados o certificación, que deben llevarse a cabo por el sector privado bajo supervisión de las autoridades competentes. Dichos sistemas deben abarcar toda la cadena agroalimentaria, incluida la comercialización.

En función de lo anterior, el etiquetado de productos genéticamente modificados (GM) implica un costo de producción y elaboración adicional. Si se dispone un etiquetado GM obligatorio el costo adicional seguramente deberá ser absorbido por el sector privado relacionado a la cadena agroindustrial, el que podrá o no trasladarlo a los consumidores. Si se dispone un etiquetado GM o no-GM voluntario el costo adicional seguramente será trasladado a los consumidores que estén dispuestos a pagar más por un producto diferenciado.

Los productos agrícolas derivados de la biotecnología moderna llegaron a los mercados a principios de la década de los 90. Soja, maíz, girasol, canola, tomate, papaya, algodón habían sido modificados mediante técnicas de ingeniería genética para obtener ventajas agronómicas, tales como resistencia a lepidópteros, a herbicidas o a virus. Se trataba de productos novedosos, derivados una tecnología radical que, por un lado abría posibilidades inimaginables pero, por otro, hacían temer por serios riesgos potenciales para la salud o el medio ambiente. En consecuencia, la liberación a los mercados o la autorización de venta de productos

modificados mediante técnicas de modificación genética (GM) fue precedida por la adopción de marcos regulatorios específicos que establecían condiciones de aprobación sobre la base de evaluaciones de bioseguridad.

Hacia fines de los 90, varios países comenzaron a exigir, además de las pruebas de bioseguridad, que los alimentos GM se colocaran en el mercado con una declaración en el etiquetado que informara que habían sido producidos mediante la utilización de tecnologías de ingeniería genética (etiquetado GM), aduciendo que se debía respetar el "derecho a saber" o "el derecho a realizar una elección informada" de los consumidores. No exigían, sin embargo, un etiquetado semejante a otros productos GM también presentes en sus mercados, como los textiles, los medicamentos o las vacunas GM. Otros países, en cambio alegaron que el etiquetado GM no era necesario puesto que no agregaba información importante para los consumidores y decidieron prescindir de regularlo. En los países en vías de desarrollo puede decirse que el debate sobre la necesidad o no de este tipo de etiquetado aún no está saldado o sencillamente no se ha suscitado.

El etiquetado GM obligatorio es una declaración en la etiqueta de los alimentos tal como se ofrecen al consumidor final para informar a éste acerca de la naturaleza u origen GM del producto (materia prima o ingredientes), descontando que ese producto ya ha sido debidamente evaluado y autorizado.

Establecer el etiquetado obligatorio es muy complejo dado que depende en gran medida del contexto social, cultural y económico (e incluso político) en que se analice y finalmente se formule.

Los países que han resuelto esta disyuntiva lo han hecho sobre la base de sus propias conclusiones o enfoques nacionales. En el campo multilateral, tras más de 12 años de continuas discusiones no se ha conseguido aún el mínimo consenso internacional respecto.

El etiquetado de los alimentos se compone de declaraciones obligatorias que suministran información básica imprescindible para los consumidores (por ejemplo,

fecha de vencimiento) pero permite también determinadas declaraciones opcionales o voluntarias sobre propiedades del producto que los productores o elaboradores desean destacar (por ejemplo, “orgánico”). Tanto las declaraciones obligatorias como las voluntarias deben ser comprensibles, veraces, no engañosas y verificables y deben estar reguladas y sujetas a control oficial para impedir que el consumidor sea engañado. Las declaraciones voluntarias deben atenerse a normativa de referencia; por ejemplo, para afirmar que un producto es “orgánico” o que es “natural” debe demostrarse que se ha cumplido con sus respectivos protocolos oficiales de referencia.

Los productos derivados de técnicas de ingeniería genética o biotecnología moderna son corrientemente denominados productos genéticamente modificados o productos GM. Aunque en este trabajo, por razones prácticas, se utilizará dicha denominación y dicha sigla, se desea hacer notar que, aunque “producto GM” es la expresión más utilizada, es quizás también la menos correcta.

En realidad después de milenios domesticación y agricultura, la amplia mayoría de los organismos utilizados por el hombre con fines utilitarios fueron intencionalmente modificados a partir de sus parientes silvestres y por tanto, aunque son considerados “productos tradicionales” están también genéticamente modificados, precisamente mediante “prácticas tradicionales”. Otras denominaciones habituales son “transgénicos” o “biotecnológicos”, pero ambas carecen de la debida precisión técnica. Técnicamente las expresiones más correctas son “productos derivados de la ingeniería genética” o “productos derivados de la biotecnología moderna”, pero se discute la conveniencia de aplicar dicha terminología con fines de etiquetado porque se argumenta que no es fácilmente comprensible por el consumidor.

Actualmente, la única definición internacionalmente consensuada proviene del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología (en adelante, Protocolo de Cartagena) y alude a organismos vivos modificados resultantes de la biotecnología moderna.

Artículo 3, inciso g): Por “organismo vivo modificado” se entiende cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético que se haya obtenido mediante la aplicación de la biotecnología moderna.

Artículo 3, inciso i): Se entiende por biotecnología moderna la aplicación de: (i) técnicas in Vitro de ácido nucleico, incluido el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o (ii) la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección natural.

No existen normas internacionales sobre etiquetado GM. Las discusiones llevadas a cabo durante 12 años en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (FAO/OMS) se encuentran estancadas y no han alcanzado los más mínimos avances respecto de la necesidad o la legitimidad de dicho etiquetado (y por lo tanto menos aún sobre modalidades). La principal causa de ello han sido los dispares enfoques regulatorios adoptados por los principales socios comerciales en materia de productos agrícolas GM: Unión Europea y Japón por un lado y Estado Unidos, Canadá y Argentina por el otro. Las asimetrías regulatorias en materia de etiquetado GM han dificultado el comercio internacional de estos productos y la falta de normas internacionales sobre etiquetado GM ha creado un escenario de incertidumbre e imprevisibilidad que no favorece en absoluto la toma de decisiones de los países en desarrollo en esta materia.

Sí se han alcanzado, sin embargo, importantes consensos en materia de principios y directrices sobre evaluación de riesgos de alimentos GM (aprobación), gracias al trabajo de un grupo especial dependiente de la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

La legitimidad del etiquetado GM ha sido también discutida en el Comité sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, pero no se ha presentado todavía ninguna controversia comercial formal por esta causa.

A nivel del MERCOSUR, existen también asimetrías regulatorias respecto de la autorización y del etiquetado de los productos GM, pero se espera que el trabajo del Grupo ad hoc dependiente del Grupo Mercado Común contribuya a la armonización regional en la materia.

Protocolo de Cartagena, identificación de organismos vivos modificados (OVM): El artículo 18 del Protocolo de Cartagena contiene disposiciones para la identificación de los OVM objeto de movimientos transfronterizos intencionales.

Para los OVM destinados a uso directo como alimento humano o animal o para procesamiento, dicho artículo establece que la documentación que los acompaña deberá estipular que los mismos “pueden llegar a contener OVM.”. Las Partes del Protocolo han creado un grupo de trabajo encargado de recomendar requisitos pormenorizados para la especificación de identidad e identificación exclusiva de los OVM, con vistas a completar la información provista por la declaración citada.

Sin embargo hay que tener en cuenta que estas disposiciones del Protocolo no se refieren al etiquetado del producto final tal como se presenta al consumidor sino a la identificación de los OVM objeto de tránsito transfronterizo (un embarque de granos, por ejemplo).

En general, el proceso de ingeniería genética tiene como resultado un organismo (por ejemplo, una planta de cultivo) que se diferencia de su homólogo o contraparte convencional por la presencia de una o varias secuencias nuevas de ADN y de una o más proteínas que no están presentes en las variedades correspondientes ya existentes. El ADN o la proteína modificados pueden o no estar presente, o ser o no detectables, en un producto proveniente de la variedad sometida a la ingeniería genética, dependiendo del grado de procesamiento a que ha sido sometido dicho producto (por ejemplo, sí se podrían detectar en el grano o la harina pero no se podrían detectar en azúcares, almidones o aceites altamente procesados). Este hecho plantea consecuencias importantes respecto del grado de dificultad que presentan la implementación y el control o verificación de los diferentes tipos de etiquetado obligatorio que se han dispuesto.

Se han adoptado, en diferentes países, los siguientes tipos de etiquetado obligatorio:

- a) El etiquetado de producto: Obligatoriedad de etiquetar como "alimento GM" todos aquellos productos que están compuestos o contienen organismos GM o proteína o ADN resultante de la tecnología de genes ("with GMO"). En estos casos se puede detectar el resultado de la modificación genética en el producto final, por ejemplo etiquetado de una salsa de tomate GM o de una harina de maíz GM. Australia, Nueva Zelandia
- b) El etiquetado de producto aplicado a una lista positiva de alimentos: Se aplica el mismo criterio que en el caso a) pero exclusivamente a una lista acotada de productos. Japón, Tailandia (unos 20 productos)
- c) Etiquetado de proceso: Obligatoriedad de etiquetar como "alimento GM" todos los productos producidos a partir de organismos GM, independientemente de que contengan o no organismos GM o proteína o ADN resultante de la tecnología de genes ("from GMO"). En estos casos a veces no se puede detectar las nuevas secuencias de ADN o nuevas proteínas en el mismo, por ejemplo en el etiquetado del aceite o jarabe de maíz. Países europeos.
- d) Etiquetado exclusivamente "de advertencia" (en caso necesario): Caso de EEUU y Canadá: En materia de etiquetado, estos países tratan a los productos GM en forma idéntica a los que no lo son, en otras palabras no disponen ningún tipo de etiquetado obligatorio para informar a los consumidores sobre la naturaleza de los productos. Sin embargo, en los casos que se autorice la liberación al mercado de un alimento que, aunque se considera inocuo, difiere de su contraparte tradicional en su composición, valor nutritivo, grado de alergenicidad o uso previsto han previsto la obligación de etiquetarlo advirtiendo sobre las características o propiedades que lo diferencian, aunque no se obliga a declarar simultáneamente que se trata de un alimento GM.

Por otra parte, se observan otros casos de productos etiquetados voluntariamente:

- a) El caso de Canadá: ha instrumentado un etiquetado voluntario que permite tanto la declaración negativa (alimento no-GM) como positiva (alimento GM) con respeto

al proceso de modificación genética. La primera, ideada para satisfacer las exigencias de los consumidores que deseen evitar los alimentos GM. La segunda, ideada para permitir a los agentes privados la posibilidad de destacar un alimento GM al que se le hayan incorporado características que sean apreciadas por los consumidores. Ambas habilitan una interesante opción de diferenciación de los productos que permiten obtener un precio superior de mercado.

b) El caso de EEUU: En este país se resolvió incorporar en los protocolos de producción y elaboración de alimentos orgánicos la exclusión explícita de materiales GM. Se entiende que, de esta manera, las personas que deseen evitar el consumo de alimentos GM, pueden ver satisfechas sus exigencias a través del consumo de alimentos certificados voluntariamente como orgánicos.

Legislar sobre etiquetado GM no significa meramente exigir una declaración más o colocar un sticker en las etiquetas. La adopción de un etiquetado GM exige especificaciones pormenorizadas sobre su forma de implementación. La implementación puede incluir, por ejemplo, el establecimiento de procedimientos y métodos analíticos para constatar la veracidad de la declaración; la estipulación de determinados umbrales de tolerancia para la presencia no intencional o no verificable de materia prima o ingredientes GM; o una lista de excepciones al etiquetado que podrían ser las enzimas GM, los coadyuvantes de elaboración GM, ingredientes GM presentes en muy pequeñas cantidades o los productos veterinarios biotecnológicos. La legislación debería además prever que pueden requerirse actualizaciones en función de los cambios derivados de la tecnología u otras circunstancias que puedan alterar la exactitud de las declaraciones del etiquetado.

Independientemente del tipo de etiquetado que se adopte, para controlar la veracidad del etiquetado debe contarse a nivel gubernamental con recursos, infraestructura y procedimiento adecuados y suficientes.

Para controlar la veracidad del etiquetado, puede utilizarse el análisis del producto final mediante procedimientos de detección que han de ser precisos, reproducibles y pasibles de ser aplicados aún a productos muy procesados o compuestos de múltiples ingredientes presentes en pequeñas cantidades. Para controlar la veracidad del etiquetado no es suficiente el análisis de producto final sino que se requiere, además, exigir y controlar la instrumentación de algún tipo de segregación y seguimiento de las materias primas y los productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, por ejemplo bajo esquemas de trazabilidad o identidad preservada. Esto es debido a que, como se indicó anteriormente, en muchos productos altamente procesados, un análisis de producto final no detectaría ningún rastro de proteína o ADN modificados y por lo tanto no podría probarse en ese medio el origen del producto.

En cualquier caso, las acciones de verificación deben extenderse a los productos “homólogos convencionales” del alimento etiquetado como GM para verificar que la ausencia de declaración GM no implica un engaño al consumidor. Algunos denominan este hecho “la paradoja de la carga de la prueba” porque, aunque la responsabilidad de etiquetar recae sobre los procesadores de productos GM, la demostración de veracidad recae efectivamente sobre los procesadores que no utilizan productos GM. De hecho, los consumidores interesados no querrán saber si un producto etiquetado GM está mal rotulado, pero sí les preocupará que uno no etiquetado como GM en realidad contenga ingredientes GM o se derive de materia prima GM.

El etiquetado GM, como todo etiquetado apunta a señalar determinado método o proceso de producción que no se manifiesta directamente en el producto. Por ejemplo, la UE ha exceptuado de la obligación de etiquetado los fermentos GM utilizados en la elaboración de quesos y vinos y los productos derivados de animales alimentados con grano GM (carne, leche, huevos), dado que implicaría la necesidad de separar los productos o la materia prima GM de la no-GM a lo largo de toda la cadena agroindustrial.

La decisión sobre el etiquetado requiere un análisis comprensivo y exhaustivo de las capacidades, las condiciones y las necesidades e intereses sociales y económicos en cada país, con el aporte de todas las partes interesadas. Será necesario analizar especialmente:

- la capacidad de pago del sector agrícola, la industria y los consumidores a nivel nacional
- la factibilidad de implementación y control
- qué tipo de testeo de producto final está disponible
- los costos e infraestructura necesaria a nivel de toda la cadena
- la probabilidad de que los consumidores sean engañados
- los efectos sobre el comercio y sobre las obligaciones asumidas por el país respecto de los acuerdos comerciales internacionales.

3.2.- Búsqueda de posibles mecanismos de financiación

Los posibles mecanismos de financiación estarán estrechamente ligados al nivel de exigencias requerido, y de acuerdo a las inversiones necesarias detalladas precedentemente, quedando establecido que: la mayoría de las producciones agrícolas, en las que se utilizan materiales que han sido modificados en su composición genética, se manejan habitualmente a granel, lo cual implica que diferentes variedades de un mismo producto se mezclen durante las distintas etapas de proceso a lo largo de la cadena agroalimentaria. Los costos de manejar productos voluminosos preservando su identidad serán trasladados indefectiblemente al grupo de consumidores dispuestos a pagar más por dicha diferenciación, que dará origen a un producto cuyo rotulado estará respaldando una serie de registros documentados y la certificación correspondiente.

En cuanto a la adecuación del sistema a utilizar en el etiquetado de productos regionales se podrá obtener financiamiento para su implementación a través de los fondos que los propios Consorcios de Denominación de Origen recauden en función de los aranceles que se establezcan en sus estatutos, dado que uno de los

objetivos prioritarios será difundir las características y virtudes del producto de la denominación a partir de un etiquetado estandarizado para todos los miembros del consejo, donde se consignará toda la información que determine el origen y la calidad del producto como así también exámenes analíticos y organolépticos en los casos que corresponda, a fin de preservar la tipicidad de los productos a partir de la garantía que ofrecen los consejos, dadas las exigencias de sus Protocolos de Calidad.

Un aspecto determinante en cuanto a necesidades de financiación estará dado por las exigencias en cuanto a tecnologías de Trazabilidad compatibles en los distintos mercados. Los costos económicos que se originarán a partir de la exigencias internacionales de utilizar códigos actualizados acordes según los estándares de compatibilidad, tendrán que ser solventados a partir de líneas de apoyo financiero o subsidios que se otorguen para éste fin a Grupos de Consocios de Denominación de Origen o a Cooperativas.

En cuanto a las necesidades de financiamiento para obtener las correspondientes Certificaciones se celebrarán convenios entre las entidades públicas correspondientes, constituidas en certificadoras, y los Consorcios de Denominación de Origen o con sus respectivos miembros de manera individual a los efectos de establecer el arancelamiento correspondiente y el pago diferido por los servicios, al momento de efectivizarse el pago al productor.

Ley N° 25.966

El Congreso de la Nación ha sancionado, en noviembre pasado, la Ley 25966 que modifica la actual 25.380, sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios. Esta última, aunque formalmente vigente, nunca cobró operatividad por la falta de reglamentación y de creación del órgano de registro -que otorga el reconocimiento legal de las IG- ya que el texto legal presentaba incongruencias con la posición que lleva Argentina en el campo de las negociaciones multilaterales. En este marco, la SAGPYA impulsó el dictado de una "Ley Correctiva", más ajustada a los estándares mínimos del ADPIC. Las principales modificaciones a la ley tuvieron en cuenta las observaciones efectuados por la autoridad de aplicación (SAGPyA), que pueden sintetizarse en:

- a) Quitar del texto de la ley todo aquello que implique una protección superior a la exigida por el estándar mínimo exigido por el ADPIC. Ello requería, entre otras cosas: la sustitución de la figura de "indicaciones de procedencia" por la de "indicaciones geográficas" o sea que la ley refiera exclusivamente a indicaciones calificadas (en concordancia con el acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio, TRIPS, firmado por la República Argentina);
- b) Revisión de los alcances de la protección legal, en cuanto a la exclusividad del uso, acentuando el carácter de defensa contra la competencia desleal y protección al consumidor; eliminación de la obligación de la autoridad de aplicación de registrar las DO nacionales en los registros internacionales (art. 35 inc. p);
- c) La sujeción de la inscripción de las DO extranjeras a nuestro marco normativo nacional, respetando a la vez las cláusulas de "trato nacional" y "trato de la nación más favorecida" (lo que suponía modificar el art. 23);
- d) Ajustar el texto de la ley a las excepciones previstas en el ADPIC,
- e) Mayor participación de las Provincias en el andamiaje creado. Asimismo se consideró esencial reformar el art. 25, estableciendo la prohibición de registrar como DO los nombres "genéricos" tanto en el extranjero como en nuestro país.

Ley 25.966

Modificase la Ley N° 25.380.

Sancionada: Noviembre 17 de 2004

Promulgada de Hecho: Diciembre 20 de 2004

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso,
etc. sancionan con fuerza de Ley:

ARTICULO 1° — Sustitúyese el texto del artículo 1° de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Las indicaciones geográficas y denominaciones de origen utilizadas para la comercialización de productos de origen agrícola y alimentarios, en estado natural, acondicionados o procesados se regirán por la presente ley. Se excluyen a los vinos y a las bebidas espirituosas de origen vínico, las que se regirán por la Ley N° 25.163 y sus normas complementarias y modificatorias.

ARTICULO 2° — Sustitúyese el texto del artículo 2° inciso a) de la Ley N° 25.380, por el siguiente: A los efectos de esta ley se entiende por:

a) Indicación geográfica: aquella que identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico.

ARTICULO 3° — Sustitúyese el texto del artículo 3° de la Ley N° 25.380 por el siguiente:

La determinación y registro de las indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios podrán ser solicitadas ante la Autoridad de Aplicación por cualquier persona física o jurídica dedicada a la extracción, producción o fabricación del

mismo en la zona respectiva. Los requisitos y procedimientos para la determinación del área de producción y el control de los productos pertenecientes a esta categoría se establecerán en el decreto reglamentario de la presente ley.

ARTICULO 4° — Agrégase al artículo 7° de la Ley N° 25.380 el siguiente texto:

Los gobiernos provinciales a los cuales pertenece el área del territorio nacional correspondiente a la delimitación geográfica de la denominación de origen formularán ante la Autoridad de Aplicación un informe técnico sobre el debido cumplimiento de los requisitos que, para los solicitantes de la Denominación de Origen establece el artículo 6° de la presente ley.

ARTICULO 5° — Agrégase como inciso I) del artículo 13 de la Ley N° 25.380 el siguiente texto:

1) Llevar y tener permanentemente actualizadas estadísticas e informes sobre producción con denominación de origen, conforme a las normas establecidas en el respectivo Reglamento Interno.

ARTICULO 6° — Sustitúyese el texto del artículo 16 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 16: La autoridad de aplicación, a través del Registro que se crea a esos efectos, registrará las indicaciones geográficas y/o las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios.

El procedimiento y recaudos para el registro de las indicaciones geográficas serán establecidos por el decreto reglamentario de la presente ley.

ARTICULO 7° — Sustitúyese el texto del artículo 23 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 23: La presente ley no impone obligación alguna de proteger las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen que no estén protegidas o

que hayan dejado de estarlo en su país de origen, o que hayan caído en desuso en ese país.

El registro de las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen previamente inscriptas en su país de origen, se regirá en cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias.

Se entenderá por "país de origen" al país en el cual se sitúa el área geográfica, región o localidad cuyo nombre constituye la indicación geográfica y/o denominación de origen.

ARTICULO 8° — Sustitúyese el texto del artículo 24 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 24: Se tramitará por conducto del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, el registro en el exterior de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas en los términos de la presente ley, conforme los tratados internacionales en la materia.

ARTICULO 9° — Sustitúyese el texto del artículo 25 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 25: No podrán registrarse como indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen las que:

- a) Sean nombres genéricos de productos agrícolas o alimentarios, entendiéndose por tales aquellos que por su uso han pasado a ser nombre común del producto con el que lo identifica el público en la República Argentina.
- b) Sean marcas de fábrica o de comercio registradas de buena fe vigentes o cuando los derechos a una marca de fábrica o de comercio se hayan adquirido mediante su uso de buena fe:

- b.1. Antes del 1° de enero de 2000;
- b.2. Antes de que la indicación geográfica y/o denominación de origen estuviera protegida en el país de origen.
- c) Los nombres similares a otros ya inscriptos como denominaciones de origen de productos agrícolas o alimentarios.
- d) Los nombres cuyo uso pudiera inducir a error respecto a las cualidades o características del producto de que se trate.
- e) La utilización de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto proviene de una región geográfica distinta del verdadero lugar de origen, que pueda inducir al público a error en cuanto al origen geográfico.

ARTICULO 10. — Sustitúyese el texto del artículo 26 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 26: El Estado nacional, por intermedio de la autoridad de aplicación de esta ley, confiere a los usuarios de la indicación geográfica y/o denominación de origen los siguientes derechos: a) Derecho de uso de la indicación geográfica.

b) Derecho de uso de la denominación de origen para productos agrícolas y alimentarios, y del nombre que la identifica; y derecho exclusivo al uso de emblemas, distintivos, siglas, logotipos, marbetes, etc. que hayan sido autorizadas por el organismo competente.

c) Control y garantía de calidad especificada en la denominación de origen registrada por autoridad competente.

ARTICULO 11. — Sustitúyese el texto del artículo 27 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

Artículo 27: Queda prohibido el uso de la indicación geográfica y/o denominación de origen:

- a) Para productos agrícolas o alimentarios que no provengan de las áreas geográficas determinadas en su correspondiente registro, y que sean del mismo género.
- b) Como designación comercial de productos similares a los registrados como indicación geográfica o denominación de origen, con el fin de aprovechar la reputación de los mismos.
- c) Cuando implique una indicación falsa o falaz, ardid o engaño, relativo a la procedencia, el origen, la naturaleza o características esenciales de productos que no sean los originarios y protegidos.
- d) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el verdadero origen y/o cualidades diferenciadoras del producto, que implique competencia desleal.

Las prohibiciones anteriores se aplicarán a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen utilizadas en el envase, en las etiquetas o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate.

ARTICULO 12. — Incorpórase el siguiente párrafo al artículo 34 de la Ley N° 25.380:

Podrá delegar parcialmente sus funciones en autoridades provinciales, en relación a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen cuya área de producción se encuentre en el territorio provincial respectivo.

ARTICULO 13. — Sustitúyese el inciso p) del artículo 35 de la Ley N° 25.380 por el siguiente texto:

Incorpórase como nuevo inciso p) del artículo 35, el siguiente texto:

p) Celebrar convenios con autoridades provinciales y/o municipales, a los efectos del cumplimiento de la presente ley.

ARTICULO 14. — Sustitúyese el texto del inciso c) del artículo 37 de la Ley N° 25.380, por el siguiente:

c) Percepción de aranceles por el registro y la expedición de certificados y demás servicios derivados de la aplicación del sistema.

ARTICULO 15. — Incorpórase el siguiente párrafo al inciso d) del artículo 37 de la Ley N° 25.380:

Previo a la venta de los productos decomisados prevista en este inciso, se procederá a eliminar toda referencia a la indicación geográfica, o denominación de origen que hubiera causado la infracción.

ARTICULO 16. — Sustitúyese el texto del artículo 38 por el siguiente:

Artículo 38: Créase la COMISION NACIONAL ASESORA DE INDICACIONES GEOGRAFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS, que funcionará como cuerpo consultivo permanente y no vinculado dentro de la estructura orgánica de la Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 17. — Sustitúyese el texto del inciso c) del artículo 40 por el siguiente:

c) Verificar el Registro Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

ARTICULO 18. — Sustitúyese la expresión "Indicación de Procedencia" por "Indicación Geográfica" en los siguientes artículos que se enumeran a continuación:

a) Inciso c) del artículo 40.

b) Primer párrafo e inciso c), del artículo 41.

c) Artículo 42, incisos c) y d).

d) Artículo 43, incisos a) y c).

e) Artículo 35, incisos a), b) y p).

ARTICULO 19. — Déjase sin efecto la derogación de los artículos 7° y 8° de la Ley N° 22.802, que efectuara la Ley N° 25.380.

ARTICULO 20. — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS DIECISIETE DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CUATRO.

— REGISTRADO BAJO EL N° 25.966 —