

## **Resolución SENASA N° 374/2016**

VISTO el Expediente N° S05:0517626/2013 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, la Ley N° 25.127, sus Decretos reglamentarios Nros. 97 del 25 de enero de 2001 y 206 del 16 de febrero de 2001, el Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, las Resoluciones Nros. 38 del 3 de febrero de 2012 y 332 del 16 de mayo de 2012 del mencionado ex-Ministerio, 423 y 424 ambas del 3 de junio de 1992, 354 del 4 de junio de 1993 todas de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, 270 del 9 de junio de 2000 y 451 del 17 de agosto de 2001 ambas de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS, 503 del 1 de julio de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, 82 del 3 de junio de 1992, 42 del 6 de enero de 1994, 116 del 4 de marzo 1994, 331 del 4 de agosto de 1994, 188 del 20 de octubre de 1995 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, 1.286 del 19 de noviembre de 1993, 1.505 del 30 de diciembre de 1993, 68 del 10 de enero de 1994 todos del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, 60 del 14 de enero de 1999 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, 48 del 18 de diciembre de 2013 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA Y;

### **CONSIDERANDO:**

Que la producción orgánica es un sistema general de manejo agrícola y de producción de alimentos que combina las mejores prácticas de gestión ambiental, conservando un elevado nivel de biodiversidad, preservando los recursos naturales, atendiendo las normas de bienestar animal y las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de materias primas, sustancias y procesos naturales.

Que por dicho motivo, los métodos de producción orgánicos desempeñan un papel social doble, aportando, por un lado, productos orgánicos a un mercado específico que responde a la demanda de los consumidores y, por otro, bienes públicos que contribuyen a la protección del ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.

Que resulta necesario proporcionar la base para el desarrollo sostenible de sistemas de producción orgánicos, garantizando el funcionamiento eficaz del mercado, asegurando la competencia leal en la producción y el comercio, la protección de los intereses de los consumidores y la confianza de éstos.

Que es imprescindible continuar facilitando el desarrollo de la producción orgánica especialmente fomentando el uso de nuevas técnicas y sustancias más adecuadas a sus principios rectores.

Que los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y los productos producidos a partir de

ellos, o mediante OGM, son incompatibles con el concepto de producción orgánica y la percepción del consumidor de los productos orgánicos, por lo que no deben utilizarse en la agricultura orgánica ni en el procesamiento de estos productos.

Que la producción orgánica se basa fundamentalmente en el manejo de recursos renovables integrados en sistemas agrícolas locales y que, para minimizar el uso de recursos no renovables, resulta necesario reciclar los residuos y los subproductos de origen vegetal y animal con el objeto de reponer los nutrientes en la tierra.

Que la producción vegetal orgánica contribuye a mantener y aumentar la fertilidad del suelo así como a la prevención de la erosión del mismo.

Que las plantas deben nutrirse preferiblemente a través del ecosistema edáfico en lugar de hacerlo a través de fertilizantes de síntesis añadidos al suelo o sustrato.

Que los elementos esenciales del sistema de manejo de la producción vegetal orgánica son el manejo de la fertilidad del suelo, la elección de especies y variedades, la rotación plurianual de cultivos, el manejo de la biodiversidad de especies, el reciclaje de la materia orgánica, el manejo de las poblaciones de plagas, de adversidades y enfermedades y las técnicas adecuadas de cultivo.

Que la producción ganadera es fundamental en la organización de la producción agrícola de las explotaciones orgánicas, ya que proporciona la materia y los nutrientes orgánicos necesarios para la tierra en cultivo y contribuye así a la mejora del suelo y al desarrollo de una agricultura sostenible.

Que la producción orgánica de ganado debe asegurar una estrecha relación entre dicha producción y la tierra y para evitar la contaminación ambiental, especialmente de recursos naturales como el suelo y el agua, debe fijarse un límite máximo a la utilización de estiércol y a la carga ganadera por hectárea.

Que el ganado debe alimentarse de pastos, forrajes y alimentos obtenidos conforme a las normas orgánicas preferentemente procedentes de la propia explotación teniendo en cuenta sus necesidades fisiológicas. Asimismo se implementarán sistemas de producción que contemplen rotaciones en los lotes de pastoreo.

Que los sistemas de producción de la ganadería orgánica se basan en la atención de las necesidades de bienestar animal y de comportamiento de cada especie, así como en la prevención de las enfermedades como método para la atención de la salud de los animales.

Que debe prestarse especial atención a las condiciones de alojamiento, las prácticas pecuarias y la carga ganadera, quedando excluido el engorde de ganado intensivo a corral y seleccionando las razas de acuerdo a su adaptación a las condiciones locales.

Que los métodos de procesamiento de productos orgánicos deben garantizar tanto la condición orgánica como las cualidades esenciales del producto durante todas las etapas de la cadena de

producción.

Que la evaluación de la equivalencia de los productos importados se basa en las normas internacionales establecidas en el Codex Alimentarius.

Que resulta importante reunir la información estadística del sector que permita a los responsables diseñar e implementar políticas de estado, disponer de los datos fidedignos necesarios para la aplicación y el seguimiento de la presente resolución y servir de herramienta para la toma de decisiones más informadas a los productores, los operadores comerciales y los responsables políticos.

Que la evolución dinámica del sector orgánico, y la necesidad de garantizar un buen funcionamiento del mercado y del sistema de control recomiendan prever una continua revisión de las disposiciones sobre producción orgánica, teniendo en cuenta la experiencia adquirida con la aplicación de estas normas.

Que el SENASA ha dictado numerosas normas oficiales que regulan la producción, post-cosecha, elaboración, etiquetado, control y comercialización de productos orgánicos y que resulta necesario establecer un texto ordenado a fin de contar con un cuerpo normativo consolidado que sea de fácil interpretación y aplicación.

Que las normativas orgánicas internacionales han incorporado actividades tales como la acuicultura y la vitivinicultura y, en tal sentido, resulta conveniente que la Argentina amplíe el alcance de su normativa a fin de favorecer su inclusión y la competitividad de sus productos orgánicos en el mercado mundial.

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

Que la presente medida se dicta en el ejercicio de las facultades conferidas por los Artículos 4° y 8°, inciso f), del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por sus similares N° 825 del 10 de junio de 2010 y 182 del 15 de diciembre de 2011.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1° — Sistema de producción, comercialización, control y certificación de productos orgánicos. Aprobación: Se aprueba el sistema de producción, comercialización, control y certificación de productos orgánicos que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2° — Ámbito y autoridad de aplicación:

Inciso a) ámbito de aplicación: la presente resolución se aplica a todas las etapas de producción, post-cosecha, elaboración, distribución, tipificación, empaque, identificación, etiquetado, comercialización, transporte, control y certificación de productos y subproductos orgánicos de origen agropecuario y acuícola.

Inciso b) autoridad de aplicación: la autoridad de aplicación del sistema de producción, comercialización, control y certificación de productos orgánicos es la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

ARTÍCULO 3° — Financiamiento de los controles. Los gastos que se generen como consecuencia de las auditorias ejercidas por SENASA están a cargo de las entidades auditadas. Asimismo, aquellas acciones pertinentes de control, a solicitud de parte, que generen gastos a este Servicio Nacional, deben ser financiadas por los solicitantes.

ARTÍCULO 4° — Infracciones y sanciones. Para aquellos operadores y entidades certificadoras que no cumplan con lo dispuesto en la presente resolución, es de aplicación, en lo pertinente, el Manual de Procedimientos de Infracciones del SENASA establecido en la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y son pasibles de las sanciones establecidas en la Ley N° 27.233.

ARTÍCULO 5° — Conductas punibles. Son consideradas infracciones, entre otras, las que se detallan a continuación:

Inciso a) Infracciones leves: aquellas conductas evidenciadas por operadores y/o entidades certificadoras que no afectan la condición orgánica del producto pero que transgreden las normas de producción o los requisitos del sistema de control, a saber:

Apartado I) No llevar los registros/legajos y listas de los operadores adecuadamente;

Apartado II) Entregar información desactualizada al SENASA respecto de los operadores;

Apartado III) No informar adecuadamente o en tiempo oportuno al SENASA ante cualquier requisitoria que ésta le realice.

Inciso b) Infracciones graves: aquellas que afectan la condición orgánica del producto y/o al sistema de control, y que no se agotan en la siguiente enumeración:

Apartado I) Etiquetar, identificar, comercializar, denominar o dar a publicidad un producto como orgánico o sus denominaciones equivalentes, cuando no cumpla con tal condición;

Apartado II) Incumplir las normas del sistema pudiendo dar origen a fraudes en la producción y comercialización de productos orgánicos;

Apartado III) Hacer uso de envases o embalajes que lleven las expresiones “producto orgánico” o sus equivalentes, en productos que no cumplan con tal condición;

Apartado IV) Emitir informes o certificados respecto de productos que estén fuera del sistema de control;

Apartado V) No cumplir o cumplir inadecuadamente los procedimientos y protocolos sobre controles e inspecciones de los productos objeto de control, que afecten la condición de orgánicos;

Apartado VI) Incumplir deliberadamente el sistema de seguridad para la emisión de certificados de calidad orgánica;

Apartado VII) Incurrir en cualquier acción u omisión que induzca a error en cuanto a la condición de producto orgánico certificado;

Apartado VIII) Ocultar, negar o falsear todo tipo de información y/o documentación, de manera parcial o total;

Apartado IX) Ejercer actividades de certificación de productos orgánicos sin estar habilitado oficialmente para ello (incluye registro suspendido o caduco).

Apartado X) Reiterar infracciones leves que ya hayan sido advertidas y notificadas previamente por el SENASA;

Apartado XI) Obstaculizar el control y/o fiscalización del SENASA.

ARTÍCULO 6° — Cuadro “Fertilizantes, acondicionadores de suelo y nutrientes permitidos” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Fertilizantes, acondicionadores de suelo y nutrientes permitidos” que como Anexo II forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 7° — Cuadro “Productos permitidos para el control de plagas, enfermedades y para el manejo fisiológico de productos” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Productos permitidos para el control de plagas, enfermedades y para el manejo fisiológico de productos” que como Anexo III forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 8° — Cuadro “Superficies mínimas requeridas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento de las distintas especies y los distintos tipos de producción” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Superficies mínimas requeridas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento de las distintas especies y los distintos tipos de producción” que como Anexo IV forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 9° — Cuadro “Materias primas para la alimentación animal” - Aprobación: Se aprueba el cuadro “Materias primas para la alimentación animal” que como Anexo V forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 10. — Cuadro “Aditivos utilizados en la alimentación animal” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Aditivos utilizados en la alimentación animal” que como Anexo VI forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 11. — Cuadro “Aspectos de la acuicultura orgánica” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Aspectos de la acuicultura orgánica” que como Anexo VII forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 12. — Cuadro “Productos y sustancias permitidos en procesamiento de alimentos para consumo humano y producción de levaduras y productos de levadura” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Productos y sustancias permitidos en procesamiento de alimentos para consumo humano y producción de levaduras y productos de levadura” que como Anexo VIII forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 13. — Cuadro “Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en la elaboración de vinos orgánicos” - Aprobación: Se aprueba el cuadro “Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en la elaboración de vinos orgánicos” que como Anexo IX forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 14. — Cuadro “Productos permitidos para la elaboración de lana peinada” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Productos permitidos para la elaboración de lana peinada” que, como Anexo X, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 15. — Cuadro “Productos autorizados para la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos orgánicos de origen vegetal y animal” - Aprobación. Se aprueba el cuadro “Productos autorizados para la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos orgánicos de origen vegetal y animal” que como Anexo XI forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 16. — Formulario de “Solicitud para la Inscripción de Entidades Certificadoras al Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos” - Aprobación. Se aprueba el formulario “Solicitud para la Inscripción de Entidades Certificadoras al Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos” que como Anexo XII forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 17. — Formulario de “Modelo de Constancia de Operador bajo seguimiento orgánico” - Aprobación. Se aprueba el formulario “Modelo de Constancia de Operador bajo Seguimiento Orgánico” que como Anexo XIII forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 18. — Formularios de “Certificado de Producto Orgánico” - Aprobación. Se aprueba el formulario “Certificado de Producto Orgánico”, que como Anexo XIV forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 19. — Incorporación. Se incorpora la presente resolución al libro Tercero, Parte Primera, Título I, Capítulo III del índice Temático Normativo del SENASA aprobado por Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria 800 del 13 de septiembre de 2010.

ARTÍCULO 20. — Abrogación. Se abrogan las Resoluciones Nros. 423 y 424 ambas del 3 de junio de 1992, y 354 del 4 de junio de 1993 todas de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA; 270 del 9 de junio de 2000 y 451 del 17 de agosto de 2001, ambas de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y ALIMENTACIÓN, 503 del 1 de junio de 2005 de la ex SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, 82 del 3 de junio de 1992, 42 del 6 de enero de 1994, 116 del 4 de marzo de 1994, 331 del 4 de agosto de 1994 y 188 del 20 de octubre de 1995, todas del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL; 1.286 del 19 de noviembre de 1993, 1.505 del 30 de diciembre de 1993 y 68 del 10 de enero de 1994, todas del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

ARTÍCULO 21. — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 22. — De forma. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. JORGE DILLON, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.



Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

SISTEMA DE PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN CONTROL Y CERTIFICACIÓN  
DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

NORMAS GENERALES

ARTÍCULO 1°.- Sistema de producción, comercialización, control y certificación de productos orgánicos. El sistema de producción, comercialización, control y certificación de productos orgánicos se aplica a todas las etapas de producción, post-cosecha, elaboración, distribución, tipificación, empaque, identificación, etiquetado, comercialización, transporte, control y certificación de productos y subproductos orgánicos de origen agropecuario y acuícola.

ARTÍCULO 2°.- Definiciones. A los efectos de la presente resolución se entiende por:

Inciso a) *Acuicultura*: manejo productivo de organismos acuáticos en áreas continentales o marítimas en un ambiente restringido.

Inciso b) *Acuicultura multitrófica integrada*: cultivo de especies de diferentes niveles tróficos en el mismo sistema acuícola, en el cual los desechos de una especie son reciclados para convertirse en aportes (fertilizantes, alimentos) para otra.

Inciso c) *Aditivo alimentario*: cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; pudiendo convertirse éstos o sus productos en componentes de dicho alimento. Este término, no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

Inciso d) *Alelopatía*: ciencia que estudia las interacciones químicas planta – planta y planta – organismo, ya sean éstas perjudiciales o benéficas. Estas relaciones se hacen especialmente importantes a medida que las plantas adultas sintetizan esencias y aromas característicos.

Inciso e) *Alza melaria*: estructura compuesta de un cajón en cuyo interior se colocan los cuadros que tienen por finalidad contener los paneles de cera donde se almacena la miel que elaboran las abejas.

Inciso f) *Apiario certificable*: conjunto de colmenas y/o núcleos que representa la unidad de manejo por parte de un operador apícola y que se encuentra bajo control de una entidad





certificadora.

Inciso g) Auditoria: control sistemático y funcionalmente independiente que ejerce la Autoridad de Aplicación a las entidades certificadoras habilitadas por ella, sobre su organización, documentos maestros, sistema de gestión propiamente dicho, así como su actividad de control sobre los operadores.

Inciso h) Ayurvédico: sistema indio de medicina tradicional.

Inciso i) Barbecho (acuicultura): período de descanso de un sistema productivo acuícola.

Inciso j) Bienestar animal: designa el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar de los animales exigen que se prevengan sus enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios, que se les proteja, maneje y alimente correctamente y que se les manipule y sacrifique de manera compasiva.

Inciso k) *Biodiversidad*: variedad de formas de vida y tipos de ecosistemas. Incluye la biodiversidad genética, diversidad de especies y de ecosistemas.

Inciso l) Biol: biofertilizante líquido obtenido a través de un proceso de fermentación anaeróbica de estiércol fresco de animales, materia vegetal, organismos descomponedores, melaza por un período de CUARENTA (40) a SESENTA (60) días. Se utiliza también como estimulador de crecimiento vegetal e inductor de respuestas fisiológicas como floración y fructificación e inhibidor de crecimiento de hongos fitopatógenos.

Inciso m) Bocashi: materia orgánica fermentada elaborada a partir de rastrojos o cualquier residuo de cosecha, excremento de ganado, tierra tamizada, carbón vegetal, levaduras, melaza o miel en condiciones de humedad y temperatura que favorecen a los microorganismos efectivos en su acción descomponedora de los restos vegetales, liberando sus nutrientes.

Inciso n) Bolsón: elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana.

Inciso ñ) Certificación: actividad por la cual una tercera parte asegura por escrito o por un medio equivalente que un producto, incluyendo proceso y servicio cumple con requisitos especificados.

Inciso o) Ciclo de producción (acuicultura): período de vida de organismos acuáticos provenientes de la acuicultura desde la fase de vida más temprana hasta su cosecha.





ANEXO I

- Inciso p) Coadyuvante tecnológico: toda sustancia no consumida como ingrediente alimenticio, utilizada de forma deliberada en la transformación de las materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar determinado objetivo tecnológico durante el tratamiento o la transformación y cuyo resultado puede ser la presencia no intencionada pero técnicamente inevitable de residuos de la sustancia o sus derivados en el producto final, siempre que dichos residuos no representen un riesgo para la salud ni tengan un efecto tecnológico en el producto final.
- Inciso q) Colmena: unidad productiva compuesta por: a) material inerte: cámaras de cría identificadas individualmente, alza/s, pisos, cuadros y cera y b) material vivo, también denominado colonia: reina, abejas, crías y zánganos.
- Inciso r) Compost: abono orgánico, producto de la transformación de materiales orgánicos, restos de vegetación, estiércol y residuos permitidos en humus coloidal. Es el producto de un proceso controlado a través del cual los microorganismos descomponen la materia vegetal o animal en formas más disponibles apropiadas para su aplicación al suelo.
- Inciso s) Control biológico: control de plagas y enfermedades a través de organismos que, si bien no elimina la enfermedad o la plaga, mantiene al patógeno en un equilibrio natural dentro del ecosistema productivo.
- Inciso t) Convencional: cualquier material, producción o procesamiento que no cumple con la norma de producción orgánica.
- Inciso u) Conversión: transición de la producción convencional a la producción orgánica durante un período en el que se da total cumplimiento a las normas de producción orgánicas oficiales y, en el cual la explotación se somete al régimen de control orgánico.
- Inciso v) Conversión simultánea: transición que afecta simultáneamente a toda la actividad productiva de un establecimiento.
- Inciso w) Criadero (*hatchery*) (acuicultura): lugar de reproducción, incubación y cría artificial para las primeras etapas de la vida de los organismos acuáticos provenientes de la acuicultura.
- Inciso x) Cultivo sin suelo: cultivo de plantas no acuáticas en medios carentes de suelos, que valiéndose o no de materiales inertes a modo de sustrato, provee los nutrientes esenciales a través de soluciones nutritivas.
- Inciso y) Densidad de población (en acuicultura): peso vivo o número de individuos por unidad de volumen de agua o unidad de superficie de lecho en cualquier momento de las fases de





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

crecimiento.

Inciso z) Descole o caudotomía: procedimiento para el corte de la cola.

Inciso aa) Ecosistemas frágiles: ecosistemas con alta susceptibilidad a cambios y tensiones provocados por factores naturales o de origen antrópico y que presentan alto riesgo de degradación, pérdida de biodiversidad, desequilibrio o desaparición.

Inciso ab) Encarnerar: práctica que consiste en agregar los carneros a la majada de hembras con fines reproductivos.

Inciso ac) Ensilado de pescado: producto acidificado, estable, con buenas cualidades nutritivas y antimicrobianas contra bacterias patógenas y putrefactivas que aprovecha los subproductos de la explotación pesquera y acuícola no apto para consumo humano, obtenido mediante un proceso de fermentación controlada con bacterias lácticas y carbohidratos en el caso de ensilados biológicos o, con ácidos orgánicos, en el caso de ensilados químicos.

Inciso ad) Entidad certificadora: entidad de tercera parte pública o privada e independiente habilitada por la autoridad de aplicación para que lleve a cabo el control y la certificación de la producción orgánica, de conformidad con la normativa oficial.

Inciso ae) Equivalente: igual nivel de aseguramiento de la conformidad, en el cumplimiento de los mismos objetivos y principios mediante la aplicación de normas y procedimientos que lo garantizan.

Inciso af) Esmoltificación (acuicultura): cambios fisiológicos, bioquímicos, morfológicos y comportamentales que sufren los peces de especies anádromas en etapas juveniles que les permite desplazarse y adaptarse en su pasaje del agua dulce al agua marina.

Inciso ag) Esquila: práctica que consiste en cortar y extraer la lana del animal.

Inciso ah) Establecimiento agropecuario: superficie productiva continua que incluye una o más unidades de producción dentro de una misma zona agroecológica, con límites claramente definidos

Inciso ai) Eutrofización: enriquecimiento excesivo de nutrientes en los cuerpos de agua.

Inciso aj) Explotación agropecuaria: todas las unidades de producción orgánicas, en conversión a orgánicas y convencionales dentro de una misma zona agroecológica que funcionen bajo una gestión única (técnica, económica y/o administrativa).

Inciso ak) Fardo (producción ovina): unidad de acondicionamiento del producto esquilado cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

- Inciso al) Fibra natural: filamento de origen vegetal o animal.
- Inciso am) Fibras sintéticas: filamentos de composición celulósica y no celulósica (acetato, poliéster, acrílico, poliamida, entre otras.).
- Inciso an) Fibras textiles de origen animal: materiales compuestos de filamentos provenientes de lanas, pelos y demás fibras queratínicas, incluida la seda natural.
- Inciso añ) Fibras textiles de origen vegetal: materiales compuestos de filamentos provenientes de semillas (algodón), de tallos (lino, cáñamo, yute) y/o de hoja (esparto, pita).
- Inciso ao) Fiscalización: examen sistemático y funcionalmente independiente realizado sólo por los organismos del Estado para determinar que se proceda de acuerdo a lo establecido en las normativas al efecto.
- Inciso ap) Ganadería extensiva: ganado que se cría a campo, cuyo sistema productivo asegura condiciones de bienestar animal con baja carga animal, baja dependencia de insumos veterinarios (antiparasitarios y antibióticos) y que se alimenta principalmente en campos naturales, pastizales, praderas, rastrojos.
- Inciso aq) Ganadería intensiva: ganadería cuyo sistema productivo se basa en una alta densidad de animales, normalmente estabulado durante largos períodos del año, con alta dependencia de insumos veterinarios y una alta proporción de alimentos concentrados en la ración.
- Inciso ar) Ganado: cualquier animal doméstico o domesticado bovino, bufalino, ovino, porcino, caprino camélido, equino, animales de la acuicultura, animales de la apicultura, animales de granja, criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos o piensos, o en otros productos de beneficio para el hombre, asimismo como animales de caza domesticados criados en forma industrial, ranas, caracoles, entre otros.
- Inciso as) Ginogénesis (acuicultura): desarrollo de un embrión a partir de un huevo fecundado con esperma inactivado que da como resultado un individuo diploide que sólo posee cromosomas maternos.
- Inciso at) Guano: estiércol natural de cualquier animal utilizable como abono, proveniente de producciones no intensivas.
- Inciso au) Ingrediente: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.
- Inciso av) Jaula (acuicultura): cerramiento construido en tela de red o similar o material plástico





Ministerio de Agroindustria

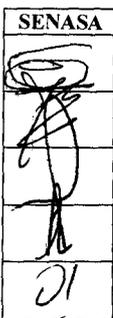
374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

que posee diferente tamaño de malla, que se encuentra suspendida en la superficie de un cuerpo de agua y anclada. Permite el mantenimiento de organismos en cautiverio dentro de un espacio cerrado pero con flujo libre de agua.

- Inciso aw) Laparoscopia: técnica quirúrgica que se realiza en la hembra con el objeto de inseminarla con semen o para el trasplante de embriones.
- Inciso ax) Lazareto: lugar destinado al emplazamiento de animales o poblaciones enfermas que deben recibir tratamientos sanitarios antes de regresar a la población orgánica.
- Inciso ay) Legajo de control: conjunto de toda la información y los documentos que obran en poder de las entidades certificadoras de los operadores bajo su control y de sus actividades, a los fines de aplicar el régimen de control de la normativa orgánica argentina y que les son necesarias para la toma de decisiones.
- Inciso az) Lienzo: elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.
- Inciso ba) *Long line* (acuicultura): sistema flotante de cultivo acuícola consistente en boyas ancladas al fondo y unidas horizontalmente sobre la superficie del agua por una línea principal, de la cual se sujetan otras líneas secundarias verticales que soportan los cultivos.
- Inciso bb) Majada: lote general de ovinos.
- Inciso bc) Nosodes: medicamentos veterinarios que se preparan a partir de tejidos de animales/órganos con una enfermedad real, de organismos asociados con enfermedades, bacterias o virus en forma de cultivo.
- Inciso bd) Núcleo (apicultura): unidad de producción que contiene material vivo y material inerte. Su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia (endógeno) o por la compra a terceros (exógeno).
- Inciso be) Núcleo (ovinotecnia) grupo de ovinos de elite de un establecimiento, de pedigree o no que tiene por finalidad obtener reproductores para el mejoramiento genético del plantel o majada.
- Inciso bf) Operador: persona física y/o jurídica que ha suscripto un convenio de certificación de productos orgánicos con una entidad certificadora habilitada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), que produce, elabora o importa productos orgánicos, con miras a su posterior comercialización, o que comercializa tales productos y que tiene la responsabilidad de asegurar que los mismos cumplan la normativa oficial orgánica.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso bg) Organismo Genéticamente Modificado (OGM): todo organismo (planta, animal o microbio) cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no ocurre en el apareamiento y/o recombinación natural, considerándose que las técnicas que dan origen a la modificación genética citada son, sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del Ácido Desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores, las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección, y la microencapsulación), como así también las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario mediante la fusión de DOS (2) o más células utilizando métodos que no se dan naturalmente. No se consideran dentro de las técnicas que dan origen a Organismos Genéticamente Modificados a la fecundación in vitro, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

Inciso bh) Paquete (apicultura): material vivo compuesto solamente por obreras y UNA (1) reina.

Inciso bi) Plaga: cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales. Se incluye además de las enfermedades bióticas aquellas de origen abiótico.

Inciso bj) Pienso: alimento para consumo animal.

Inciso bk) Plan de producción orgánica: conjunto de actividades y tareas que se desarrollan en la unidad de producción, que garantizan que el producto obtenido cumple con la normativa orgánica.

Inciso bl) Plantel (ovinotecnia): grupo de ovinos cuyo nivel genético es intermedio entre el núcleo y la majada, y tiene por destino obtener reproductores con destino a la majada.

Inciso bm) Policultivo (acuicultura): cría de dos o más especies que suelen ser de distintos niveles tróficos en la misma unidad de cultivo.

Inciso bn) Preparados biodinámicos: activadores naturales utilizados en la producción biodinámica para vivificar el ambiente (compostaje, suelo o para la defensa de los cultivos).

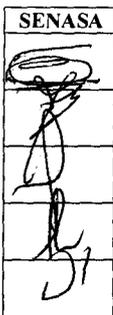
Inciso bñ) Preparados caseros intraprediales: aquellos insumos que se elaboran dentro de los establecimientos agropecuarios para uso exclusivo en los mismos, siguiendo los principios de producción orgánica, las recomendaciones de organismos técnicos reconocidos y los criterios establecidos en el CAC/GL 32 del Codex Alimentarius.





ANEXO I

- Inciso bo) Producto orgánico: producto que ha sido producido, procesado, manipulado, comercializado, rotulado, controlado y certificado en cumplimiento con la normativa orgánica vigente.
- Inciso bp) Purín: parte líquida que percola de los estiércoles y/u orina de los animales y/o de extractos vegetales.
- Inciso bq) Quitosano: derivado de la quitina, promueve la defensa de las plantas contra las infecciones provocadas por hongos.
- Inciso br) *Race-ways* (acuicultura): cerramientos estrechos y largos, construidos sobre tierra, conocidos como sistemas de flujo continuo por su movimiento constante de agua dentro de la estructura con el objeto de mantener la calidad del ambiente acuático.
- Inciso bs) Ración: cantidad de alimento que se consume por día.
- Inciso bt) Ración base: cantidad de forraje que consume un animal para cubrir sus necesidades nutritivas de mantenimiento y producción, expresado en materia seca.
- Inciso bu) Ración total: cantidad de forraje, heno, silaje y o concentrado que consume un animal para cubrir sus necesidades nutritivas de mantenimiento y producción, expresado en materia seca.
- Inciso bv) Seguimiento: sistema de control que ejerce una entidad certificadora habilitada sobre los operadores y sus establecimientos, en cumplimiento de la normativa orgánica.
- Inciso bw) Señal: método de identificación que se realiza en los ovinos mediante cortes en la oreja.
- Inciso bx) Sésil (acuicultura): organismo acuático que crece adherido a un sustrato, del que no se separa y sobre el que no se desplaza.
- Inciso by) Sistema de contención (acuicultura): instalaciones para la producción y o recolección de organismos acuáticos en un ambiente restringido.
- Inciso bz) Sistema de producción acuícola orgánica: sistema en el cual se cumple totalmente la normativa orgánica en forma ininterrumpida, habiendo cumplido previamente el período de conversión correspondiente.
- Inciso ca) Sistemas de producción en tierra (acuicultura): producción acuícola que se realiza en estructuras que se encuentran en tierra, tales como: estanques, tanques, *race-ways* u otros sistemas que se encuentren diseñados tecnológicamente para cumplir con el mismo objetivo.
- Inciso cb) Sistemas de producción flotantes (acuicultura): producción acuícola que se realiza en





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

estructuras suspendidas en un cuerpo de agua tales como: bateas, jaulas y long lines.

Inciso cc) Sistema de producción sobreelevado (acuicultura): producción acuícola que se realiza en continentes (como bolsas, cajas u otras) amarradas sobre estructuras apoyadas al suelo en la zona intermareal.

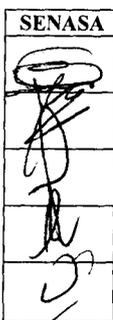
Inciso cd) Sistema de recirculación cerrada (acuicultura): tipo de unidad cerrada con conexión muy limitada a aguas abiertas, con sistema de bombeo/recirculación dependiente de energía externa en forma permanente, preferentemente de fuentes renovables y sistemas de tratamiento de las aguas efluentes que permiten su reutilización, así como su compostaje.

Inciso ce) Sistema ecológico, biológico u orgánico: de acuerdo a lo previsto en el Artículo 1° de la Ley 25.127, 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 del suelo 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. Los términos "eco" ó "bio" se deben considerar como sinónimos de "ecológico", "biológico" u "orgánico".

Inciso cf) Sistemas en ambientes naturales controlados (acuicultura): actividades de siembra de alevinos y/o individuos juveniles provenientes de la acuicultura, destinadas a complementar o sostener las poblaciones de una o más especies acuáticas y elevar la producción total, asegurando que el sistema de producción resulte sostenible mediante procesos naturales.

Inciso cg) Supervisión: sistema de fiscalización que ejerce la autoridad de aplicación sobre los operadores y sus establecimientos en cumplimiento de la Ley 25.127 y sus reglamentaciones.

Inciso ch) Trazabilidad: capacidad para seguir el ciclo de vida, historia o evolución de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distri-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

bución.

- Inciso ci) Unidad de producción: todos los elementos que puedan utilizarse para un sector productivo, tales como los locales de producción, las parcelas, los pastizales, los espacios al aire libre, las construcciones para el ganado, los estanques para peces, los sistemas de contención para algas y demás plantas acuáticas o animales procedentes de la acuicultura, las concesiones en el litoral o el fondo marino, los locales para almacenamiento de cultivos vegetales, los productos vegetales, los productos de las algas, los productos animales, las materias primas y cualquier otro insumo adecuado para este sector productivo específico, sujetos a un mismo sistema de manejo (orgánico, en conversión a orgánico o convencional).
- Inciso cj) Vellón comercial: conjunto de lana total anual que cubre paleta, cogote, costilla, lomo y cuartos con sus componentes naturales agregados.
- Inciso ck) Vivero (*nursery*) (acuicultura): lugar de desarrollo intermedio, entre el criadero y las fases de crecimiento posterior. La fase de vivero se completa en el primer tercio del ciclo de producción, excepto la de las especies sometidas a un proceso de esmoltificación.
- Inciso cl) Zona de amortiguación (*Buffer*): área que rodea enteramente al área protegida para que amortigüe todo exceso o defecto ambiental de su entorno. Así, cada factor de perturbación potencial encuentra en el área *Buffer* un espacio de "absorción", en el cual el efecto perturbador irá perdiendo capacidad destructiva hasta el punto en que sea manejado por los propios recursos ecológicos de autorregulación sin que el conjunto se vea afectado más allá de su capacidad de autocontrol.

### OBJETIVOS Y PRINCIPIOS DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

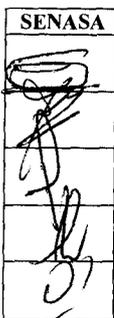
ARTÍCULO 3º.- Objetivos: la producción orgánica persigue los siguientes objetivos:

Inciso a) asegurar un sistema posible de manejo productivo que:

Apartado I) Respete los sistemas y los ciclos naturales a la vez que preserve y mejore la salud de los ecosistemas.

Apartado II) Contribuya a alcanzar un alto grado de biodiversidad.

Apartado III) Haga un uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, la materia orgánica y el aire.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Apartado IV) Cumpla rigurosas normas de bienestar animal y responda a las necesidades de comportamiento propias de cada especie.

Inciso b) obtener productos de buena calidad que satisfagan las expectativas de los consumidores.

ARTÍCULO 4°.- Principios Generales. La producción orgánica se debe regir por los siguientes principios:

Inciso a) el sistema de producción orgánico se debe basar en el diseño y el manejo de los procesos biológicos que utilicen recursos naturales propios del ecosistema mediante métodos que:

Apartado I) Utilicen organismos vivos.

Apartado II) Utilicen métodos de producción mecánicos, físicos o biológicos.

Apartado III) Desarrollen cultivos vinculados al suelo.

Apartado IV) Desarrollen una producción ganadera no confinada en forma permanente que respete los principios de bienestar animal y los cuidados del ambiente.

Apartado V) Desarrollen una acuicultura que respete los principios de bienestar animal y los cuidados del ambiente.

Apartado VI) Excluyan el uso de organismos genéticamente modificados y productos producidos a partir de o mediante ellos.

Apartado VII) Estén basados en la evaluación de riesgos, y en la aplicación de medidas preventivas, si procede.

Inciso b) La limitación del uso de recursos/insumos de origen externo a la finca. En caso necesario, o si no se aplicaran los métodos y las prácticas adecuadas de manejo mencionadas en el inciso a) del presente artículo, se limitarán a:

Apartado I) Recursos procedentes de la producción orgánica.

Apartado II) Sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales.

Apartado III) Fertilizantes minerales preferentemente de baja solubilidad.

Inciso c) La estricta limitación de la utilización de productos de síntesis química, aceptando su uso sólo en casos excepcionales. Para la evaluación de insumos o sustancias que sean de utilización en producción orgánica, se siguen los criterios establecidos en el CAC/GL 32 de Codex Alimentarius.

ARTÍCULO 5°.- Principios específicos aplicables a la producción primaria orgánica. Además de los principios generales del presente anexo, la producción primaria orgánica se debe regir por los





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

siguientes principios específicos:

- Inciso a) El mantenimiento y/o aumento de la vida y la fertilidad natural del suelo, la estabilidad de los agregados y la biodiversidad del suelo, la prevención de su compactación y erosión, el aseguramiento de la nutrición natural de los vegetales con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico.
- Inciso b) El mínimo uso de recursos no renovables y de medios de producción ajenos a la explotación.
- Inciso c) La contribución de las producciones ganaderas en el equilibrio de los sistemas agrícolas, y el mantenimiento de la fertilidad del suelo con la devolución de nutrientes a través de sus deyecciones, complementando las producciones y la gestión de recursos a través del consumo de los pastos, control de malezas y plagas.
- Inciso d) El mantenimiento de una relación armónica entre los animales y con el recurso suelo.
- Inciso e) El mantenimiento de la sanidad animal mediante la planificación adecuada que incluya el uso de razas adaptadas localmente, el fortalecimiento de las defensas inmunológicas naturales del animal, asegurándoles una alimentación acorde a la edad y especie de manera natural y equilibrada, condiciones de bienestar animal y prácticas zootécnicas adecuadas.
- Inciso f) El mantenimiento de la sanidad vegetal mediante medidas preventivas, como la elección de especies y variedades adaptadas localmente resistentes a las plagas y enfermedades, nutrición adecuada y oportuna, densidades acordes al medio y al producto a obtener, rotaciones apropiadas de cultivos, control basado en métodos mecánicos, físicos y biológicos, y técnicas de protección de los enemigos naturales de las plagas.
- Inciso g) La obtención de los productos de la ganadería orgánica de animales criados en explotaciones orgánicas desde su nacimiento y a lo largo de toda su vida.
- Inciso h) La alimentación del ganado con alimento orgánico compuesto de ingredientes procedentes de la agricultura orgánica y sustancias no agrarias naturales.
- Inciso i) La provisión de alimentos orgánicos de buena calidad y en cantidad suficiente, de acuerdo a las necesidades fisiológicas para garantizar el buen estado de salud de los animales y la calidad de los productos que se obtengan de ellos.
- Inciso j) La exclusión de la cría de animales poliploides inducida artificialmente.
- Inciso k) La utilización de razas de crecimiento lento en aves para carne.
- Inciso l) El mantenimiento de la biodiversidad de los ecosistemas naturales donde se extraen pro-





ANEXO I

ductos silvestres, incluyendo la salud del medio acuático a lo largo del tiempo y la calidad del ecosistema acuático y terrestre circundante en la producción acuícola.

Inciso m) La integración de la actividad ganadera con la actividad agrícola para garantizar la sustentabilidad del sistema a través de su contribución al reciclado de nutrientes, a la eliminación de malezas, interrupción de ciclos de parásitos, entre otros.

ARTÍCULO 6°.- Principios específicos aplicables a la elaboración de productos orgánicos. Además de los principios generales del presente anexo, la elaboración de productos orgánicos incluida la elaboración de piensos, se debe regir también por los siguientes principios específicos:

Inciso a) La utilización de ingredientes provenientes de sistemas productivos orgánicos salvo cuando alguno de ellos, que conforme un porcentaje menor del producto final, no se disponga en el mercado en su condición orgánica.

Inciso b) La utilización mínima de aditivos alimentarios, de ingredientes no orgánicos que tengan funciones fundamentalmente técnicas y sensoriales así como de oligoelementos y coadyuvantes tecnológicos, usados únicamente en caso de necesidad tecnológica esencial o con fines nutricionales concretos.

Inciso c) La utilización de métodos biológicos, mecánicos y físicos.

Inciso d) La preparación de alimentos orgánicos transformados se debe mantener separada en el tiempo y/o en el espacio de la de los alimentos convencionales.

Inciso e) En la elaboración de alimentos y piensos se deben respetar los principios de las buenas prácticas de manufactura en todas las etapas de la transformación incluyendo al ahumado y el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias e ingredientes.

NORMAS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

Normas Generales de Producción Primaria

ARTÍCULO 7°.- Requisitos Generales. La producción primaria de productos orgánicos debe cumplir con los siguientes requisitos generales:

Inciso a) Todos los productos, tanto de origen vegetal como animal, que se deseen rotular como orgánicos, deben dar cumplimiento a la normativa para productos convencionales y a la normativa orgánica oficial.

Inciso b) Todas las áreas destinadas a la producción orgánica, en caso de ser necesario, deben contar con una zona de amortiguación (zona *Buffer*) que resulte eficaz para evitar con-





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

taminaciones de las zonas vecinas.

Inciso c) Todos los insumos que se comercialicen como fitosanitarios, medicamentos veterinarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, alimentos para animales, materias primas para la alimentación animal, alimentos compuestos para animales, aditivos en alimentación animal, productos y sustancias permitidas en la elaboración de alimentos para el consumo humano, productos de limpieza y desinfección para el control de plagas y enfermedades en locales e instalaciones, para ser admitidos en la producción orgánica, deben estar previamente autorizados por la autoridad competente para su mismo uso en la producción y elaboración convencional.

Inciso d) A los efectos de asegurar la inocuidad de los productos que se consuman en fresco sin un tratamiento posterior, el manejo post-cosecha que se realice con agua debe hacerse con agua de aptitud microbiológica para la industria alimentaria.

Inciso e) Se prohíbe el almacenamiento de insumos distintos a los permitidos en producción orgánica dentro de la unidad productiva orgánica.

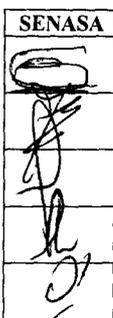
Inciso f) Se prohíbe el empleo de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción), alimentos para animales, materias primas: aminoácidos, proteínas obtenidas a partir de microorganismos, algas, subproductos de la fabricación de antibióticos obtenidos por fermentación, sales de amonio y subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación; animales, microorganismos, productos fitosanitarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas y materiales de propagación vegetativa. Asimismo, ningún producto portador de OGM, consistente en OGM o producido a partir de OGM, puede ser etiquetado como orgánico.

Inciso g) Se prohíbe la clonación como técnica de producción animal.

Inciso h) Se prohíbe la producción bajo la técnica de cultivo sin suelo, excepto la producción acuícola, la de setas y la de brotes.

Inciso i) Se prohíbe el uso de radiaciones ionizantes.

Inciso j) Toda la explotación agropecuaria debe ser manejada de acuerdo a la normativa orgánica. Sin embargo, dentro de ella pueden existir unidades de producción bajo manejo orgánico y bajo manejo convencional, siempre que estén separadas y diferenciadas. Los vegetales que se cultiven en dichas unidades deberán ser de distintas variedades que puedan





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

diferenciarse fácilmente a simple vista. En cuanto a los animales deben ser de distinta especie y que exista una separación adecuada entre las instalaciones de cada una de las unidades. Respecto de los animales de la acuicultura deben ser de distinta especie y estar en instalaciones separadas. Se deben llevar registros que demuestren la separación.

ARTÍCULO 8°.- Conversión a la producción orgánica. Las unidades productivas dedicadas a la producción convencional pueden convertirse a la producción orgánica luego de dar cumplimiento a la normativa orgánica vigente y de estar bajo control de una entidad certificadora durante un período ininterrumpido llamado "período de conversión". Luego de cumplido dicho período, los productos y subproductos pueden comercializarse como orgánicos.

Inciso a) Las unidades de producción en conversión y las orgánicas no deben alternar métodos de producción orgánica y convencional pasando de uno a otro y viceversa.

Inciso b) Cuando una explotación esté dedicada en parte a la producción orgánica, en parte en fase de conversión y en parte a la producción convencional, el operador debe mantener las actividades y productos separados y llevar registros que demuestren dicha separación.

ARTÍCULO 9°.- Requisitos de la conversión a la producción orgánica. Los requisitos a cumplir para la conversión a la producción orgánica son los siguientes:

Inciso a) Inicio de la conversión: Se considera que se ha dado inicio al período de conversión cuando se haya verificado el cumplimiento de la totalidad de la normativa orgánica y de los siguientes requisitos:

Apartado I) Que se haya firmado el convenio entre el operador y la entidad certificadora.

Apartado II) Que se haya realizado la inspección inicial dentro de los TREINTA (30) días corridos de la firma del convenio.

Apartado III) Que la inspección inicial haya verificado el cumplimiento de la totalidad de la normativa orgánica vigente.

Apartado IV) En caso que los requisitos de los Apartados I, II y III se cumplan, se debe considerar como fecha de inicio de la conversión la correspondiente a la firma del convenio establecido entre la entidad certificadora y el operador.

Apartado V) Cuando no se cumplan los requisitos establecidos en el Apartado III precedente, se debe considerar como fecha de inicio de conversión la fecha correspondiente a la primera inspección que verifique el cumplimiento de





la totalidad de la normativa orgánica.

Apartado VI) Una vez cumplidos los requisitos mencionados, el responsable técnico de la entidad certificadora debe emitir un "Dictamen Técnico de Inicio de Conversión" en el cual se debe establecer la fecha de inicio de conversión, detallando las áreas y/o lotes del/los establecimiento/s y las actividades involucradas. Dicho dictamen debe basarse en el "Informe Técnico de Fecha de Inicio de Conversión" elaborado por profesionales de la entidad certificadora.

ARTÍCULO 10.- Período de conversión en la producción vegetal. Para que un producto de origen vegetal reciba la denominación de orgánico, debe provenir de un sistema donde se hayan cumplido las normas de producción orgánica durante un período de DOS (2) años consecutivos antes de la siembra del cultivo anual o, en el caso de las praderas o los forrajes perennes, de DOS (2) años antes de su pastoreo o su cosecha para consumo como alimento para ganado o, en el caso de los cultivos perennes distintos a los forrajes, de TRES (3) años antes de la primera cosecha o recolección del producto.

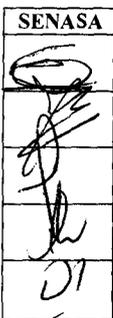
Inciso a) En determinados casos en que las tierras hayan sido contaminadas con productos no autorizados para la producción orgánica, o cuando haya condiciones ambientales de riesgo no resueltas, o no se haya dado un cumplimiento efectivo de la normativa durante el período de conversión, la entidad certificadora y el SENASA pueden decidir ampliar los períodos de conversión mencionados precedentemente.

Inciso b) El operador puede solicitar en carácter de excepción la reducción del período de conversión cuyos requisitos se establecen en el Artículo 12 del presente anexo.

ARTÍCULO 11.- Período de conversión en la producción animal.

Inciso a) Conversión de tierras dedicadas a la ganadería. Las superficies dedicadas a la producción de piensos deben cumplir los períodos de conversión establecidos en el Artículo 10 del presente anexo. Sin embargo, el período de conversión para pastos y espacios al aire libre puede ser de UN (1) año cuando son utilizados por especies no herbívoras.

Inciso b) Conversión simultánea: la conversión de un sistema ganadero puede realizarse en forma simultánea en toda la unidad de producción cuando se inicie la actividad ganadera orgánica, aplicando la normativa orgánica simultáneamente a animales, pastos, tierras de pastoreo y/o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal. En ese caso, el período total de conversión es de DOS (2) años, con sujeción a las siguientes condiciones:





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Apartado I) Se aplica únicamente a los animales existentes en el predio al momento del inicio de la conversión y a su progenie y también a las tierras utilizadas para la alimentación animal.

Apartado II) Los animales deben alimentarse principalmente con productos de la misma unidad de producción.

Apartado III) Toda la superficie de la unidad de producción utilizada para la alimentación animal debe cumplir las normas de la agricultura orgánica.

Inciso c) Conversión de ganado: cuando se introduzca ganado convencional en una explotación de acuerdo a lo establecido en el Artículo 24 inciso b) del presente anexo, el mismo y sus productos, pueden considerarse orgánicos y comercializarse como tales cuando cumplan los siguientes períodos de conversión:

Apartado I) Para equinos y bovinos (incluidos los de la especie bubalus y bisón) destinados a la producción de carne TRES CUARTAS PARTES ( $\frac{3}{4}$ ) de su tiempo de vida bajo manejo orgánico y nunca menos de DOCE (12) meses.

Apartado II) SEIS (6) meses para ovinos, caprinos, porcinos, camélidos y para animales de producción de leche.

Apartado III) DIEZ (10) semanas para aves de corral destinadas a la producción de carne.

Apartado IV) SEIS (6) semanas para aves de corral destinadas a la producción de huevos.

ARTÍCULO 12.- Reducción del período de conversión. Como excepción a lo establecido en los Artículos 10 y 11 del presente Anexo, un operador puede presentar al SENASA una solicitud de reducción del período de conversión de su sistema productivo convencional al sistema orgánico por medio de la entidad certificadora que ejerce su control, quien es la responsable de realizar la evaluación primaria de dicha presentación. El SENASA debe realizar la evaluación definitiva y emitir el dictamen correspondiente.

Inciso a) Para solicitar la reducción del período de conversión ante el SENASA se debe dar cumplimiento a lo siguiente:

Apartado I) Presentar una Nota de Pedido suscripta por el responsable técnico de la entidad certificadora y detallar los cultivos, lotes y/o producciones animales para los cuales se solicita la reducción del período de conversión. La soli-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

cidad puede involucrar un lote, varios, todo el establecimiento o un área en caso de producciones silvestres y debe contener una declaración del cumplimiento de la normativa orgánica oficial vigente y una breve descripción de los motivos y justificación por los cuales se realiza la solicitud.

Apartado II) Presentar la documentación respaldatoria, la que debe demostrar el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 138 del Anexo I de la presente resolución, y estar compuesta por:

Subapartado 1) Convenios vigentes y previos, si los hubiera, entre la entidad certificadora y el operador.

Subapartado 2) Contratos de arrendamiento, aparcería, comodato u otros, en caso de no ser propietario.

Subapartado 3) Encuesta original se debe presentar siempre que se realice la solicitud, independientemente que se hubieran realizado anteriores solicitudes para otros lotes del mismo establecimiento.

Subapartado 4) Toda información que actualice la presentación inicial realizada por el operador.

Subapartado 5) Informes de inspección, se deben remitir todos los informes de inspección correspondientes al establecimiento y contar con una inspección actualizada que refleje la situación existente cuya fecha de realización no debe ser mayor a los CUARENTA Y CINCO (45) días corridos previos a la fecha de presentación de la solicitud. Dicha inspección debe realizarse en el momento oportuno de manera que permita verificar el cumplimiento de la normativa orgánica de la mayor parte del ciclo productivo en cuestión.

Subapartado 6) Plan de producción.

Subapartado 7) Informe y dictamen técnico de inicio de conversión.

Subapartado 8) Informe y dictamen técnico para la solicitud de reducción del período de conversión.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Apartado III) Presentar documentación respaldatoria previamente evaluada por la entidad certificadora, quien debe elaborar un informe que debe ser remitido al SENASA para su consideración.

Apartado IV) Haber iniciado el período de conversión de acuerdo a lo establecido en el inciso a) del Artículo 9º del presente anexo.

Apartado V) Haber comprobado la fecha exacta del inicio del proceso productivo.

Subapartado 1) En el caso de producciones vegetales se considera la primera labor de preparación de la cama de siembra, y en el caso de producciones animales, el ingreso de los mismos al establecimiento.

Apartado VI) Cumplir para la producción vegetal un período mínimo de conversión de DOCE (12) meses antes de la cosecha contados desde la primera inspección conforme. La misma deberá ser: para cultivos anuales antes de la primera labor de preparación del terreno y, para cultivos perennes SESENTA (60) días antes del inicio de la floración y haber hecho un seguimiento del ciclo completo del cultivo.

Apartado VII) Cumplir para la producción animal un período mínimo de conversión de:

Subapartado 1) Para conversiones simultáneas (tierras de pastoreo y animales): DOCE (12) meses.

Subapartado 2) Solamente para pastos y espacios libres utilizados por especies no herbívoras: SEIS (6) meses si no se han aplicado productos no permitidos durante el último año.

Subapartado 3) Solamente para los animales: no se contempla reducciones del período de conversión, manteniéndose los períodos de conversión establecidos en el Artículo 11 del presente anexo.

Apartado VIII) Presentar documentación con evidencias objetivas que permitan a SENASA reconocer con carácter retroactivo como parte del período de conversión, todo período anterior en el que se garantice que los lotes sujetos a la conversión son zonas naturales o productivas en las que no se hayan utilizado productos no autorizados en la producción orgánica durante un





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

período mínimo de TRES (3) años previos al inicio de la conversión.

Inciso b) Evaluación de la solicitud por el SENASA. El SENASA debe evaluar la presentación y según considere, puede requerir a la entidad certificadora y/o al operador toda acción, información o documentación complementaria, antes de emitir un dictamen definitivo.

Inciso c) Pedidos de reconsideración. En caso que el SENASA emita un dictamen negativo ante una solicitud de reducción del período de conversión, las entidades certificadoras pueden presentar un pedido de reconsideración. El mismo, debe ser efectuado dentro de un plazo de DIEZ (10) días hábiles desde el momento de la notificación fehaciente del dictamen desfavorable. Tal pedido debe contener toda la documentación respaldatoria que lo avale y debe ser presentado ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria. La reconsideración debe ser evaluada por la instancia jerárquica superior a la que dictaminó desfavorablemente.

ARTÍCULO 13.- Producciones orgánicas y convencionales simultáneas. Es aquella misma producción que coexiste en una misma explotación en su condición orgánica y convencional realizada por una misma administración y que se encuentre en la misma zona agroecológica productiva. Se considera una excepción a las normas de producción orgánica, por lo cual dicha situación debe tener una duración limitada y debe ser documentada.

Inciso a). Se permite para garantizar que la producción orgánica pueda iniciarse o mantenerse en explotaciones que se encuentren expuestas a limitaciones climáticas, geográficas o estructurales.

Inciso b) La producción orgánica tanto vegetal como animal debe llevarse a cabo en unidades productivas cuyas parcelas, depósitos y/o instalaciones estén claramente separados de las unidades con producción convencional.

Inciso c) Cuando en una explotación existieran unidades de producción convencional y orgánica, la entidad certificadora debe tener bajo control a ambas unidades de producción. Para ello, el operador debe informar a la entidad certificadora la ubicación geográfica de todas las unidades productivas donde realiza, bajo cualquier forma de tenencia, actividades tanto convencionales como orgánicas y llevar registro de dichas actividades.

Inciso d) La entidad certificadora, en base a la evaluación de riesgos que realice del operador, debe decidir sobre la necesidad de realizar inspecciones oportunas a los efectos de asegurar que no exista mezcla, sustitución o fraude de mercaderías.

ARTÍCULO 14.- Producciones orgánicas y convencionales simultáneas de origen vegetal. Una





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

misma explotación puede dividirse en unidades de producción orgánicas y convencionales que deben estar claramente diferenciadas con una separación adecuada que evite riesgos de confusión o mezcla de sus productos. Esta situación es aplicable bajo las condiciones establecidas en el Artículo 13 del presente anexo para:

Inciso a) Cultivos perennes que requieran un período de cultivo de al menos TRES (3) años y cuyas variedades no puedan diferenciarse fácilmente, en cuyo caso se deben cumplir las siguientes condiciones:

Apartado I) Tomar las medidas necesarias para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades consideradas y evitar la sustitución o mezcla de ambos tipos de productos.

Apartado II) Comunicar por escrito a la entidad certificadora el momento de la cosecha de cada uno de los productos con CUARENTA Y OCHO (48) horas de antelación como mínimo. Dicha entidad debe constatar el cumplimiento de la separación y la identificación de la mercadería.

Apartado III) Informar a la entidad certificadora inmediatamente después de concluida la cosecha las cantidades exactas que haya cosechado por lote en las unidades productivas consideradas, así como los aspectos distintivos (calidad, color, volumen, variedades, otros).

Apartado IV) Incluir la producción convencional en un Plan de Conversión. La incorporación de las superficies a dicho plan puede ser gradual de manera que el último sector de las superficies a incluir comience lo antes posible y, en todo caso en un plazo máximo de CINCO (5) años.

Apartado V) Contar con la aprobación de la entidad certificadora respecto del plan de conversión y de las medidas a adoptar de acuerdo a lo enunciado precedentemente.

Inciso b) Praderas o pasturas permanentes: deben ser utilizadas exclusivamente para pastaje de animales.

ARTÍCULO 15.- Producciones orgánicas y convencionales simultáneas de origen animal. Dentro de una misma explotación puede haber producción de animales convencionales y orgánicos siempre que sean de distinta especie y cumplan con los siguientes requisitos:

Inciso a) Ambas unidades productivas se encuentren separadas físicamente.

Inciso b) Se utilicen recursos diferentes (lotes de pastoreo, instalaciones, maquinarias, otros).





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso c) Todos los animales se encuentren identificados.

Inciso d) Se lleven registros productivos, reproductivos, sanitarios, de existencias ganaderas y de insumos de ambas producciones, que permita la clara separación y trazabilidad de los productos obtenidos.

Inciso e) Se realice el control de ambas unidades de producción, debiendo la entidad certificadora evaluar el cumplimiento de lo dispuesto en los puntos anteriores.

Normas de Producción Vegetal

ARTÍCULO 16.- Requisitos generales. La producción orgánica vegetal debe cumplir lo establecido en los Principios Generales y Específicos de Producción Primaria Orgánica y las Normas Generales de Producción Primaria, en lo que le compete, y con lo dispuesto en los Artículos 17 al 22, del presente anexo:

ARTÍCULO 17.- Prácticas de manejo. La producción orgánica vegetal debe cumplir con las siguientes prácticas de manejo:

Inciso a) Manejo y fertilidad del suelo. La fertilidad y la actividad biológica del suelo deben ser mantenidas o incrementadas mediante:

Apartado I) El laboreo apropiado.

Apartado II) El cultivo de leguminosas y abonos verdes.

Apartado III) El establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales alternando plantas de raíces profundas y superficiales y de distintas exigencias nutritivas.

Apartado IV) El agregado de abonos, acondicionadores de suelo, preparaciones de microorganismos y nutrientes detallados en el Anexo II de la presente resolución, cuando las necesidades nutricionales de las plantas no puedan satisfacerse mediante las medidas establecidas en los apartados anteriores del presente artículo y únicamente en la medida en que sea necesario, con la correspondiente justificación. Se prohíbe el uso de fangos de aguas residuales.

Apartado V) La cantidad total de estiércol que se aplique a un establecimiento no debe generar un aporte de nitrógeno que exceda los CIENTO SETENTA KILOGRAMOS DE NITRÓGENO POR HECTÁREA Y POR AÑO (170 kg N/ha/año), todo ello a fin de proteger las napas de aguas freáticas de la





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

contaminación por nitratos.

Inciso b) Manejo de plagas, enfermedades y malezas. Debe orientarse hacia la implementación de acciones preventivas y del manejo del ecosistema.

Apartado I) Para la producción primaria se debe procurar una buena nutrición de las plantas y evitar condiciones de estrés. Se deben tomar en cuenta, en forma complementaria, las siguientes medidas:

Subapartado 1) Seleccionar las especies y variedades adaptadas a la zona.

Subapartado 2) Aumentar o mantener la diversidad del ambiente productivo (eco islas, agroforestería).

Subapartado 3) Favorecer el hábitat para el desarrollo de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de cercos vivos, nidos, diseminación de predadores, uso de parásitos para control biológico, entre otros.

Subapartado 4) Establecer un programa de producción con rotaciones adecuadas.

Subapartado 5) Utilizar medios mecánicos, físicos y biológicos.

Subapartado 6) Implantar cultivos acompañantes, repelentes y atrayentes (alelopatía, polinizadores).

Subapartado 7) Utilizar *mulching*, sombreado y cultivos de cobertura; los elementos utilizados para sombreado que no sean orgánicos deben ser removidos después de su utilización.

Subapartado 8) Utilizar trampas para captura de insectos; las que deben ser removidas luego de su utilización.

Subapartado 9) Utilizar los productos detallados en el Anexo III, de la presente resolución.

Apartado II) Para el almacenamiento y el transporte se debe tener en cuenta:

Subapartado 1) La utilización de métodos preventivos a través del empleo de procedimientos operativos de sanitización y limpieza de instalaciones y equipos, barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz, luz ultravioleta, trampas (de feromonas y cebos), temperatura y humedad controladas, atmósfera controlada y tierra de diatomeas.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Subapartado 2) La utilización de métodos mecánicos/físicos y biológicos, como la perturbación y la eliminación del hábitat de las plagas para evitar el acceso de éstas a las instalaciones, en caso en que las medidas establecidas en el Subapartado 1) precedente sean insuficientes.

Subapartado 3) La utilización de sustancias permitidas para el control de plagas, de acuerdo al Anexo III de la presente resolución, en caso que las medidas establecidas en el Subapartado 2) precedente sean insuficientes.

Inciso c) Prácticas de manejo frente a adversidades climáticas. Para la protección contra las heladas, granizo, insolación y vientos, entre otros, se permite el uso de medios físicos y/o mecánicos que minimicen el impacto ambiental, tales como: riego por aspersión, cobertura de suelos, cortinas rompevientos, ventiladores, mallas protectoras y calefactores. No se permite la generación de humo.

ARTÍCULO 18.- Mantenimiento de la biodiversidad. Para asegurar el mantenimiento de la biodiversidad, se deben aplicar entre otras, las siguientes prácticas ecológicas que contemplen la preservación de la biodiversidad.

Inciso a) Se deben utilizar especies o variedades adaptadas a la zona, dando preferencia a las variedades nativas.

Inciso b) En el caso de áreas boscosas se deben utilizar prácticas integradas de producción, tales como agroforestería o producciones silvopastoriles. En el caso de manejos silvopastoriles en bosques nativos el plan de manejo debe asegurar el mantenimiento del estrato arbóreo considerando, como mínimo, la evolución de la especie más longeva del bosque y el tiempo mínimo que asegure la instalación de la regeneración. Asimismo, la carga ganadera debe ajustarse a la receptividad forrajera y a los impactos del ganado en el bosque.

Inciso c) En caso que se realice desmonte se debe contar con la autorización de la autoridad competente. El mismo debe hacerse con la tecnología apropiada de manera que minimice el impacto ambiental, evitando la exposición del suelo a la intemperización, la pérdida y arrastre del suelo.

Inciso d) Mantener espacios con vegetación nativa o naturalizada a los efectos de facilitar la conservación del ecosistema original y favorecer la resiliencia.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 19.- Semillas y material de reproducción. Sólo se deben utilizar semillas y/o material de reproducción vegetativa que se hayan producido orgánicamente, dando cumplimiento a la normativa general y específica vigente en la materia. Para ello, las semillas y los materiales de reproducción deben provenir de sistemas puestos bajo producción orgánica durante al menos UNA (1) generación cuando se trate de cultivos anuales y, de DOS (2) temporadas de crecimiento cuando se trate de cultivos perennes.

Inciso a) Como excepción a lo dispuesto anteriormente, cuando el operador demuestre que ningún proveedor puede suministrar semillas y/o material de reproducción orgánico, la entidad certificadora puede autorizar el uso de semilla/material de reproducción proveniente de un sistema convencional en el que no se haya utilizado producto alguno o que sólo se hayan utilizado productos incluidos en los Anexos II y III de la presente resolución.

Apartado I) La autorización se debe conceder antes de la siembra y se otorga únicamente a usuarios concretos durante un período vegetativo cada vez.

Apartado II) Cuando sólo se disponga de semillas convencionales tratadas con productos no permitidos la entidad certificadora debe exigir un tratamiento de lavado de las semillas con agua, previo a la siembra.

Inciso b) En caso que se utilice material de reproducción agámico proveniente de un sistema convencional, se debe incorporar al sistema orgánico aquellas partes más jóvenes, a los efectos de garantizar una mayor permanencia del cultivo bajo manejo orgánico.

Inciso c) Para la obtención de brotes comestibles se debe partir de semillas orgánicas, utilizando solamente como insumos de producción el agua potable y los nutrientes propios de las semillas.

ARTÍCULO 20.- Recolección Silvestre. La recolección de plantas silvestres o partes de ellas que crecen espontáneamente en áreas naturales, bosques y áreas agrícolas, se considera un método de producción orgánica y pueden ser etiquetadas como productos orgánicos cuando se de cumplimiento a la normativa vigente y siempre que el área de recolección cumpla con las siguientes condiciones:

Inciso a) Se encuentre claramente delimitada y cuente con una zona *Buffer*, en caso de ser necesario.

Inciso b) Esté sujeta al régimen de control establecido en la normativa vigente.

Inciso c) Se acredite que no haya recibido tratamientos con productos no permitidos por la normativa vigente durante un período de al menos TRES (3) años consecutivos previos a la





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

recolección.

Inciso d) No existan fuentes de contaminación.

Inciso e) No se vea afectada su estabilidad de manera que perjudique el hábitat natural y/o el mantenimiento de las especies de la zona.

ARTÍCULO 21.- Producción de setas.

Inciso a) Para la producción de setas se pueden utilizar sustratos compuestos únicamente de las siguientes materias:

Apartado I) Estiércol y excrementos de animales procedentes de explotaciones orgánicas.

Apartado II) Estiércol y excrementos de animales mencionados en el Anexo II de la presente resolución cuando no se disponga de los productos mencionados en el inciso precedente y cuando no supere el VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) del peso total de los ingredientes del sustrato (sin incluir el material de cobertura ni el agua), antes de que se conviertan en abono.

Apartado III) Productos de origen agrario distintos a los mencionados en los Apartados I y II precedentes del presente artículo procedentes de explotaciones orgánicas.

Apartado IV) Turba que no haya sido tratada químicamente.

Apartado V) Madera que no haya sido tratada químicamente luego de la tala.

Apartado VI) Productos minerales mencionados en el Anexo II de la presente resolución, agua y tierra.

Inciso b) La producción de setas realizada sobre los sustratos mencionados en el inciso a) del presente artículo, está exenta del cumplimiento del período de conversión.

ARTÍCULO 22.- Ecosistemas Frágiles. La producción orgánica en ecosistemas frágiles debe asegurar el mantenimiento o la mejora de las condiciones existentes al momento de inicio de dicha producción.



Normas de Producción Animal

ARTÍCULO 23.- Requisitos generales. La producción orgánica animal debe cumplir lo establecido en Objetivos y Principios de la Producción Orgánica y Normas de Producción Primaria, en lo que le compete, y con lo dispuesto en los Artículos 24 a 44 del presente anexo.

ARTÍCULO 24.- Origen de los animales. El ganado orgánico debe nacer y ser criado en explota-



*Ministerio de Agroindustria*

**3 7 4**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ciones orgánicas. Se debe dar preferencia a las razas y estirpes autóctonas adaptadas localmente.

Inciso a) Los animales orgánicos pueden provenir del propio establecimiento o de otros bajo sistema de producción orgánica

Inciso b) Pueden introducirse animales convencionales en una explotación orgánica con fines de cría y tambo cuando no se disponga de animales orgánicos, y en las siguientes situaciones:

Apartado I) cuando se constituya por primera vez un rodeo/rebaño. En este caso los animales jóvenes convencionales deben ingresar al establecimiento inmediatamente después del destete y ser manejados en forma continua bajo un sistema orgánico.

Apartado II) para reposición del rodeo existente. En este caso los adultos convencionales que ingresen, tanto los machos como las hembras nulíparas, se deben criar de acuerdo a las normas de producción orgánica e ingresar al rodeo de acuerdo a las siguientes proporciones:

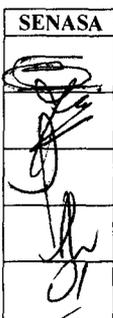
Subapartado 1) Para reproductores hembras hasta un máximo anual del DIEZ POR CIENTO (10 %) del ganado adulto existente en el establecimiento para equinos o bovinos (incluidos los de la especie bubalus y bisón) y de hasta VEINTE POR CIENTO (20 %) del ganado adulto para los porcinos, ovinos, caprinos y camélidos.

Subapartado 2) Para reproductores machos no existen restricciones en cuanto al porcentaje máximo de ingreso al rodeo.

Subapartado 3) El SENASA puede autorizar la ampliación de los porcentajes de ingreso antes mencionados hasta un CUARENTA POR CIENTO (40 %) cuando se realice cambio de razas, se dé inicio a un nuevo desarrollo productivo; o ante una elevada mortandad de animales por problemas climáticos o de enfermedad.

Apartado III) Los animales ingresados deben provenir, en todos los casos, de ganadería extensiva.

Apartado IV) Los animales ingresados deben ser de origen conocido y haber sido concebidos por técnicas compatibles con las normas de producción orgánica,





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

quedando excluidos animales obtenidos de transplante embrionario, clonación o técnicas de manipulación genética.

Apartado V) Los animales ingresados pueden considerarse orgánicos tras haber cumplido los períodos de conversión que se especifican el Artículo 11 inciso c) del presente anexo.

ARTÍCULO 25.- Ingreso de animales convencionales a una explotación orgánica.

Inciso a) Cuando se introduzca ganado convencional en lotes orgánicos, de acuerdo al Artículo 24 inciso b) del presente anexo, se deben respetar las siguientes condiciones de ingreso:

Apartado I) Para la constitución por primera vez de un rodeo: mamíferos jóvenes, inmediatamente después del destete.

Apartado II) Para reproductores mamíferos machos: en cualquier momento de su vida.

Apartado III) Para reposición del rodeo en el caso de reproductores mamíferos hembras: nulíparas y antes de recibir su primer servicio.

Apartado IV) Para aves de corral: no más de TRES (3) días de vida.

Inciso b) Todo ingreso de animales a establecimientos orgánicos debe quedar documentado en los registros, de modo tal que los animales puedan ser rastreados desde su ingreso hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.

ARTÍCULO 26.- Prácticas de Manejo. Las prácticas de manejo, incluida la carga ganadera y las condiciones de estabulación, deben ajustarse al tipo de producción y a las necesidades fisiológicas y etológicas de los animales. El tamaño del rebaño debe favorecer las pautas de comportamiento de los animales, atendiendo al bienestar animal. Se deben adoptar prácticas de manejo que minimicen el estrés.

Inciso a) No se autorizan las siguientes prácticas:

Apartado I) La producción ganadera sin terrenos.

Apartado II) El engorde de ganado intensivo a corral.

Apartado III) La cría de animales jóvenes en jaulas o en estacas.

Apartado IV) La alimentación forzada.

Apartado V) El corte de dientes, alas y/o pico.

Apartado VI) El destete precoz y temporario.

Inciso b) Se permiten las siguientes prácticas:

Apartado I) Prácticas permitidas sin autorización previa de la entidad certificadora. Se acepta el encierro de los animales en forma temporaria cuando las condi-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ciones climáticas sean extremas y requiera el resguardo de los mismos para evitar situaciones de estrés o ante inclemencias climáticas para evitar el deterioro del recurso forrajero.

Apartado II) Prácticas permitidas con autorización previa de la entidad certificadora. Se incluyen las prácticas de uso extendido y generalizado para evitar comportamientos indeseables o lesiones, problemas sanitarios tales como: castración, descole y descorne, debiéndose realizar por operarios entrenados, a una edad temprana y reduciendo al mínimo el sufrimiento y estrés de los animales, mediante la aplicación de una anestesia o analgesia adecuada.

ARTÍCULO 27.- Identificación. Los animales deben identificarse de manera permanente en forma individual, o por lotes para las aves de corral y especies menores, mediante las técnicas y métodos adecuados a cada especie.

ARTÍCULO 28.- Forma de reproducción recomendada. Es la monta natural. Sin embargo, se autoriza el empleo de la inseminación artificial. En caso de recurrirse a esta última, debe quedar asentado en los registros del establecimiento. Queda prohibida la sincronización de celos por el uso de hormonas y el trasplante de embriones.

ARTÍCULO 29.- Edad mínima al destete. De acuerdo a la especie se debe cumplir la siguiente edad mínima:

Inciso a) Para porcinos: CUARENTA (40) días.

Inciso b) Para caprinos y ovinos: CUARENTA Y CINCO (45) días.

Inciso c) Para bovinos (incluye las especies bubalus y bisón) y equinos: NOVENTA (90) días.

Para el caso específico de los animales de tambo, las crías pueden ser separadas de sus madres pero sus períodos como lactantes deben ser como mínimo igual al período de destete, de acuerdo a la especie.

ARTÍCULO 30.- Carga ganadera en zonas de pastaje. Debe ser la apropiada para asegurar la sostenibilidad del sistema productivo, evitando el sobrepastoreo, el deterioro del recurso forrajero, la erosión y la contaminación del suelo o de las napas freáticas, causados por los animales o por el esparcimiento de sus excrementos. La carga ganadera debe ser tal que el aporte de nitrógeno que realicen los animales por sus excrementos no supere el límite de CIENTO SETENTA KILOGRAMOS DE NITRÓGENO POR HECTÁREA Y POR AÑO (170 kg de N/ha/año) según el Artículo 17 del presente anexo.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ARTÍCULO 31.- Pastoreo de lotes orgánicos por animales convencionales. Los animales de cualquier especie procedentes de la producción convencional pueden utilizar instalaciones y maquinarias y pastorear en lotes orgánicos durante un tiempo limitado, con autorización previa de la entidad certificadora y siempre que:

Inciso a) provengan de un sistema de producción extensivo;

Inciso b) sean manejados de acuerdo a la normativa orgánica durante el tiempo que se encuentren en los lotes orgánicos;

Inciso c) los lotes, las instalaciones y la maquinaria no sean ocupados en forma simultánea por animales bajo producción orgánica y animales bajo producción convencional;

Inciso d) los animales bajo producción orgánica ingresen a dichos lotes o utilicen las maquinarias e instalaciones recién TREINTA (30) días después de haber retirado la totalidad de los animales convencionales.

ARTÍCULO 32.- Alojamiento del ganado. El ganado debe estar alojado en un lugar que cumpla con las siguientes condiciones:

Inciso a) Los animales deben criarse en condiciones que permitan el acceso al aire libre y al pastoreo. En situaciones especiales puede recurrirse a su alojamiento en locales. La estabulación sólo puede ser admitida en forma temporaria, ante razones justificadas tales como contingencias climáticas que pongan en riesgo la supervivencia de los animales o la sustentabilidad del sistema productivo.

Inciso b) Los locales, en cuanto a su ubicación, diseño, dimensiones, materiales de construcción y limpieza, deben asegurar la comodidad y bienestar de los animales, acordes a la especie, raza y edad de los mismos. Los locales deben tener en cuenta las necesidades inherentes al comportamiento de los animales, y con dimensiones acordes al tamaño del grupo y sexo. Asimismo, deben beneficiar la salud y prevenir enfermedades.

Inciso c) El estiércol, orina, y los alimentos derramados o no consumidos deben retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores y no atraer insectos o roedores.

Inciso d) En aquellos casos en que el material utilizado para la cama de los animales sea comestible, el mismo debe ser orgánico.

Inciso e) Las superficies mínimas en las áreas destinadas para la estabulación y las zonas de ejercicio y demás condiciones de alojamiento correspondientes a las distintas especies y requerimientos de animales deben cumplir con lo establecido en el Anexo IV de la presente resolución.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso f) Las instalaciones, equipos y utensilios que se empleen en la producción orgánica deben limpiarse y desinfectarse a fin de evitar las infecciones múltiples y el desarrollo de organismos portadores de gérmenes. Para ello, se pueden utilizar los productos detallados en el Anexo XI, así como los productos detallados en el Anexo III de la presente resolución para eliminar insectos y otras plagas de los locales e instalaciones en las que se mantenga el ganado.

Inciso g) Las condiciones ambientales deben proporcionar al animal, según sus necesidades:

Apartado I) Acceso libre al pastoreo directo y zonas de ejercicio o espacios al aire libre que pueden estar cubiertos parcialmente, acorde a las condiciones fisiológicas de los animales, las condiciones atmosféricas y el estado del suelo, el cual debe prevenirse de cualquier tipo de degradación.

Apartado II) Suficiente aire limpio y fresco, y luz diurna natural. La luz natural en caso de ser necesario puede complementarse con medios artificiales, hasta obtener un máximo de DIECISÉIS (16) horas de luz por día (fotoperíodo total), con un período de descanso nocturno sin luz de al menos OCHO (8) horas por día.

Apartado III) Protección contra la excesiva luz solar, las temperaturas extremas, y el viento.

Apartado IV) Suficiente área para reposar y en caso de corresponder, se debe proporcionar una cama de material natural.

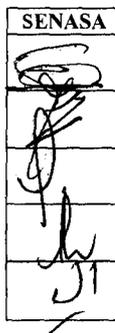
Apartado V) Amplio acceso al agua de bebida y alimento.

Apartado VI) Entorno sano que evite efectos negativos en los productos finales. Se debe evitar el empleo de materiales de construcción con efectos tóxicos potenciales.

Apartado VII) Acceso a corriente de agua, charco o estanque en el caso de aves acuáticas, asegurando su bienestar e higiene.

Inciso h) Los pisos de las construcciones deben ser lisos y no resbaladizos. Como mínimo, la mitad de la superficie interior de ellos debe ser firme, no admitiéndose listones o rejillas.

ARTÍCULO 33.- Condiciones de alojamiento específicas para las aves. Las aves de corral deben criarse en instalaciones con espacios abiertos y no mantenerse en jaulas. Deben tener acceso a espacios al aire libre, cubiertos en su mayor parte por vegetación y con instalaciones de protección, permitiendo a los animales un fácil acceso a bebederos y comederos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso a) Las construcciones para la cría de aves de corral deben vaciarse, limpiarse y desinfectarse entre cada camada de cría y deben cumplir las siguientes condiciones mínimas:

Apartado I) Al menos UN TERCIO (1/3) de la superficie de los corrales debe ser de construcción techada, su piso debe ser sólido, (no en forma de tablillas o reja) y estar cubierto con cama de paja, cáscaras de cereales, arena o virutas. Los DOS TERCIOS (2/3) restantes de la superficie de los corrales, deben ser al aire libre para permitir el libre movimiento y su alimentación.

Apartado II) En los gallineros para gallinas ponedoras, una parte suficientemente grande del piso debe diseñarse de manera tal que permita la recolección de las deyecciones.

Apartado III) Disponer de perchas cuyo número y dimensiones se ajusten al tamaño del lote y de las aves.

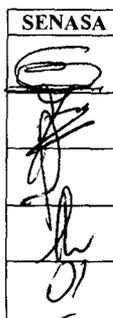
Apartado IV) Disponer de aberturas que faciliten el acceso de las aves, para ello el diseño de las mismas debe respetar la relación entre la sumatoria del ancho de las aberturas y la superficie cubierta del gallinero, la que no puede ser menor de CUATRO METROS (4 m) lineales por cada CIEN METROS CUADRADOS (100 m<sup>2</sup>).

Apartado V) Cada gallinero puede albergar no más de CUATRO MIL OCHOCIENTOS (4.800) pollos o TRES MIL (3.000) gallinas ponedoras; o CINCO MIL DOSCIENTAS (5.200) otras gallinas; o CUATRO MIL (4.000) patos hembras y TRES MIL DOSCIENTOS (3.200) patos machos; o DOS MIL QUINIENTOS (2.500) gansos o pavos.

Apartado VI) La superficie total de gallineros utilizable para la producción de aves para carne de cada unidad de producción no debe exceder de UN MIL SEISCIENTOS METROS CUADRADOS (1.600 m<sup>2</sup>).

ARTÍCULO 34.- Condiciones de alojamiento específicas para cerdos. Para el caso de cerdas adultas, deben mantenerse en grupos, excepto en las últimas fases del período de gestación y durante el amamantamiento. Los lechones no pueden mantenerse en plataformas elevadas o en jaulas.

ARTÍCULO 35.- Alimentación. La alimentación debe tener como objetivo satisfacer las necesidades nutricionales de los animales en sus distintas etapas de desarrollo, y garantizar la calidad de sus productos y sus subproductos.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso a) Queda prohibida la alimentación forzada.

Inciso b) El agua de bebida debe estar disponible en forma abundante y ser de buena calidad.

Inciso c) Está prohibido suministrar en la alimentación sustancias para estimular el crecimiento o la producción.

Inciso d) La alimentación durante el período de lactancia debe atender el desarrollo normal de su aparato digestivo y de su sistema inmunológico a través del consumo del calostro y de la leche de la propia madre.

Apartado I) En casos en que las crías no puedan estar al pie de la madre (por muerte o enfermedad de la madre o en el caso del tambo) se puede permitir igual alimentación a través de madres sustitutas orgánicas del propio establecimiento o en su defecto, del suministro de calostro/leche de la misma especie y de origen orgánico de otros establecimientos. Se admite en último caso, el suministro de leche bovina orgánica para alimentación de lactantes de otras especies.

Apartado II) Se prohíbe el destete precoz y el destete temporario.

ARTÍCULO 36.- Origen del alimento. El alimento consumido por los animales debe ser CIENTO POR CIENTO (100 %) orgánico y haberse producido principalmente en el propio establecimiento, permitiendo suministrar alimento orgánico de procedencia externa en las siguientes proporciones: hasta un CUARENTA POR CIENTO (40 %) de la ración para herbívoros y hasta un OCHENTA POR CIENTO (80 %) de la ración para cerdos, animales de granja y aves de corral, todo ello expresado en materia seca.

Inciso a) Como excepción y en caso de que la producción forrajera se perdiera debido a problemas meteorológicos excepcionales, la entidad certificadora puede autorizar sólo por un período limitado y para una zona específica lo siguiente:

Apartado I) Inclusión de alimentos en conversión hasta un porcentaje máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) en la ración (expresado en materia seca), como media anual. Cuando los alimentos en conversión procedan de una unidad de la misma explotación se puede autorizar la inclusión de hasta el CIENTO POR CIENTO (100 %).

Apartado II) Inclusión de un porcentaje restringido de forraje convencional siempre que no contengan organismos genéticamente modificados. Se establece un máximo de VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) sobre materia seca





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

en la ración diaria, en caso de catástrofes continuadas.

Apartado III) Sólo se permitirá un CINCO POR CIENTO (5 %) de pienso convencional por un período de DOCE (12) meses para ganado porcino y aves de corral; dicha cifra debe calcularse anualmente como promedio de materia seca de los piensos de origen agrícola.

Inciso b) Cuando no se encuentren disponibles forrajes en forma orgánica, pueden utilizarse para la elaboración de piensos otras materias primas de origen vegetal o animal, o aditivos, a saber:

Apartado I) Materias primas convencionales de origen vegetal, o animal, u otras materias incluidas en el Anexo V de la presente resolución, siempre que:

Subapartado 1) Se hayan producido o preparado sin disolventes químicos.

Subapartado 2) Existan condiciones climáticas excepcionales, brotes de enfermedades infecciosas, contaminación con sustancias tóxicas o consecuencias de incendios que hacen necesaria su utilización debido a la pérdida de forraje.

Subapartado 3) Dicha utilización puede ser autorizada por el SENASA en forma temporal, para una zona determinada y durante un período limitado.

Apartado II) Especies, hierbas y malezas convencionales, siempre que:

Subapartado 1) No existan en forma orgánica.

Subapartado 2) Se hayan producido o preparado sin disolventes químicos.

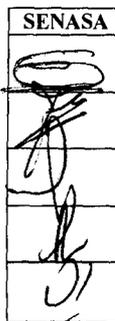
Subapartado 3) Su utilización se limite al UNO POR CIENTO (1 %) de la ración de pienso de una especie determinada, calculada anualmente como porcentaje de la materia seca de los piensos de origen agrario.

Apartado III) Materias primas orgánicas de origen animal.

Apartado IV) Materias primas de origen mineral contempladas en el Anexo V de la presente resolución.

Apartado V) productos de la pesca sostenible siempre que:

Subapartado 1) Se hayan producido o preparado sin disolventes químicos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

cos.

Subapartado 2) Su uso se limite a animales no herbívoros.

Subapartado 3) La utilización de hidrolizado de proteínas de pescado se limite exclusivamente a los animales jóvenes.

Apartado VI) Sal como sal marina, sal gema bruta de mina.

Apartado VII) Aditivos para piensos detallados en el Anexo VI, de la presente resolución.

ARTÍCULO 37.- Composición de la ración. La base de la alimentación para los animales herbívoros se basa en el uso máximo de los pastos a través del pastoreo directo, conforme a la disponibilidad de los mismos en las distintas épocas del año. Al menos un SESENTA POR CIENTO (60 %) de la materia seca que componga la ración diaria de los herbívoros debe estar constituida por forrajes frescos. Este porcentaje se puede reducir al CINCUENTA POR CIENTO (50 %) para los animales productores de leche durante un período máximo de TRES (3) meses al principio de la lactancia. Para cubrir déficit específicos en la producción de pasto se pueden utilizar:

Inciso a) Concentrados, hasta un límite máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de la ración base (expresado en materia seca), siempre que se incorpore a la dieta en forma paulatina.

Inciso b) Henificado o ensilaje, hasta un límite máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la ración de base (expresado en materia seca) o hasta un límite máximo del TREINTA Y TRES POR CIENTO (33 %) de la ración total de materia seca (ración de base más concentrado), y no puede ser utilizado durante todo el año.

Inciso c) Para el caso de cerdos y aves de corral la alimentación no puede ser exclusivamente a base de concentrados y debe incluir forrajes frescos, ensilados o henificados.

Inciso d) Cuando las aves de corral se deban mantener en el interior de los alojamientos debido a condiciones ambientales o a otras obligaciones impuestas por la autoridad sanitaria, se les debe suministrar cantidades suficientes de forrajes y de otros materiales adecuados permitidos para satisfacer sus necesidades etológicas.

ARTÍCULO 38.- Sanidad Animal. Criterios Generales. La salud de los animales debe promoverse a través de:

Inciso a) Selección de especies, razas y estirpes adecuadas a la región y tipo de producción.

Inciso b) Prácticas de manejo de los animales, que eviten el estrés, contribuyendo a la resistencia natural a las enfermedades y a la prevención de las infecciones.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

- Inciso c) Suministro o acceso a alimentos y agua en cantidad y calidad adecuada a los requerimientos de los animales.
- Inciso d) Condiciones de bienestar animal durante la crianza: ejercicio regular, acceso a áreas al aire libre, densidades adecuadas de ganado, alojamiento ante inclemencias climáticas.
- Inciso e) Descanso suficiente y rotación de los lotes de pastoreo para interrumpir el ciclo natural de los parásitos y disminuir la carga parasitaria.
- Inciso f) Limpieza y desinfección eficaz de los alojamientos, comederos, bebederos, equipos y utensilios con una frecuencia adecuada.
- Inciso g) Retiro del estiércol, orina, alimentos derramados y no consumidos con una frecuencia adecuada.
- Inciso h) En caso que el ganado proceda de unidades convencionales, deben aplicarse medidas especiales tales como: período de cuarentena antes de su ingreso al sistema de producción orgánica o realizar pruebas de detección, cuando proceda.

ARTÍCULO 39.- Profilaxis. Se prohíbe:

- Inciso a) El uso de antibióticos y de medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química en tratamientos preventivos.
- Inciso b) El empleo de sustancias para estimular el crecimiento o la producción (incluido los antibióticos, los coccidiostáticos, anabólicos u otras sustancias artificiales).
- Inciso c) El uso de hormonas o sustancias similares para el control de la reproducción (inducción o sincronización del celo).

ARTÍCULO 40.- Tratamientos veterinarios. En caso que las prácticas de manejo mencionadas en el artículo precedente no den resultado, se deben aplicar tratamientos veterinarios para atender a la salud de los animales, de acuerdo a las siguientes pautas generales:

- Inciso a) Un animal enfermo o herido, debe ser tratado inmediatamente evitando su sufrimiento y en caso necesario, se lo debe aislar y suministrar los medicamentos para su atención.
- Inciso b) La terapéutica se aplica sólo a aquellos animales enfermos que posean previamente un diagnóstico y prescripción efectuados por un profesional y cuando no implique un tratamiento rutinario o sistemático.
- Inciso c) Se deben llevar registros de la ocurrencia de los tratamientos veterinarios aplicados.
- Inciso d) Prácticas y Tratamientos prohibidos:

Apartado I) Suministro de tranquilizantes de síntesis para sedar a los animales antes y durante los traslados.





*Ministerio de Agroindustria*

**3 7 4**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Apartado II) Uso de antiparasitarios a base de principios órganofosforados.

Apartado III) Incorporación de medicamentos en la alimentación.

Apartado IV) Uso de polivitamínicos y poliminerales para tratamientos de estados carenciales inespecíficos.

ARTÍCULO 41.- Productos Veterinarios. Respecto de los productos a suministrar a los animales, como tratamiento a las enfermedades diagnosticadas se debe seguir el siguiente orden de prioridad:

Inciso a) Fitoterapéuticos, homeopáticos, ayurvédicos, biodinámicas, nosodes, oligoelementos y las Materias primas de origen mineral detallados en el Anexo V y los Aditivos Nutricionales mencionados en el Anexo VI de la presente resolución. Las recetas magistrales deben ser prescriptas de acuerdo a la Resolución SENASA N° 48/13.

Inciso b) Medicamentos veterinarios alopáticos y antibióticos, cuando no sean efectivos los mencionados en el inciso precedente y de acuerdo a las siguientes condiciones:

Apartado I) Deben estar previamente registrados en la Dirección de Productos Veterinarios y Alimentos para Animales, dependiente de la Dirección Nacional de Agroquímicos, Productos Veterinarios y Alimentos del SENASA.

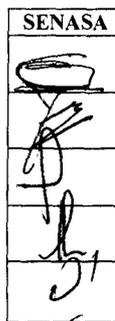
Apartado II) No se pueden aplicar más de TRES (3) tratamientos anuales o más de UN (1) tratamiento, en el caso que el ciclo de vida del animal sea menor a UN (1) año, sin contabilizar las vacunaciones, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación obligatoria, siempre que no implique el uso de productos prohibidos.

Apartado III) Cuando se requieran dar más tratamientos que los mencionados en el apartado previo, los animales y sus productos no pueden venderse como producidos orgánicamente, y deben iniciar un nuevo período de conversión.

Apartado IV) El tiempo de espera entre la última administración del medicamento veterinario alopático en las condiciones normales de uso y la obtención de productos alimenticios es el doble del tiempo de espera legal o, en caso de que no se haya especificado dicho período, es de CUARENTA Y OCHO (48) horas.

Inciso c) Para tratamientos antiparasitarios:

Apartado I) Internos: se autoriza el uso de sulfato de sodio, sulfato de cobre al UNO





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

POR CIENTO (1%), antiparasitarios químicos de síntesis aprobados por SENASA, siempre que se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche.

Apartado II) Externos: se autoriza el uso de piretro, piretrinas naturales, sulfuro de sodio y de potasio, sulfato de cobre, antiparasitarios químicos de síntesis aprobados por SENASA, siempre que se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche, con la aprobación de las entidades certificadoras.

Inciso d) Para otros tratamientos: se autoriza el uso excepcional de antibióticos, para salvar la vida de un animal, ante un problema agudo, respetando los tiempos de espera. Se prohíbe el uso de cloranfenicol.

Inciso e) Se autoriza la aplicación de vacunas contra enfermedades endémicas y vacunas obligatorias.

ARTÍCULO 42.- Almacenamiento de insumos veterinarios. Se prohíbe el almacenamiento de insumos distintos a los permitidos en producción orgánica dentro de las unidades de producción orgánica. Como excepción se pueden almacenar productos y antibióticos medicinales veterinarios alopáticos, siempre que:

Inciso a) Hayan sido recetados por un veterinario en el marco de tratamientos contemplados en la normativa oficial.

Inciso b) Se encuentren almacenados en un lugar controlado.

Inciso c) Figuren en el registro de la explotación.

ARTÍCULO 43.- Condiciones para el transporte de animales. El transporte de los animales se debe ajustar a las siguientes condiciones:

Inciso a) Los medios de transporte deben estar en adecuadas condiciones técnicas y de limpieza al momento del traslado.

Inciso b) El número de animales a ser transportados debe ser compatible con la comodidad que ofrezca el medio de transporte y el bienestar de los especímenes a transportar factores que dependen de la especie, sexo, raza y edad.

Inciso c) El encierre de los animales, previo al transporte, se debe hacer con suficiente antelación para que se encuentren tranquilos, descansados y relajados.

Inciso d) El traslado no debe generar estrés en los animales, atendiendo a las condiciones climáticas y estado físico de los mismos; y se prohíbe el uso de estimuladores eléctricos y de





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

tranquilizantes alopáticos.

- Inciso e) La frecuencia de los traslados y sus tiempos con largas travesías se deben minimizar.
- Inciso f) Los animales deben ser clasificados por categorías para evitar riesgos de accidentes, golpes y/o contusiones.
- Inciso g) La carga y descarga se debe hacer de forma tranquila, sin el uso de estimulación eléctrica ni mecánica como látigos, palos o elementos punzantes para forzar la marcha de los animales. Se prohíbe el uso de perros en el arreo a excepción de la especie ovina siempre y cuando se utilicen perros debidamente entrenados.
- Inciso h) El personal encargado del manejo de los animales debe estar capacitado en materia de sanidad y bienestar animal.

ARTÍCULO 44.- Matanza. La matanza de los animales se debe ajustar a las siguientes condiciones:

- Inciso a) Los animales deben ser tratados respetando las reglas de bienestar y protección animal durante la carga, la descarga, el transporte y el encierre.
- Inciso b) La matanza debe realizarse con técnicas que minimicen el sufrimiento del animal aplicando técnicas de insensibilización previa al sangrado y en establecimientos habilitados por la autoridad competente en la materia.
- Inciso c) Los animales deben estar claramente identificados, de manera de evitar que sus productos sean confundidos después de la faena con los provenientes de animales de rodeos convencionales o en conversión. Los animales orgánicos deben faenarse en un turno separado del resto de los animales, previa sanitización de las instalaciones, y la carne de origen orgánica debe ser procesada e identificada por lotes separados y almacenada aparte de la carne convencional o en conversión.
- Inciso d) Durante todo el proceso de matanza/ elaboración se debe seguir lo establecido en las normas de elaboración de la presente resolución.
- Inciso e) Las aves para carne al momento de la faena deben haber alcanzado un adecuado nivel de desarrollo con una buena terminación.



Normas Específicas de Producción

Normas de Producción Apícola



*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ARTÍCULO 45.- Producción Apícola. La producción, industrialización, transporte, rotulado y comercialización de miel, y otros productos y subproductos de la colmena orgánica, además de cumplir con los requisitos aplicables a la producción apícola convencional, debe cumplir con las normas orgánicas generales establecidas en la presente resolución, y con las normas específicas establecidas en los Artículos 46 a 63 del presente anexo.

ARTÍCULO 46.- Criterios generales. La condición orgánica de los productos apícolas está estrechamente vinculada a la sanidad de las colmenas, al manejo general del apiario, a características ambientales de la zona de libación así como a las condiciones finales de extracción, procesado y envasado de dichos productos.

ARTÍCULO 47.- Ubicación del apiario. Los apiarios deben ubicarse preferentemente en zonas con cultivos orgánicos certificados o en zonas silvestres siempre que no se vea amenazado el propio ecosistema, y que las fuentes de néctar, polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad suficiente y respondan a los principios de producción orgánica.

Inciso a) Se debe precisar su ubicación y geoposicionamiento por cada apiario, incluyendo material gráfico a escala apropiada que indique la totalidad del área de libación en un radio no inferior a TRES KILÓMETROS (3 km) del apiario y señale las posibles fuentes de contaminación.

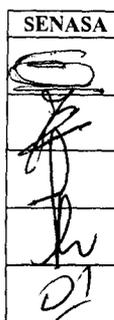
Inciso b) La provisión de agua debe ser accesible y abundante, y provenir de fuentes libres de contaminación. En caso de considerarse necesario se debe solicitar análisis de agua.

Inciso c) La vegetación melífera no debe tener tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a la normativa orgánica vigente. En caso de riesgo o sospecha deben hacerse análisis tanto de dicha vegetación como del producto.

Inciso d) En caso de producciones en zonas silvestres, el operador debe documentar con evidencias objetivas, que no se han aplicado productos no permitidos durante los TRES (3) años previos a la fecha de inicio del período de conversión.

Inciso e) La distancia a fuentes de contaminación como poblaciones o fábricas debe ser como mínimo de TRES KILÓMETROS (3 km).

Inciso f) Se considera que el área de libación está comprendida dentro de un radio de TRES KILÓMETROS (3 km) alrededor de la ubicación del apiario. En los primeros UN MIL QUINIENTOS METROS (1.500 m) de radio deben existir cultivos orgánicos certificados o áreas silvestres sin aplicaciones de productos no permitidos por la normativa orgánica. Desde los UN MIL QUINIENTOS METROS (1.500 m) y hasta los TRES MIL





Ministerio de Agroindustria

3 7 4

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

METROS (3.000 m) el área de libación puede contener cultivos convencionales que no provengan de OGM y en los cuales no se haya hecho un uso intensivo de agroquímicos de alto impacto ambiental.

Inciso g) En caso que la entidad certificadora considere que la zona o área de libación no posee suficiente fuente de alimentación puede extender el radio a más de TRES KILÓMETROS (3 km), siempre que cumpla con lo establecido en el párrafo anterior.

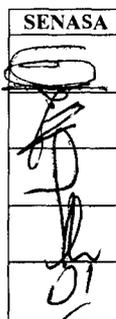
Inciso h) Los operadores deben declarar si el sistema productivo es fijo o trashumante. En el caso de producción con trashumancia, ambas zonas de libación (apiario base y área de trashumancia) deben estar bajo control de la entidad certificadora, cumplir con idénticos requisitos y estar contempladas en el convenio, en la declaración jurada del operador y en el plan de producción anual.

Inciso i) Si existiera la necesidad de requerir un traslado a áreas de libación no programadas, por causas de fuerza mayor, tales como catástrofes, incendios, inundaciones, alteraciones drásticas del área de libación que pongan en riesgo al colmenar o en riesgo la condición orgánica de la producción, el operador debe solicitar autorización a la entidad certificadora para el traslado, fundamentándolo. La entidad certificadora debe realizar la inspección del nuevo sitio del apiario como condición previa a su aprobación. En caso que el traslado deba realizarse con suma urgencia, la verificación del nuevo sitio de libación por parte de la entidad certificadora se hará posterior al traslado bajo riesgo de que la misma no sea autorizada. En dicho caso se debe iniciar un nuevo período de conversión.

ARTÍCULO 48.- Constitución de los apiarios. El apiario está constituido por las colmenas y/o núcleos declarados por el operador y verificados por la entidad certificadora a la fecha del inicio de la conversión. Las colmenas deben estar identificadas por apiario e individualmente, llevando un registro de las mismas. Deben estar inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) apícola.

ARTÍCULO 49.- Origen de las abejas. Se puede iniciar la producción con colmenas o núcleos orgánicos que deben contar con el correspondiente certificado orgánico.

Cuando no exista disponibilidad de núcleos orgánicos se pueden utilizar núcleos convencionales o recurrir a la caza de enjambres. Se debe dar prioridad a *Apis mellifera* y sus ecotipos locales, seleccionando las razas de abejas por su capacidad de adaptación a la zona y la resistencia a enfermedades.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ARTÍCULO 50.- Deber de información. Al iniciarse el seguimiento orgánico el operador debe informar a la entidad certificadora:

Inciso a) Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.

Inciso b) Identificación individual de las colmenas.

Inciso c) Fecha de ingreso de las colmenas y/o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.

Inciso d) Origen y condición de las colmenas y/o núcleos, comprendiendo:

Apartado I) Lugar de donde provienen.

Apartado II) Método de obtención, detallando si es:

Subapartado 1) Propio por multiplicación: se debe describir el método.

Subapartado 2) Por compra a terceros.

Subapartado 3) Por caza de enjambres.

Subapartado 4) Otros.

ARTÍCULO 51.- Reposición y ampliación del apiario. Se autoriza la incorporación de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) anual de material vivo (obreras y reinas) de origen convencional o caza de enjambres, con fines de reposición y/o ampliación del apiario. Esta situación es autorizada por la entidad certificadora siempre que se haga un recambio de láminas de cera orgánica. Ante situaciones de enfermedades o de catástrofes que produzcan una elevada mortandad de abejas, la entidad certificadora puede autorizar, de manera temporal, el ingreso de material vivo convencional, sólo en caso que no se dispongan de apiarios orgánicos. En este caso también se requiere el cambio de la cera por cera orgánica.

ARTÍCULO 52.- Identificación. Cada colmena se debe identificar individualmente de forma legible, indeleble y permanente en su cámara de cría.

ARTÍCULO 53.- Materiales inertes constitutivos de las colmenas. Las colmenas deben estar hechas fundamentalmente de materiales naturales que no generen riesgos de contaminación para el ambiente ni para los productos de la apicultura.

Inciso a) Se autoriza el uso de revestimiento/pinturas de origen vegetal. No se permite el uso de solventes químicos. Se prohíbe el uso de productos provenientes de síntesis química o que incluyan metales pesados.

Inciso b) La cera utilizada para el estampado de láminas debe ser de origen orgánico producida en la misma explotación o de cera orgánica de origen externa certificada.

Apartado I) Como excepción a lo anterior, para el caso de nuevas instalaciones o du-





*Ministerio de Agroindustria*

**3 7 4**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

rante el período de conversión y previa autorización de la entidad certificadora, puede utilizarse cera de abeja convencional, siempre que se cumpla con las siguientes condiciones:

Subapartado 1) No haya disponibilidad en el mercado de cera orgánica.

Subapartado 2) Se encuentre libre de sustancias no autorizadas o contaminantes.

Subapartado 3) Proceda de opérculos.

Inciso c) Una vez otorgada la certificación orgánica las ceras utilizadas deben provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas. Por tal motivo, los productores orgánicos deben asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.

Inciso d) En caso que se utilice cera proveniente de establecimientos externos para la elaboración de laminados, la misma debe ser orgánica y se deben llevar registros a tal fin.

Inciso e) El proceso de elaboración de laminados debe garantizar que los mismos contengan CIENTO POR CIENTO (100 %) de cera de abeja y sean esterilizados. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural. En caso de ser necesario puede solicitarse análisis de calidad y de residuos.

ARTÍCULO 54.- Producción apícola orgánica y convencional simultáneas. En caso que un mismo operador posea en la misma zona colmenas orgánicas y convencionales, no debe existir superposición de las áreas de libación y la entidad certificadora debe tener bajo control ambas unidades de producción.

ARTÍCULO 55.- Conversión. La apicultura convencional puede convertirse en apicultura orgánica luego de cumplir con la normativa orgánica vigente durante un período de conversión de UN (1) año, incluyendo todas las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente. Dicho período de conversión no se aplica cuando se trate de la introducción de material vivo a que se refiere el Artículo 51 del presente anexo.

Inciso a) Al iniciar el período de conversión la cera debe ser sustituida por cera orgánica. Quedan exceptuadas de dicho requisito aquellas colmenas que ingresan al sistema orgánico con núcleos y laminados orgánicos certificados.

Inciso b) Aquellas colmenas y/o núcleos que hubieran ingresado al lazareto, al momento en que se encuentren en condiciones de ser reintegradas al sistema orgánico, deben comenzar un nuevo período de conversión y la totalidad de la cera debe ser sustituida por cera orgánica.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

nica.

Inciso c) El período de conversión no puede reducirse, de manera que su duración mínima será de DOCE (12) meses contados a partir de la fecha de inicio de la conversión.

Inciso d) Asimismo, el período de conversión puede ser extendido en aquellas situaciones en que se detecten incumplimientos a la normativa orgánica vigente, todo ello de acuerdo a los antecedentes comprobables por parte de la entidad certificadora.

ARTÍCULO 56.- Alimentación. La alimentación de las abejas es a base de miel y polen recolectados, producidos y almacenados en la propia colmena. Al final de la estación productiva, debe dejarse en las colmenas reservas de miel y polen necesarias y suficientes para que sobrevivan el período de dormancia. Se prohíbe el reemplazo de dichas reservas por jarabes, melazas, o sucedáneos de la miel. Como excepción, la entidad certificadora puede autorizar, sólo en forma temporaria, la alimentación artificial a base de miel, azúcar, jarabe de azúcar o todos ellos, de condición orgánica cuando ocurran condiciones meteorológicas excepcionales que impidan la producción de néctar o mielada e impliquen un déficit nutricional que comprometa la supervivencia de las colmenas. Esta excepción sólo puede aplicarse durante el período de letargo de la colmena, es decir entre la última recolección de miel y los QUINCE (15) días anteriores al siguiente período de afluencia de néctar y de mielada.

ARTÍCULO 57.- Manejo del apiario: Se deben realizar revisiones periódicas de las colonias para observar el estado de las mismas y cumplir con los criterios de las buenas prácticas de manejo apícola, incluyendo la sustitución de la abeja reina, si fuera necesario.

Inciso a) Se autoriza la utilización de humo o combustibles orgánicos no contaminantes, el soplado de aire y el cepillado o sacudido de alzas.

Inciso b) Se prohíbe:

Apartado I) La destrucción de abejas en los panales como método asociado a la recolección de los productos de la colmena.

Apartado II) La recolección de miel en panales que contengan crías.

Apartado III) Las mutilaciones, como el recorte de alas de las reinas.

Apartado IV) La incentivación de reinas para anticipar la postura.

Apartado V) El uso de repelentes químicos sintéticos.

ARTÍCULO 58.- Profilaxis: Se debe procurar que todas las prácticas de manejo estén dirigidas a la prevención de las enfermedades. En tal sentido se deben seguir las siguientes prácticas, que deben quedar asentadas en los registros del establecimiento





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

- Inciso a) Procurar la elección de razas domesticadas, resistentes a enfermedades y adaptadas a la zona, dándose preferencia a la utilización de ecotipos locales.
- Inciso b) Realizar revisiones periódicas de las colonias del apiario.
- Inciso c) Identificar las colmenas en forma individual.
- Inciso d) Realizar desinfecciones periódicas de materiales e instrumentos.
- Inciso e) Realizar renovación periódica de ceras y reinas.
- Inciso f) Realizar renovación de materiales inertes deteriorados.
- Inciso g) Aislar las colmenas enfermas.
- Inciso h) Desinfectar con productos autorizados.
- Inciso i) Remover fuentes de contaminación.
- Inciso j) Para la protección de los materiales inertes (marcos, panales, colmenas) del ataque de plagas, se puede acudir a equipos de prevención tales como trampas o utilizar rodenticidas (únicamente en trampas), productos naturales como propóleos, cera y aceites vegetales y/o los productos permitidos para el manejo de plagas en la agricultura orgánica detallados en el Anexo III de la presente resolución.

ARTÍCULO 59.- Sanidad: Toda colmena enferma o infectada debe ser tratada inmediatamente con los productos permitidos que figuran en el artículo 61 del presente anexo. En tal caso, los operadores deben dar aviso de dicha aplicación a la entidad certificadora antes de comercializar los productos como orgánicos y llevar registros sobre las colmenas tratadas, medicamentos utilizados (principio activo), diagnóstico, posología, forma de administración, duración del tratamiento y tiempo de espera legal.

- Inciso a) En caso que dichos productos no fueran efectivos y se comprometiera la supervivencia de las colmenas puede autorizarse el uso de productos alopáticos de síntesis química bajo la responsabilidad de un profesional idóneo. Las colmenas orgánicas a tratar deben trasladarse al lazareto, identificando su ubicación. Bajo estas condiciones, la producción apícola de la colmena tratada pierde la condición orgánica. En caso que se desee reestablecer la misma, el operador debe sustituir la cera existente en las colmenas aisladas por cera orgánica e iniciar un nuevo período de conversión de UN (1) año.
- Inciso b) Para el control de Varroa, cuando existan bajos niveles de parasitismo, se aconseja no utilizar tratamientos curativos. Se recomienda la renovación de reinas, cuadros para captura de zánganos o pisos trampa antivarroa. La práctica de eliminación de zánganos está autorizada únicamente como medio para aislar la infección por *Varroa destructor*.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso c) Para el control de Varroa, cuando el nivel de parasitismo es alto está permitido:

Apartado I) Realizar tratamientos con productos específicos para Varroa lejos de la época de la mielada y esencialmente durante el otoño, a saber: productos autorizados a base de ácido acético, fórmico, láctico y oxálico, y aceites esenciales como el timol, eucaliptol, mentol y alcanfor;

Apartado II) Destruir las colmenas o materiales que se encuentren altamente contaminados.

Inciso d) Se prohíbe:

Apartado I) Realizar cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.

Apartado II) Utilizar cualquier sustrato o soporte que contenga productos de síntesis no permitidos.

Apartado III) Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.

Apartado IV) Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.

ARTÍCULO 60.- Cosecha y retiro de alzas. Debe practicarse de la siguiente forma:

Inciso a) Sólo se deben cosechar alzas melarias de colmenas identificadas y avaladas como orgánicas u orgánicas en conversión por una entidad certificadora. Solo se deben cosechar los cuadros operculados.

Inciso b) Se prohíbe la recolección de miel en panales con crías así como el uso de repelentes químicos sintéticos durante las operaciones de recolección de miel.

Inciso c) Se debe llevar registro de las colmenas a cosechar, identificando su apiario y/o colmenar. Dicha información es enviada a la planta de extracción, a través del Remito de Envío de alzas.

ARTÍCULO 61.- Productos autorizados para tratamiento sanitario de abejas y desinfección de material inerte. Para el tratamiento sanitario de abejas y desinfección de material inerte se autoriza el uso de los siguientes productos:

Inciso a) Tratamiento térmico, en forma de aplicación de vapor o llama directa.

Inciso b) Cal y cal viva.

Inciso c) Hipoclorito de sodio.

Inciso d) Ácidos acético, fórmico, láctico y oxálico, y aceites esenciales como el timol, eucaliptol, mentol y alcanfor, para tratamiento en colmenas que hayan tenido infestación por Varroa; en sus formulaciones comerciales aprobadas por el SENASA. También podrá utilizarse formulaciones magistrales que utilicen dichos principios activos prescriptos ba-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

jo receta y elaboradas por un médico veterinario.

Inciso e) Alcohol, formaldehído y soda cáustica.

Inciso f) Además pueden utilizarse aquellos productos que resulten adecuados para la limpieza y desinfección de colmenas, que figuren en el Anexo XI de la presente resolución.

ARTÍCULO 62.- Pautas de Elaboración: Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, acopien o envasen miel orgánica deben cumplir con la normativa nacional para miel convencional y las siguientes pautas:

Inciso a) Dichos establecimientos deben poseer condiciones óptimas de aireación, ventilación y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima.

Inciso b) Durante el procesamiento y almacenaje se debe mantener el producto a la temperatura lo más baja posible, a los efectos de cuidar la calidad y evitar la presencia de sustancias no deseadas.

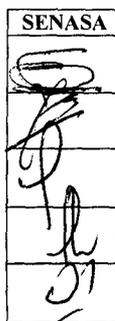
Inciso c) Recepción y descarga. Se debe contar con un sector apto para la recepción y descarga de las alzas con los cuadros de miel a procesar. En dicha área sólo se puede descargar material a certificar como orgánico, no pudiéndose descargar al mismo tiempo material convencional o en conversión a orgánico. El material debe estar acompañado con su respectivo Remito de Envío, asentado en el registro de la planta y se le debe asignar un número de Lote de Extracción.

Inciso d) Extracción y Almacenamiento. Los establecimientos que industrialicen miel orgánica y convencional deben poseer separación comprobable en tiempo y/o espacio para procesar cada una de ellas. En estos casos, la entidad certificadora debe realizar el control para asegurar la separación de ambas producciones. Asimismo, se debe asegurar la limpieza y desinfección de todos los elementos entre uno y otro proceso, como así también la identificación y la separación física de ambos productos en el lugar de almacenamiento.

Apartado I) Los tanques, cubas y conductos deben ser de acero inoxidable, o bien recubiertos con pintura epoxi alimentaria. No se permite el uso de materiales galvanizados, o de chapa desnuda.

Apartado II) Los envases destinados a contener miel a granel deben dar también cumplimiento a la reglamentación vigente para la miel convencional.

Inciso e) Fraccionamiento. Las empresas fraccionadoras de miel convencional que adquieran materia prima orgánica certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

deben estar también bajo control de una entidad certificadora para el seguimiento del proceso, dar cumplimiento a la normativa orgánica y cumplir los mismos requisitos higiénico-sanitarios que para las plantas extractoras.

Apartado I) Los envases a utilizar deben ser preferiblemente de vidrio y con cierre hermético o de aquellos materiales de calidad alimentaria reusables o reciclables.

Apartado II) El lavado y desinfección de los materiales y equipos utilizados en el fraccionamiento sólo puede realizarse con los productos autorizados en el Anexo XI de la presente resolución.

ARTÍCULO 63.- Registros del operador apícola. El operador apícola debe contar con los siguientes registros actualizados:

Inciso a) Para la producción primaria:

Apartado I) De ubicación de los apiarios orgánicos, en conversión y convencionales, si los tuviere, y de los lazaretos.

Apartado II) De identificación de las colmenas.

Apartado III) De altas y bajas de colmenas, núcleos y paquetes.

Apartado IV) De alimentación artificial: cantidades e identificando las colmenas alimentadas, tipo de producto, cantidades, fechas.

Apartado V) De sanidad: medicamentos utilizados (tipo de producto, principio activo, diagnóstico, posología, método de administración, duración del tratamiento y tiempo de espera legal).

Apartado VI) De movimiento a otras áreas de libación: traslado de las colmenas, documentos justificativos.

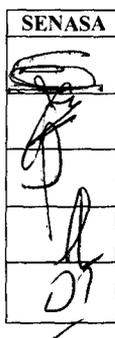
Apartado VII) De remitos de envío de material: retiro de alzas, extracción de miel.

Apartado VIII) De revisiones: cambio de cera y materiales, cambio de reinas.

Inciso b) Para la industrialización. Los establecimientos que extraigan, elaboren, acopien, fraccionen o envasen miel orgánica deben llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración. Dichos registros deben estar siempre a disposición de la entidad certificadora y del SENASA, a fin de contar con la información que permita realizar la trazabilidad del producto desde el apiario hasta el destino final, a saber:

Apartado I) Registros de recepción de material: remitos, documentos justificativos.

Apartado II) Registros de elaboración (Lotes): materia prima, procesos, volúmenes,





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

análisis, stocks.

Apartado III) Registros e identificación de tambores o envases, etiquetas.

Norma de Producción Ovina

ARTÍCULO 64.- Producción Ovina: la producción primaria ovina orgánica, incluyendo la producción, transporte, tipificación, elaboración, empaque, distribución, rotulado y certificación de productos y subproductos de origen ovino con destino a la alimentación humana y otros usos, debe cumplir con la normativa de producción animal convencional vigente, las normas orgánicas generales y las específicas establecidas en los Artículo 65 a 71 del presente anexo.

ARTÍCULO 65.- Identificación: Los animales deben ser identificados al menos por lote. En el caso de establecimientos que posean núcleos de mejoramiento genético convencionales, los animales de dicha condición deben estar identificados en forma individual y permanente. Se debe documentar el elemento de identificación y el sistema de identificación.

ARTÍCULO 66.- Reproducción: La reproducción de ovinos orgánicos debe basarse en métodos naturales. No obstante, se permite la inseminación artificial, siempre que no implique métodos laparoscópicos o técnicas quirúrgicas.

ARTÍCULO 67.- Prácticas generales de manejo: No se permite el manejo de los animales durante el descorne, castración y descole.

ARTÍCULO 68.- Núcleo de mejoramiento genético: La entidad certificadora puede autorizar en forma excepcional y por un tiempo determinado, la permanencia de reproductores convencionales (núcleo) para el mejoramiento genético dentro del mismo establecimiento, con el fin de incorporar genotipos que proporcionen mejoras productivas y de adaptación. Dichos reproductores deben ser alimentados y manejados de igual manera que el resto de la majada bajo seguimiento orgánico. Los reproductores, sus productos y subproductos deben ser comercializados como convencionales.

ARTÍCULO 69.- Reducción del período de conversión: Para solicitar la reducción del período de conversión en lana debe cumplirse los siguientes requisitos:

Inciso a) que la lana provenga de animales bajo seguimiento orgánico;

Inciso b) que se hayan cumplido al menos DOCE (12) meses de seguimiento orgánico desde la última esquila hasta la obtención de la lana en cuestión y

Inciso c) que el período de conversión no puede reducirse a menos de DOCE (12) meses contados desde el inicio de dicho período





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 70.- Prácticas de Producción de Lana/Esquila: Las prácticas de producción de lana/esquila deben estar sujetas a las siguientes pautas:

Inciso a) El arreo a los corrales y bretes debe ser de manera tranquila, evitando amontonamientos, golpes y otras situaciones de estrés.

Inciso b) Durante la esquila, debe prevalecer la calidad del trabajo a la velocidad del mismo, procurando el buen trato del animal, evitando cortes y contusiones. Se debe promover el sistema de "esquila suelta", es decir sin sujeción y evitando cargar el peso del esquilador sobre el vientre del animal. En la esquila se debe dar trato preferencial a las hembras preñadas, siendo aconsejable hacerla entre QUINCE (15) a VEINTE (20) días previos a la parición. En este caso las prácticas de rodeo, arreo, encierre y esquila se hacen teniendo en cuenta el estado de preñez, procurándole al animal suficiente descanso durante la marcha y evitando prolongar los tiempos de espera en los corrales.

Inciso c) La cantidad de animales a esquilar por día debe ajustarse al tamaño y calidad de las instalaciones, evitando grandes concentraciones de animales y excesivo tiempo de espera en los corrales.

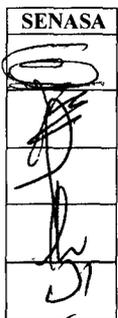
Inciso d) En caso de que las instalaciones de esquila sean utilizadas también para esquilar animales convencionales, debe existir suficiente separación en tiempo entre cada esquila, encabezando siempre las operaciones con el grupo de animales orgánicos.

Inciso e) Tanto las instalaciones (corrales, bretes, playa de esquila), como los implementos (mesas de envellonar, prensas, esquiladoras, balanza) utilizados en la esquila, deben limpiarse y desinfectarse previamente a su uso y durante el proceso de esquila con los productos permitidos del Anexo XI de la presente resolución.

Inciso f) Se debe garantizar durante todo el proceso de esquila que las instalaciones estén libres de elementos contaminantes tales como pedazos de arpillera, hilos plásticos, plásticos en general, alambres, plumas, trapos y otros.

Inciso g) Una vez acondicionado el vellón, la lana se acopia en fardos, lienzos u otro tipo de acondicionamiento, éstos deben estar debidamente identificados y registradas sus cantidades y pesos en una planilla de romaneo.

Inciso h) Los envases deben ser de primer uso para evitar el riesgo de contaminación y la posibilidad de que contengan marcas de identificación anteriores, para evitar confusiones. Los envases o contenedores de la lana deben estar cerrados para evitar la sustitución de su contenido e identificados para asegurar su origen y condición, mencionando la entidad





*Ministerio de Agroindustria*

3 7 4

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

certificadora que realizó su control.

Inciso i) El producto obtenido debe almacenarse bajo cubierta y separado de la producción convencional, si la hubiere.

Inciso j) Las condiciones del transporte de lana deben garantizar la no contaminación durante el traslado desde el establecimiento de producción primaria hasta la industria procesadora. Para ello, se debe asegurar que el transporte se encuentre limpio, libre de impurezas y de productos que puedan contaminar la lana. Asimismo, la mercadería debe estar cubierta y acondicionada de manera de evitar deterioros y acumulación de impurezas durante el traslado.

Apartado I) No se puede trasladar conjuntamente lana orgánica, lana en conversión y lana convencional, a menos que se haya asegurado la separación, identificación y aislamiento entre ellas.

ARTÍCULO 71.- Registros de la producción de lana/esquila. El operador debe llevar los registros mencionados en el Artículo 130 del presente anexo y los que se detallan a continuación, que deben estar actualizados y a disposición de la entidad certificadora y del SENASA:

Inciso a) existencias: altas (nacimientos, señaladas, compras) y bajas (muertos, ventas, consumidos), y cambios de categorías;

Inciso b) producción de lana: animales esquilados, volumen/peso por categorías, datos de análisis (finura, rendimiento al peine y al lavado, largo de mecha y resistencia);

Inciso c) precipitaciones; en los lugares estratégicos próximos a los lotes de apacentamiento de la majada.

Inciso d) prácticas de manejo: fecha y tipo de servicio, señalada, descole, desojado, castración, destete, descorne, esquila, movimientos internos de los animales (cambio de cuadros);

Inciso e) alimentación adicional: tipo de producto, cantidades, fechas;

Inciso f) sanidad: medicamentos utilizados (tipo de producto, principio activo, diagnóstico, posología, duración del tratamiento y tiempo de espera legal);

Inciso g) documentos justificativos de traslados que aseguren la trazabilidad y detallen al menos el origen, condición, unidades, peso de la mercadería, identificación del medio de transporte y destino;

Inciso h) registros de venta: remitos, facturas.



Normas de Producción Acuícola



Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 72.- Requisitos generales. La producción acuícola orgánica debe cumplir con lo establecido en la normativa para acuicultura convencional, las normas orgánicas generales y con los requisitos específicos que se detallan en los Artículos 73 al 105 del presente anexo.

ARTÍCULO 73.- Ámbito de aplicación. A los fines de la presente norma, quedan comprendidos en la producción acuícola orgánica para su utilización para consumo humano, como pienso y otros usos los siguientes organismos acuáticos en todos los estadios, ya sean éstos carnívoros, herbívoros u omnívoros: peces, reptiles, anfibios, crustáceos, moluscos, equinodermos, tunicados, poríferos, algas y plantas acuáticas, que posean un ciclo biológico parcial o completo en relación directa con el agua; y que sean obtenidos en sistemas de producción abiertos, semiabiertos o cerrados, ya sea en tierra, flotantes o en ambientes naturales controlados. Se aplica también *mutatis mutandis* al zooplancton, los microcrustáceos, los anélidos y otros animales acuáticos para alimentación animal. Los productos resultantes de la caza, la pesca y la recolección de organismos silvestres no se consideran de producción orgánica, salvo que provengan de ambientes controlados o sean organismos sésiles que cumplan con lo establecido en la normativa orgánica vigente.

ARTÍCULO 74.- Principios Generales. La acuicultura orgánica se debe basar en:

Inciso a) La producción de organismos acuáticos considerando la etología de las especies.

Inciso b) La alimentación acorde a los requerimientos fisiológicos de los organismos acuícolas a través de una dieta natural y equilibrada.

Inciso c) El manejo adecuado de los procesos biológicos y los sistemas ecológicos, utilizando los recursos naturales de manera sostenible.

Inciso d) La preservación del ambiente acuático, la calidad del agua circundante y la biodiversidad.

Inciso e) La realización de evaluaciones de riesgo, y el uso de medidas preventivas.

Inciso f) La tendencia hacia sistemas de producción multitróficos integrados y al policultivo, a fin de utilizar el ambiente acuático de una manera integral y efectiva y minimizar efectos indeseables en el ambiente.

Inciso g) El uso eficiente del agua y la energía en el sistema de manejo empleado.

Inciso h) La reducción al mínimo del uso de energías convencionales en las instalaciones y equipos, tendiendo a la implementación de sistemas que utilicen energías renovables.

ARTÍCULO 75.- Programa de Gestión Sostenible. Todo operador acuícola debe cumplir con el Programa de Gestión Sostenible que debe ser acorde a la unidad de producción acuícola, estar actualizado anualmente y contener la siguiente información:





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso a) El efecto de las unidades productivas acuícolas sobre el ambiente.

Inciso b) El seguimiento ambiental que se realice.

Inciso c) Las medidas que se tomen para reducir al mínimo los impactos negativos sobre los entornos acuáticos y terrestres adyacentes incluyendo, cuando corresponda, la descarga de nutrientes al ambiente por ciclo de producción o por año.

Inciso d) El mantenimiento y reparación del equipamiento técnico.

Inciso e) Las medidas defensivas y preventivas tomadas contra los depredadores.

Inciso f) El calendario del manejo de desechos producidos por el sistema de cultivo, que se pone en marcha al inicio de las actividades.

Inciso g) La estimación de la biomasa, cuando se trate de animales sésiles. Dicho Programa debe ser aprobado por la entidad certificadora.

ARTÍCULO 76.- Ubicación de la instalación del sistema de producción acuícola: El área elegida para la instalación del sistema de producción acuícola debe estar situada en lugares aislados de contaminación por productos o sustancias no autorizadas en la producción orgánica. Además, debe ser realizada en un ambiente acuático que satisfaga los requerimientos fisiológicos de las especies en producción en todos sus parámetros, tales como temperatura, turbidez, color, concentración de oxígeno disuelto en agua, pH, saturación de gases totales, entre otros.

Inciso a) Los límites del establecimiento deben estar claramente definidos.

Inciso b) El SENASA puede establecer áreas que considere no adecuadas para la acuicultura orgánica y fijar distancias mínimas de separación entre unidades de producción orgánica y convencional.

Inciso c) Las entidades certificadoras deben evaluar la ubicación de las unidades de producción a efectos de evitar y prevenir las fuentes potenciales de contaminación.

ARTÍCULO 77.- Sistemas de contención acuáticos: El diseño y construcción de los sistemas de contención acuáticos debe asegurar que se reduzca al mínimo el riesgo de incidentes de escape. Los sistemas de contención deben ser diseñados teniendo en cuenta la densidad de la población, estructura del fondo del suelo, refugios, sombra y condiciones de las corrientes. Las instalaciones deben prevenir el acercamiento y ataque de aves y organismos predadores a los animales orgánicos.

ARTÍCULO 78.- Instalaciones y equipos para la cría de los animales de la acuicultura. Requisitos generales. Las instalaciones para la cría de los animales de la acuicultura deben cumplir con los siguientes requisitos:





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso a) Se deben diseñar de manera que les brinde:

Apartado I) Espacio suficiente para su bienestar.

Apartado II) Agua de buena calidad con suficiente oxígeno.

Apartado III) Condiciones de temperatura y luminosidad que respondan a las necesidades de las especies.

Apartado IV) Fondo del medio de cultivo lo más similar posible a las condiciones naturales.

Inciso b) Se prohíbe el uso de agentes impermeabilizantes con contenido tóxico en estructuras o implementos que estén en contacto con el agua de cultivo.

Inciso c) En los sistemas en flujo libre de agua se debe vigilar y controlar el nivel del flujo y la calidad del agua de entrada y salida.

Inciso d) Los sistemas de recirculación cerrados están permitidos en cualquier etapa de los ciclos productivos cuando su uso sea consistente con los principios generales de la acuicultura orgánica. Dichos sistemas se abastecerán preferentemente con energías renovables procedentes de fuentes naturales. Las aguas de desecho deberán ser tratadas y se realizará mantenimiento de los equipos, registrando y asegurando que el impacto sobre el ambiente sea mínimo.

Inciso e) En aquellos casos en que se requiera realizar aislamientos para tratamientos veterinarios de individuos enfermos, se debe contar con bateas o instalaciones apropiadas para el tratamiento y el período de carencia correspondientes. En todos los casos, luego de realizar dichos tratamientos, ya sea en los estanques de producción o en bateas de aislamiento específicas, el agua debe ser tratada para evitar la contaminación del ambiente circundante y luego descartada.

Inciso f) Los monitoreos, muestreos, tratamientos e inspecciones realizados deben documentarse, registrarse, y deben estar disponibles en el establecimiento productivo para su verificación.

Inciso g) La limpieza del equipamiento y de las instalaciones se debe hacer en forma rutinaria aplicando medidas físicas o mecánicas. En caso que éstas no sean satisfactorias, sólo pueden utilizarse los productos permitidos, que se detallan en el Anexo VII de la presente resolución.

Apartado I) Los organismos bioincrustantes se deben eliminar únicamente por medios físicos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 79.- Requisitos específicos de las instalaciones según sistema de producción: Además de lo dispuesto en el artículo anterior, las instalaciones y equipos para la cría de los animales de la acuicultura deben cumplir con los siguientes requisitos específicos, según el sistema de producción de que se trate:

Inciso a) Para los sistemas de producción en tierra se debe:

Apartado I) Elegir la ubicación en terrenos aptos para la construcción de estanques, piletas, *race-ways*, atendiendo a sus condiciones de pendiente y condiciones edáficas.

Apartado II) Disponer de estructuras (estanques, tanques, canales o *race-ways*) equipadas con sistemas de decantación, de filtrado para recoger las excretas y nutrientes residuales, o utilizar algas, plantas acuáticas u otros organismos acuáticos que contribuyan a mejorar la calidad del agua efluente.

Apartado III) Monitorear los equipos y estructuras de cultivo para asegurar su funcionalidad y seguridad.

Apartado IV) Monitorear periódicamente y tratar las aguas utilizadas tanto de entrada como de salida al sistema en cuanto a su caudal y calidad, a fin de reducir o eliminar las partículas y compuestos orgánicos disueltos.

Apartado V) Tratar la fracción disuelta remanente (sustancias químicas inorgánicas y orgánicas, productos del metabolismo de los organismos y del alimento no consumido) tratando de evitar la eutrofización de los ambientes. Para esto se recomienda la adopción de sistemas integrados de producción.

Apartado VI) Airear las aguas por medios naturales para favorecer la degradación de componentes orgánicos.

Apartado VII) La calefacción o el enfriamiento artificial del agua sólo se autorizan en los criaderos y viveros. Se puede utilizar agua natural de pozo para calentar o enfriar el agua en todas las etapas de la producción.

Inciso b) Para los sistemas de producción flotantes se debe:

Apartado I) Elegir la ubicación donde haya movimiento de masas de agua y donde la profundidad y las tasas de intercambio sean suficientes para minimizar el impacto en el ambiente circundante.

Apartado II) Disponer de jaulas, construcciones y equipos con el mantenimiento adecuado para garantizar su funcionalidad y evitar el escape de especies de





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

cultivo ante fallas estructurales y que pueda producirse impacto negativo sobre el sistema productivo y el ambiente circundante. Para ello los equipos y estructuras de cultivo deben ser regularmente monitoreados.

Apartado III) Respetar las profundidades mínimas de cultivo de acuerdo a las especies en producción y el ambiente.

Apartado IV) Realizar muestreos periódicos de calidad de agua, en puntos cercanos al sector de cultivo a fin de comprobar que no ha existido una variación significativa de los parámetros iniciales.

Apartado V) Realizar muestreo y análisis del sustrato en la zona de producción que demuestren que no existe situación anóxica y que no se ha alterado la composición de especies ligadas a los fondos de los cuerpos de agua.

Inciso c) Para los sistemas de producción sobreelevados se debe:

Apartado I) Elegir la ubicación donde haya movimiento de masas de agua y las tasas de intercambio sean suficientes para minimizar el impacto en el ambiente circundante.

Apartado II) Disponer de estructuras con el mantenimiento adecuado para garantizar su funcionalidad y evitar que puedan producir un impacto negativo sobre el sistema productivo y el ambiente circundante. Para ello los equipos y estructuras de cultivo deben ser regularmente monitoreados.

Apartado III) Realizar muestreos periódicos de calidad de agua, en puntos cercanos al sector de cultivo a fin de comprobar que no ha existido una variación significativa de los parámetros iniciales.

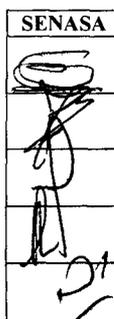
Apartado IV) Realizar muestreo y análisis del sustrato en la zona de producción que demuestren que no se ha alterado la composición de especies ligadas a los fondos intermareales.

Inciso d) Para los sistemas de producción ubicados en ambientes naturales controlados se deben:

Apartado I) Realizar estudios para determinar el balance entre la oferta de alimento del ambiente y la demanda de los organismos de cultivo.

Apartado II) Seleccionar los ambientes que puedan ser monitoreados a fin de asegurar una producción controlada.

Apartado III) Disponer de equipos con el mantenimiento adecuado para garantizar su funcionalidad y evitar que impacten negativamente sobre el sistema pro-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ductivo y el ambiente circundante. Para ello los equipos de cultivo deben ser regularmente monitoreados.

Apartado IV) Realizar muestreos periódicos de calidad de agua, a fin de comprobar que no ha existido una variación significativa de los parámetros iniciales.

Apartado V) Realizar muestreos cuali-cuantitativos de producción planctónica y/o sedimentos que demuestren que no se ha alterado en forma significativa su composición.

Apartado VI) Realizar muestreos regulares sobre los organismos en el ambiente a fin de no alterar su equilibrio poblacional, a través de siembras, cosechas y recolecciones.

ARTÍCULO 80.- Requisitos Específicos para Producción Acuícola Animal: Sin perjuicio de las pautas establecidas en los Artículos 72 a 79 del presente anexo., la producción acuícola animal está sujeta a las normas específicas reguladas en los Artículos 81 a 96 del presente anexo.

ARTÍCULO 81.- Origen del stock y conversión de animales acuáticos convencionales a orgánicos:

Inciso a) Se deben utilizar preferentemente especies autóctonas o adaptadas localmente.

Inciso b) Se prohíbe el uso de especies o variedades provenientes de ingeniería genética, poliploidía o ginogénesis.

Inciso c) Se deben elegir especies que puedan criarse sin causar daños importantes a las poblaciones silvestres en sistemas abiertos o ante posibles escapes.

Inciso d) Se deben seleccionar reproductores teniendo en cuenta sus caracteres fenotípicos, genotípicos, estado sanitario y de adaptación al medio local a fin de prevenir la consanguinidad, evitar daños genéticos y pérdidas de la variabilidad genética.

Inciso e) El stock puede conformarse a través del ingreso de:

Apartado I) Animales orgánicos.

Apartado II) Animales convencionales o de captura silvestre para mejorar el material genético, o ante sucesos graves imprevistos o por ampliación del stock y de no disponerse de animales orgánicos. Podrán introducirse y comercializar sus productos y subproductos como orgánicos, siempre que el stock sea saludable y se cumplan los siguientes requisitos:

Subapartado 1) Para el ingreso de reproductores: deben manejarse orgánicamente durante al menos TRES (3) meses antes de





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

que sean utilizados como tales.

Subapartado 2) Para el ingreso de ovas: siempre que eclosionen dentro del establecimiento bajo manejo orgánico.

Subapartado 3) Para el ingreso de juveniles: el SENASA debe analizar caso por caso y determinar un período límite de aceptación para dicho ingreso. En el caso de:

3.1. Juveniles convencionales, cuando estén sometidos al manejo orgánico al menos los dos últimos tercios de la duración de su ciclo de producción o al menos el NOVENTA POR CIENTO (90 %) de su biomasa final haya sido bajo manejo orgánico.

3.2. Juveniles de recolección silvestre, de acuerdo a la afluencia natural de larvas o juveniles de peces o crustáceos al momento de llenar los estanques, los sistemas de contención y/o los cercados.

3.3. Juveniles de recolección silvestre, provenientes de captura sostenible.

ARTÍCULO 82.- Conversión de unidades productivas: El período de conversión debe ser de un ciclo productivo según la especie de que se trate. No se requiere un período de conversión si se ha drenado el agua y se han limpiado y desinfectado las instalaciones. En caso de ubicaciones acuáticas no confinadas puede aplicarse un período más corto de TRES (3) meses, a condición de que las jaulas no se hayan tratado con antiincrustantes prohibidos y de que no existan otras fuentes de exposición a sustancias prohibidas. Durante el período de conversión la población no debe someterse a tratamientos o exponerse a productos no autorizados en la producción de alimentos orgánicos.

Inciso a) La fecha de inicio del período de conversión se fija cuando se haya verificado el cumplimiento de la totalidad de la norma orgánica vigente.

Inciso b) El SENASA puede reconocer, de manera retroactiva como parte del período de conversión todo período que se encuentre previamente documentado en el que las instalaciones no hayan sido tratadas o expuestas a productos no autorizados, de acuerdo a la presente norma.

Inciso c) Para el caso de instalaciones nuevas, éstas pueden ser consideradas aptas para la produc-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ción orgánica siempre que hayan sido autorizadas por la entidad certificadora. En ese caso estarán exceptuadas de cumplir el período de conversión.

Inciso d) Cuando una explotación se maneje en parte bajo producción orgánica, en parte en conversión a la producción orgánica y en parte como convencional, el operador debe mantener las unidades de producción y sus respectivos productos separados entre sí, llevando registros que evidencien dicha separación.

Inciso e) Se prohíbe la reducción del período de conversión.

ARTÍCULO 83.- Reproducción y Desarrollo:

Inciso a) Se recomienda la reproducción natural o el uso de sistemas de incubación que eviten o minimicen la aparición de patógenos, y tratamientos con elementos inocuos para el ambiente y los organismos de cultivo.

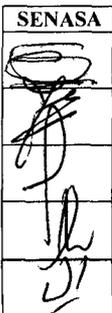
Inciso b) La inducción artificial de la reproducción de animales de la acuicultura a través de hormonas y derivados de hormonas es una práctica prohibida en producción orgánica. Para aquellas especies que no son capaces de desovar en forma natural cuando se hallan en cautiverio, será posible inducir el desove mediante hormonas exógenas específicas únicamente si no se dispone de otros métodos. Los reproductores sometidos a tratamiento con hormona liberadora perderán su carácter de orgánicos en el momento del sacrificio, mientras que la descendencia será orgánica si se ha criado de conformidad con la normativa orgánica vigente.

Inciso c) Se prohíbe la inducción poliploide artificial y la clonación

Inciso d) Se permite la crianza de organismos de un solo sexo siempre que la selección se realice en forma mecánica o manual. Se permite como práctica reproductiva la hibridación artificial.

Inciso e) Se debe diseñar un Programa de Manejo Reproductivo que detalle el origen del plantel y la metodología a utilizar para la reproducción. Dicho programa debe estar firmado por un profesional idóneo en la materia.

ARTÍCULO 84.- Producción acuícola orgánica y convencional simultáneas Se procura que toda la explotación sea manejada bajo el sistema orgánico. Como excepción, el SENASA puede permitir la presencia de unidades de producción orgánica y convencional en una misma explotación, siempre que haya una clara separación física entre las unidades para evitar escapes o posible confusión o fraude. Asimismo, las instalaciones de almacenamiento de insumos y de productos de ambas producciones deben estar separadas y se debe contar con personal responsable que lleve los





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

registros independientes de las mismas. En todos los casos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Inciso a) Solamente pueden coexistir animales orgánicos y convencionales de diferentes especies.

En estas situaciones las unidades de producción convencionales también deben estar bajo el régimen de control por parte de las entidades certificadoras.

Inciso b) Para las instalaciones en tierra firme deben establecerse barreras físicas entre las unidades orgánicas y convencionales. Las unidades orgánicas y/o las unidades en conversión en tierra deben estar ubicada corriente arriba de las unidades convencionales, estar separadas y con sistema de distribución de agua independiente, de manera de minimizar el riesgo de contaminación de éstas sobre aquellas.

Inciso c) En mares y lagos la distancia entre las unidades orgánicas y convencionales debe ser la suficiente para evitar que la posible contaminación del sistema convencional pueda afectar al sistema orgánico. Para ello, deben tenerse en cuenta las corrientes acuáticas.

ARTÍCULO 85.- Manejo de los animales. Para el manejo de los animales se debe:

Inciso a) Tener en cuenta los manuales de buenas prácticas oficiales.

Inciso b) Reducir al mínimo el manipuleo de los animales, con el fin de evitar el estrés y los daños físicos derivados de los procedimientos de manejo. Las operaciones de calibrado deben ser reducidas al mínimo.

Inciso c) Manejar a los reproductores con especial cuidado atendiendo a sus necesidades de bienestar animal y cuando proceda, se puede hacer uso de anestesia para la extracción de esperma u ovas.

Inciso d) Garantizar el bienestar de los animales en el ambiente acuático productivo. Se deberá considerar las densidades de población por especie o grupo de especies establecidas en el Anexo VII de la presente resolución. Deben prevenirse los daños en aletas u otras lesiones, considerarse el ritmo de crecimiento, el comportamiento, la salud de los animales y la calidad del agua.

Inciso e) Utilizar la luz artificial cumpliendo los siguientes requisitos:

Apartado I) La prolongación de la luz natural del día debe respetar las necesidades etológicas de los animales y la salud de los mismos. La sumatoria de la luz natural y artificial no debe superar las DIECISÉIS (16) horas diarias.

Apartado II) Se deben evitar los cambios bruscos de intensidad de luz a la hora de transición mediante el empleo de luces con intensidad regulable o luces de





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

fondo.

Inciso f) Permitir la aireación para garantizar el bienestar y la salud de los animales. Se prefiere el uso de aireadores mecánicos que funcionen con energía de fuentes renovables. Dicha utilización debe consignarse en los registros acuícolas.

Inciso g) Usar oxígeno en la terapéutica animal o para atender períodos críticos de transporte y producción únicamente, bajo las siguientes circunstancias:

Apartado I) En casos excepcionales de aumento de la temperatura o descenso de la presión atmosférica o contaminación accidental.

Apartado II) En oportunidad del muestreo y clasificación de los lotes.

Apartado III) Para garantizar la supervivencia de los lotes de la explotación.

Inciso h) Verificar/asegurar que las condiciones ambientales del área de producción y el sistema de manejo garanticen que no haya sedimentación ni acumulación significativa de desechos.

Inciso i) Contar con un mecanismo de remoción, tratamiento y manejo de los organismos muertos para no contaminar el ambiente.

Inciso j) Tomar medidas adecuadas para evitar que ocurran escapes de los animales de la acuicultura a fin de minimizar el impacto en el ecosistema local incluyendo su recuperación, cuando corresponda. Se debe llevar registro de tal situación.

Inciso k) Identificar a los animales acuáticos cultivados por lotes y deben poder ser rastreados desde su nacimiento hasta su sacrificio y comercialización.

Inciso l) Llevar registros de las condiciones precedentes.

ARTÍCULO 86.- Programa de Alimentación: Debe diseñarse un Programa de Alimentación que cumpla con los siguientes requisitos:

Inciso a) Que cubra las necesidades nutricionales de los animales en las distintas etapas de su desarrollo. El material vegetal utilizado en los piensos de la acuicultura debe obtenerse de cultivos orgánicos.

Inciso b) Que contribuya a la sanidad y bienestar animal; para ello es necesario que:

Apartado I) La calidad del producto y la composición nutricional contribuyan a alcanzar una alta calidad del producto final comestible.

Apartado II) Minimice el impacto ambiental.

Apartado III) Adopte un enfoque precautorio a fin de evitar la transmisión de enfermedades por medio de los piensos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Apartado IV) Solamente puede aplicarse un período de ayuno o depuración a los organismos que son manipulados o sacrificados o cuando existan condiciones ambientales extremas que así lo justifiquen.

ARTÍCULO 87.- Requisitos aplicables a los piensos: Los piensos utilizados para la alimentación de los animales en la acuicultura orgánica deben cumplir con los siguientes requisitos:

Inciso a) Requisitos generales:

Apartado I) Para la alimentación de los animales en la acuicultura orgánica pueden utilizarse sólo las materias primas de origen mineral que figuran en el Anexo V de la presente resolución y los aditivos que se detallan en el Anexo VI de la presente resolución, con las restricciones que allí se establecen.

Apartado II) No deben utilizarse factores de crecimiento ni aminoácidos sintéticos.

Inciso b) Requisitos específicos sobre piensos para animales carnívoros de la acuicultura

Apartado I) Los piensos para los animales carnívoros de la acuicultura se suministran preferentemente de acuerdo al siguiente orden:

Subapartado 1) Piensos procedentes de acuicultura orgánica.

Subapartado 2) Harina y aceite de pescado procedentes de subproductos de la acuicultura orgánica.

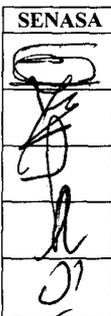
Subapartado 3) Harina y aceite de pescado e ingredientes procedentes de despojos de peces capturados para el consumo humano en pesquerías sostenibles.

Subapartado 4) Materias primas orgánicas de origen vegetal y/o animal.

Apartado II) Cuando no se disponga de los piensos mencionados en el párrafo anterior, pueden utilizarse harina y aceite de pescado procedentes de subproductos de la acuicultura convencional o de subproductos de pescado capturado para el consumo humano durante un período transitorio que debe determinar el SENASA. Tales materias no podrán exceder del TREINTA POR CIENTO (30 %) de la ración diaria.

Apartado III) La ración de pienso puede comprender hasta un máximo de SESENTA POR CIENTO (60 %) de materiales vegetales orgánicos.

Apartado IV) En las raciones alimentarias del salmón y la trucha se pueden utilizar pigmentos naturales aprobados por el SENASA derivados fundamental-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

mente de fuentes orgánicas. En caso de no disponer de fuentes orgánicas, pueden utilizarse otros pigmentos naturales.

Apartado V) No deben utilizarse animales muertos provenientes de cualquier sistema de producción acuícola para la alimentación animal, cuando su muerte se deba a enfermedades o causas desconocidas.

Apartado VI) Como medida sanitaria precautoria no se puede utilizar como alimento para animales de la acuicultura piensos que provengan de animales de la misma familia taxonómica.

Inciso c) Requisitos específicos sobre piensos para otros animales de la acuicultura.

Apartado I) Las especies de la acuicultura mencionadas en el Punto A), Secciones A5, A7 y A8 del Anexo VII de la presente resolución, se deben alimentar con piensos disponibles (zoo y fitoplancton) de forma natural en estanques, reservorios de agua y ambientes naturales controlados.

Apartado II) Cuando los piensos disponibles mencionados en el apartado precedente no se encuentren en cantidades suficientes se pueden utilizar piensos orgánicos de origen vegetal, preferentemente producidos en la propia explotación. Los operadores deben conservar la documentación que justifique la necesidad de la utilización de piensos adicionales.

ARTÍCULO 88.- Sanidad: La sanidad en los sistemas productivos se basa en la prevención. En caso que ésta no resulte eficaz se deben aplicar tratamientos sanitarios.

Inciso a) La prevención de enfermedades se basa en:

Apartado I) El mantenimiento del medio acuático en condiciones óptimas.

Apartado II) La aplicación de buenas prácticas de manejo acuícola.

Apartado III) Los exámenes rutinarios de los ejemplares.

Apartado IV) La limpieza y desinfección periódica de las instalaciones, equipos y utensilios.

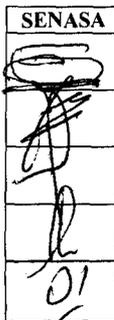
Apartado V) El suministro de piensos de alta calidad en cantidad suficiente de acuerdo a sus requerimientos.

Apartado VI) La densidad adecuada de organismos acuáticos.

Apartado VII) La cría de razas y estirpes adaptadas al ambiente.

Inciso b) Tratamientos sanitarios:

Apartado I) Los animales enfermos deben ser tratados inmediatamente para evitar su





ANEXO I

sufrimiento respetando las pautas establecidas en los Artículos 38 a 42 del presente anexo.

Apartado II) Está permitido el uso de tratamientos veterinarios inmunológicos.

Apartado III) Es deseable que los animales tratados sean aislados en piletos especiales de cuarentena.

ARTÍCULO 89.- Pautas para la prevención de enfermedades: Se deben tener en cuenta las siguientes pautas:

- Inciso a) Se debe asegurar el estado sanitario de los animales y ovas al ingreso al sistema productivo y tomar medidas de bioseguridad para evitar la introducción y dispersión de enfermedades en los organismos cultivados y su propagación en el ambiente acuático.
- Inciso b) Se debe diseñar un Programa Sanitario que detalle las prácticas de bioseguridad. Debe estar firmado por un profesional idóneo en la materia, quien debe visitar el establecimiento como mínimo UNA (1) vez al año.
- Inciso c) Los piensos que no se hayan consumido, las heces y los animales muertos, se deben eliminar de manera adecuada y segura, recomendando su compostaje, para evitar todo riesgo de daño ambiental respecto de la calidad del agua, enfermedades y atracción de insectos, aves y roedores. No pueden utilizarse como insumos para el compostaje, animales cuya muerte se presuma provocada por agentes patógenos de denuncia obligatoria en la normativa nacional.
- Inciso d) El operador puede proponer la aplicación y duración del barbecho, y la entidad certificadora debe evaluar su pertinencia.
- Inciso e) El agua puede ser tratada con luz ultravioleta, y el ozono se usará únicamente en criaderos, viveros y en sistemas de recirculación de agua.
- Inciso f) Para el control biológico de los ectoparásitos, se da preferencia al empleo de peces limpiadores.
- Inciso g) Se deben llevar registros de las actividades realizadas durante cada ciclo.

ARTÍCULO 90.- Tratamientos veterinarios: En caso de que las medidas preventivas no resulten suficientes, ante un problema sanitario se pueden utilizar tratamientos veterinarios, de acuerdo a las siguientes pautas:

- Inciso a) Los tratamientos veterinarios deben conservar el siguiente orden de preferencia:
  - 1.1. Sustancias de plantas, animales o minerales en una dilución homeopática.
  - 1.2. Plantas y sus extractos que no tengan efectos anestésicos.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

1.3. Oligoelementos, minerales, inmunoestimulantes naturales o probióticos autorizados.

1.4. Tratamientos con productos de medicina veterinaria de síntesis química.

Inciso b) Todos los tratamientos veterinarios deben ser prescritos por profesional idóneo ante un diagnóstico realizado y deben estar documentados en los registros que lleven los operadores.

Inciso c) La cantidad máxima de tratamientos con productos de medicina veterinaria de síntesis química que se apliquen, con excepción de las vacunas y los programas de erradicación obligatorios, depende de la duración del ciclo de producción de la especie y debe ser de:

Apartado I) Para ciclos de producción inferior a UN (1) año, UN (1) tratamiento.

Apartado II) Para ciclos de producción superiores a UN (1) año, hasta DOS (2) tratamientos por año.

Apartado III) En caso que se superen dichos máximos, los animales de la acuicultura afectados no pueden venderse como productos orgánicos.

Inciso d) El empleo de tratamientos antiparasitarios, excluidos los programas de control obligatorios, queda limitado a UNO (1) cuando el ciclo de producción sea menor a DIECIOCHO (18) meses y, si el ciclo fuera mayor, los tratamientos no pueden exceder de DOS (2) por año.

Inciso e) El tiempo de carencia luego de aplicar los productos de medicina veterinaria de síntesis química y los antiparasitarios mencionados en los párrafos anteriores, incluidos los tratamientos aplicados en virtud de programas de control y erradicación obligatorios, es el doble del tiempo de espera legal, o en caso de que este período no esté especificado, será de CUARENTA Y OCHO (48) horas.

Inciso f) Toda utilización de medicamentos veterinarios debe ser notificado a la entidad certificadora con anterioridad a la comercialización de los animales de la acuicultura. Las poblaciones tratadas deben ser claramente identificables.

ARTÍCULO 91.- Transporte de animales acuáticos vivos: El transporte de animales acuáticos vivos debe realizarse de acuerdo a las siguientes pautas:

Inciso a) Los peces vivos se deben transportar en depósitos adecuados con agua cuya calidad permita satisfacer sus necesidades fisiológicas en cuanto a temperatura, oxígeno disuelto, pH, salinidad, nitratos y nitritos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso b) El transporte debe mantener los resguardos necesarios para no producir contaminaciones en el traslado ni en el destino, asegurando la trazabilidad y manteniendo sus registros.

Inciso c) Se deben tomar precauciones para reducir el estrés de los animales transportados. Durante el transporte, la densidad de los organismos vivos no debe alcanzar niveles perjudiciales para la especie ni se deben suministrar tranquilizantes o estimulantes sintéticos.

Inciso d) Antes del transporte de los animales, los depósitos deben estar limpios, desinfectados y lavados.

ARTÍCULO 92.- Faena: Además de lo dispuesto en la normativa vigente en la materia, la faena orgánica está sujeta a las siguientes pautas:

Inciso a) La faena y procesamiento de los animales debe seguir lo establecido en la norma orgánica vigente.

Inciso b) Las técnicas previas al sacrificio deben conseguir que los animales queden rápidamente inconscientes e insensibles al dolor.

Inciso c) Las diferencias entre los tamaños de la recolección, las especies y la distancia de los emplazamientos de producción hacia los lugares de faena se deben tener en cuenta al considerar las condiciones óptimas de sacrificio.

Inciso d) El agua de desperdicio del sacrificio y de las plantas procesadoras deben someterse a un proceso de tratamiento de efluentes.

ARTÍCULO 93. Manejo de desechos: El sistema de manejo debe incluir la gestión de los desechos dentro de la unidad productiva y en sus alrededores. A tal efecto, es preferible emplear hongos, bacterias u otros organismos benéficos naturales para el tratamiento del agua, reducción de barros y restos orgánicos existentes o producidos por el sistema. Asimismo, se debe cumplir con un programa de limpieza y mantenimiento del área y zonas aledañas a los efectos de garantizar la calidad ambiental del sistema productivo.

ARTÍCULO 94.- Almacenamiento de productos de la acuicultura: El almacenamiento de productos de la acuicultura debe realizarse de la siguiente forma:

Inciso a) Se deben controlar los parámetros, de acuerdo al tipo de procesamiento de los productos a almacenar, a fin de garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

Inciso b) En caso que se requiera almacenar en el mismo depósito productos orgánicos y no orgánicos debe haber una separación física adecuada entre ambos, con su correspondiente identificación.

Inciso c) Cuando el transporte o almacenamiento se realice con hielo, debe asegurarse que el





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

mismo no contenga contaminantes que puedan afectar el producto.

ARTÍCULO 95.- Requisitos de control.

Inciso a) Los operadores que inicien emprendimientos orgánicos y que produzcan más de CINCUENTA (50) toneladas por año de productos orgánicos deben presentar a la entidad certificadora para su aprobación un estudio de Evaluación de Impacto Ambiental.

Apartado I) Los emprendimientos mencionados en el inciso anterior que se realicen en tierra deben contar con una laguna de decantación para el tratamiento de efluentes.

Inciso b) Todo operador de una explotación acuícola que se encuentre bajo manejo orgánico debe presentar ante la entidad certificadora el Plan de Manejo Productivo Orgánico y contar con su aprobación. El mismo debe contener los siguientes aspectos:

Apartado I) Condiciones etológicas y los ciclos de producción de las especies.

Apartado II) Monitoreo de calidad del agua.

Apartado III) Programa de gestión sostenible.

Apartado IV) Programa de alimentación.

Apartado V) Programa sanitario.

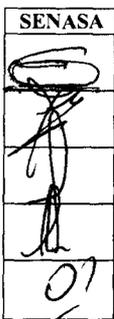
Apartado VI) Programa de manejo reproductivo.

Inciso c) El monitoreo de la calidad del agua que ingresa al sistema y del agua de descarte debe dar cumplimiento a la normativa nacional y/o provincial. En caso que éstas no estén definidas, el operador debe establecer los criterios para garantizar el mantenimiento de la calidad del agua, que deben estar aprobados por la entidad certificadora. La frecuencia de monitoreo debe ser como mínimo UNA (1) vez en el ciclo, para sistemas que no presentan riesgos. Se deben llevar registros de los monitoreos realizados que deben estar disponibles en las unidades productivas.

ARTÍCULO 96.- Registros de Producción Animal: El operador debe llevar y mantener actualizados los registros que deben estar a disposición de la entidad certificadora y del SENASA en las unidades productivas. En caso que un operador cuente con unidades de producciones orgánicas y convencionales en la misma zona, debe llevar registros independientes de ambas unidades. Los registros de la acuicultura animal deben contener información respecto de:

Inciso a) Origen y fecha de llegada de los animales a la unidad de producción.

Inciso b) Número de lote, edad de los animales, peso promedio de los individuos, peso total del lote y destino de los animales que abandonen la unidad de producción.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso c) Escape de animales.

Inciso d) Tipo y cantidad de alimentos que se le suministra. Se debe registrar su origen y justificación.

Inciso e) Medidas de prevención de enfermedades con el detalle de barbechos, limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos y tratamiento de aguas.

Inciso f) Tratamientos veterinarios, su justificación, prescripción, tipo de producto, dosis, fecha de aplicación, método de aplicación, tiempo de espera y detalle de los efectos.

Inciso g) Medición de parámetros físicos, químicos y biológicos de la calidad del agua al ingreso como al egreso del establecimiento y en cada unidad productiva.

ARTÍCULO 97.- Producción de algas y plantas acuáticas. Ámbito de aplicación. Alcanza la producción de algas y plantas acuáticas para su utilización para consumo humano, como pienso y otros usos.

A los efectos de la presente resolución se entiende por algas tanto a las grandes algas marinas presentes en formas naturales u obtenidas del cultivo como el fitoplancton, las microalgas y las algas verde-azuladas (como la espirulina).

ARTÍCULO 98.- Sistemas de producción de algas y plantas acuáticas orgánicas. La producción orgánica de algas y plantas acuáticas puede realizarse a través de la recolección sostenible o del cultivo.

ARTÍCULO 99.- Período de conversión. Se establecen los siguientes períodos de conversión de unidades convencionales a orgánicas:

Inciso a) Para sistemas de recolección silvestre: de SEIS (6) meses.

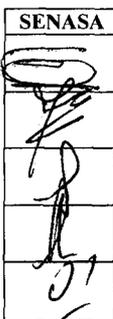
Inciso b) Para sistemas de cultivo: de SEIS (6) meses o un ciclo de producción total, escogiendo el período más largo de ambos.

ARTÍCULO 100.- Recolección sostenible. La recolección de algas y plantas acuáticas silvestres o parte de ellas, en ambientes acuáticos y sus litorales, se considera un sistema de producción orgánico siempre que:

Inciso a) Las zonas de recolección estén sujetas al régimen de control, tengan una alta calidad ecológica y sean adecuadas desde el punto de vista sanitario.

Inciso b) La recolección no afecte a la estabilidad a largo plazo del hábitat natural o al mantenimiento de las especies de la zona.

Inciso c) Se mantengan registros en la unidad o los locales, que permitan al operador identificar que los recolectores han cosechado sólo organismos silvestres producidos de acuerdo





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

con la normativa orgánica vigente.

Inciso d) La recolección se lleve a cabo de manera que las cantidades cosechadas no causen un impacto negativo significativo sobre el estado del ambiente acuático. Deben adoptarse medidas para garantizar que los organismos puedan regenerarse, debiendo volcar las mismas en el Programa de Gestión Sostenible mencionado en el Artículo 75 del presente anexo. Dichas medidas deben tomar en cuenta, entre otras:

Apartado I) Técnicas de cosecha.

Apartado II) Tallas y edades mínimas.

Apartado III) Ciclos reproductivos sostenibles.

Apartado IV) Densidad y tamaño de los organismos restantes luego de la recolección.

Inciso e) En caso que la recolección se realice en área compartida o común se disponga de evidencias que acrediten que la totalidad de la misma cumple con la normativa orgánica.

Inciso f) Los registros aporten evidencias respecto del cumplimiento del manejo sostenible y el bajo impacto negativo a largo plazo en las zonas de recolección.

Las plantas acuáticas y algas de recolección y/o de cultivo deben ser identificadas por lotes.

ARTÍCULO 101.- Cultivo. El cultivo de algas y plantas acuáticas orgánicas debe ajustarse a las siguientes pautas:

Inciso a) El cultivo se debe realizar en zonas cuyas características ambientales y sanitarias cumplan los requisitos señalados para recolección sostenible.

Inciso b) Las técnicas de cultivo deben mantener la sostenibilidad del sistema productivo en todas las fases de la producción tanto de organismos jóvenes como adultos.

Inciso c) Se deben recolectar periódicamente algas jóvenes para complementar las poblaciones cultivadas en una explotación, a fin de garantizar el mantenimiento de un amplio patrimonio genético.

Inciso d) En el cultivo de algas sólo se utilizan los nutrientes presentes en el ambiente o los provenientes de acuicultura orgánica animal de las inmediaciones, como parte de un sistema de cultivo mutitrófico integrado.

Inciso e) Para los sistemas de cultivo en confinamiento y en caso que se requiera utilizar fuentes de nutrientes exteriores, sólo se pueden utilizar los nutrientes que figuran en el Anexo II. A tal efecto, los operadores deben solicitar a la entidad certificadora la autorización para dicha aplicación con la correspondiente justificación. Los requisitos de composi-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ción y condiciones de uso deben ser verificados por la entidad certificadora.

Inciso f) Pueden utilizarse como acondicionadores en los recintos de cultivo de algas y plantas acuáticas las sustancias que se detallan en el Anexo VII, C).

Inciso g) La densidad de cultivo debe ser adecuada para no producir un impacto negativo sobre el medio acuático.

Inciso h) Las cuerdas y otros equipos utilizados para el cultivo de algas deben ser reutilizados o reciclados cuando sea posible.

ARTÍCULO 102.- Acondicionamiento. Cuando el producto final sea algas y plantas acuáticas frescas, luego de cosechadas, deben ser lavadas con agua de aptitud microbiológica para la industria alimentaria. La sal se puede utilizar para eliminar la humedad. Para el secado de las algas se prohíbe el uso de llama directa. Si se utilizan cuerdas u otros equipos en el proceso de secado, deben estar libres de tratamientos antiincrustantes y de productos de limpieza o desinfección. Sólo se pueden utilizar los productos que se detallan en el Punto B) del Anexo VII de la presente resolución.

ARTÍCULO 103.- Requisitos de control. Cuando el sistema de control se implemente por primera vez, la descripción del sitio debe incluir:

Inciso a) Descripción completa de las instalaciones en tierra y en agua.

Inciso b) Un estudio de evaluación de impacto ambiental proporcional a la unidad de producción al inicio de la actividad.

Inciso c) Descripción detallada y un mapa de las zonas de costa y mar donde se haya realizado recolección y las zonas terrestres donde se hayan realizado las actividades de producción.

Inciso d) Programa de Gestión Sostenible para las unidades de recolección, según lo mencionado en el Artículo 75 del presente anexo.

ARTÍCULO 104.- Registros de producción. El operador debe compilar los datos de su producción en un registro que debe estar actualizado y siempre a disposición de la entidad certificadora y del SENASA en las unidades de la producción. Este registro debe incluir, al menos, la siguiente información:

Inciso a) Lista de especies, fecha y cantidad cosechada.

Inciso b) Fecha de aplicación, tipo y cantidad de fertilizante, si se hubiera utilizado.

Inciso c) En lo que respecta a la recolección silvestre, también se debe registrar:

Apartado I) Historial de la actividad de recolección para cada especie en lechos identi-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ficados.

Apartado II) Estimación de la cosecha por temporada.

Apartado III) Fuentes de posible contaminación de los lechos de cosecha.

Apartado IV) Rendimiento anual sostenible de cada lecho.

ARTÍCULO 105.- Producción de Moluscos Bivalvos y Otros: Abarca animales que se alimentan de plancton natural y de partículas orgánicas por filtración. La producción de moluscos bivalvos y otros deben cumplir con los principios generales de la producción acuícola orgánica ya enunciados y las pautas siguientes:

Inciso a) Es deseable que la conformación de sistemas de cultivo multitrófico integrado incluya a los moluscos bivalvos filtradores por su efecto beneficioso en la calidad de las aguas costeras debido a la captación y transformación de nutrientes.

Inciso b) Zona de cultivo: La cría de moluscos bivalvos puede ser llevada a cabo en:

Apartado I) Áreas naturales controladas delimitadas por postes flotadores u otros marcadores visibles, retenidos por mallas, jaulas, contenedores o bolsas colocadas en caballetes.

Apartado II) Estanques o tanques en régimen de policultivo.

Inciso c). Las explotaciones de moluscos orgánicos deben reducir al mínimo los riesgos de extinción de las especies con interés de conservación. En caso de utilizar métodos de prevención contra predadores se deben tomar los recaudos necesarios para no perjudicar la fauna natural.

Inciso d) Recolección de material de reproducción: Se puede utilizar material de reproducción silvestre proveniente de fuera de los límites de la unidad de producción cuando no se produzca un daño importante en el ambiente, la legislación local lo permita y siempre que:

Apartado I) Proceda de poblaciones cuya sustentabilidad no se vea afectada por la recolección.

Apartado II) Proceda de asientos naturales o captadores de semillas de bivalvos.

Apartado III) Se lleven registros del origen de semillas silvestres, que permitan asegurar la trazabilidad y la identificación de la zona de recolección.

Inciso e) Manejo. El manejo de la producción debe ajustarse a las siguientes pautas:

Apartado I) La densidad de la población orgánica no debe superar a la densidad de población de moluscos en sistemas de producción convencionales de la zo-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

na.

Apartado II) Se debe regular la biomasa ajustando la densidad, seleccionando los individuos para garantizar el bienestar animal y una alta calidad del producto.

Apartado III) Los organismos bioincrustantes se eliminan por medios físicos. Los moluscos pueden tratarse sólo UNA (1) vez, durante el ciclo de producción, con una solución de cal para controlar los organismos incrustantes competidores.

Apartado IV) Se debe diseñar e implementar un Programa de Gestión Sostenible que será evaluado y controlado por la entidad certificadora. El mismo debe detallar: situación del ambiente acuático previo al emprendimiento, origen de la semilla, productividad, manejo, producción a obtener, entre otros.

Inciso f) Normas de cultivo:

Apartado I) El cultivo de moluscos bivalvos puede realizarse en cuerdas y otros sistemas de contención mencionados en la Sección A6 del Anexo VII de la presente resolución.

Apartado II) El cultivo de fondo de moluscos bivalvos sólo se permite en caso que no cause ningún impacto ambiental destacable en los lugares de recolección y cultivo. La evidencia de que ese cultivo tiene un impacto ambiental mínimo debe respaldarse por un estudio y un informe sobre la zona explotada que debe presentar el operador a la entidad certificadora. Dicho informe se debe adicionar al Programa de Gestión Sostenible en forma de capítulo separado.

Apartado III) El cultivo de ostras en bolsas sobre estructuras sobreelevadas está permitido siempre que estén ubicadas de manera de evitar la formación de una barrera total a lo largo de la costa o litoral y en un lugar adecuado en relación con el flujo de las mareas para optimizar la producción.

Apartado IV) Para este tipo de producción se debe realizar una estimación de la biomasa en cultivo al comienzo de las actividades.

Inciso g) Visitas de control: Para moluscos bivalvos deben realizarse antes y durante la producción máxima de biomasa.

Inciso h) Registros de producción: Se deben llevar registros de todas las actividades productivas,





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

que deben estar actualizados y disponibles para la entidad certificadora y para el SENASA, en la unidad de producción, y que deben detallar al menos:

Apartado I) Origen de los animales.

Apartado II) Número de lote.

Apartado III) Fecha de ingreso.

Apartado IV) Tratamientos.

Apartado V) Fecha y volumen de la biomasa recolectadas.

Apartado VI) Ubicación.

Apartado VII) Traslados.

Apartado VIII) Destino.

NORMAS DE ELABORACIÓN

Normas Generales de Elaboración de Productos

ARTÍCULO 106.- Requisitos generales de elaboración de productos. Las plantas de elaboración que transformen, conserven, fraccionen o envasen productos agropecuarios orgánicos deben dar cumplimiento a la normativa para la elaboración de productos convencionales, a la normativa orgánica en general y cumplir con los requisitos específicos para los productos elaborados del Anexo I de la presente resolución.

Inciso a) No se deben utilizar sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de productos orgánicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza de los mismos.

Inciso b) Se deben utilizar técnicas cuidadosas de elaboración y de cuidado con el ambiente, minimizando el uso de aditivos y/o de coadyuvantes de elaboración.

Inciso c) Durante todas las fases de elaboración el operador debe:

Apartado I) Tener en cuenta lo establecido en los Artículos 4º y 6º del presente anexo.

Apartado II) Hacer uso racional de la energía y el agua.

Apartado III) Mantener la calidad del producto orgánico: Para ello se deben emplear principalmente métodos de elaboración mecánicos, físicos o biológicos que minimicen el empleo de ingredientes no agrícolas, aditivos y coadyuvantes de elaboración.

Inciso d) No puede utilizarse el mismo ingrediente orgánico y convencional u orgánico y en con-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

versión en la elaboración de un mismo producto.

Inciso e) Durante el proceso de elaboración los operadores deben:

Apartado I) Adoptar medidas de precaución para evitar el riesgo de contaminación producido por sustancias o productos no autorizados.

Apartado II) Utilizar las técnicas y productos autorizados en la producción orgánica, para la limpieza y sanitización de instalaciones y equipos, vigilar su eficacia y llevar registros.

Inciso f) Durante la elaboración de productos, utilizar agua de aptitud microbiológica para la industria alimentaria, a fin de asegurar la inocuidad de los productos elaborados.

Inciso g) Tratar todos los residuos y/o subproductos del proceso de elaboración de manera que no contaminen el ambiente.

ARTÍCULO 107.- Elaboración de productos orgánicos y convencionales. Cuando un operador elabore, fraccione, acondicione o almacene productos orgánicos, convencionales y/o en conversión a orgánicos en la misma planta de elaboración de productos orgánicos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

Inciso a) La planta debe disponer de lugares separados e identificados para el almacenamiento de materias primas y productos terminados, ya sean éstos orgánicos, en conversión o convencionales;

Inciso b) Las instalaciones y los equipos de la planta deben ser limpiados previo a todo proceso de elaboración;

Inciso c) Cuando el proceso de elaboración sea discontinuo, el mismo se debe realizar por series completas separadas físicamente o en el tiempo de aquellas que se efectúen con productos convencionales o en conversión, iniciando la elaboración con la serie orgánica.

Inciso d) Cuando el proceso de elaboración sea continuo se debe realizar una purga de la línea de elaboración, considerando el producto de la purga como convencional.

Inciso e) El operador debe anunciar con suficiente anticipación a la entidad certificadora la fecha de inicio de elaboración cuando las operaciones no sean frecuentes y debe tener disponible un registro actualizado de todas las operaciones y cantidades elaboradas.

Inciso f) El operador debe tomar las medidas necesarias para garantizar la identificación de los lotes y evitar mezclas o intercambios de productos convencionales o en conversión con los orgánicos.

ARTÍCULO 108.- Productos y sustancias para la elaboración de alimentos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso a) En la elaboración de alimentos orgánicos sólo se pueden utilizar:

Apartado I) Los productos y sustancias detallados en el Anexo VIII, de la presente resolución.

Apartado II) Preparados a base de microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de los alimentos, no obstante las enzimas que se vayan a utilizar como aditivos alimentarios deberán figurar en el Punto 1 del Anexo VIII de la presente resolución.

Apartado III) El agua y la sal (cloruro de sodio o cloruro de potasio) utilizados normalmente en la elaboración de alimentos.

Apartado IV) Los minerales (incluidos los oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y micronutrientes únicamente en caso que lo normado a nivel oficial obligue a su empleo en los alimentos a los que se incorporen.

Apartado V) Ingredientes de origen agropecuario orgánicos, salvo las excepciones establecidas en el Artículo 123 del presente anexo.

Inciso b) La levadura y los productos de levadura se contabilizan como ingredientes de origen agrario. Para la producción de levadura orgánica se pueden utilizar:

Apartado I) Sustancias detalladas en el Punto 3 del Anexo VIII de la presente resolución.

Apartado II) Preparados a base de microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de los alimentos, no obstante las enzimas que se utilicen como aditivos alimentarios deben figurar en el Punto 1 del Anexo VIII de la presente resolución.

Apartado III) Agua potable y sal.

Inciso c) Tanto los productos como los ingredientes no pueden someterse a tratamientos con radiaciones ionizantes, ni contener sustancias que no figuren en el Anexo VIII, de la presente resolución.



Normas Específicas de Elaboración de productos orgánicos del sector del vino

ARTÍCULO 109.- Alcance. Comprende a los productos obtenidos por fermentación alcohólica de uvas orgánicas (*Vitis vinifera L.*) y mosto de uvas orgánicas. Todo vino que sea etiquetado como vino orgánico debe dar cumplimiento a las normas de elaboración de vinos convencionales, y a lo establecido en la presente resolución en materia de producción orgánica en general y específica.



Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 110.- Pautas generales de elaboración. Para la obtención de vinos orgánicos se debe:

Inciso a) Asegurar la trazabilidad del producto desde el cultivo de la vid hasta la obtención del producto final.

Inciso b) Respetar las buenas prácticas en todas las etapas desde la producción de uva, cosecha, transporte, vinificación, incluyendo los cuidados necesarios en los medios de transporte e instalaciones donde se realice el proceso de elaboración, todo ello, con el objeto de evitar contaminaciones y lograr un producto con el mínimo agregado de insumos ajenos al proceso natural de producción.

Inciso c) Reducir al mínimo el agregado de sustancias durante el proceso de elaboración, dando preferencia a los tratamientos biológicos, mecánicos y físicos. Para ello se debe tener en cuenta:

Apartado I) Partir de uvas sanas.

Apartado II) Proteger al vino de la oxidación mediante atmósfera inerte.

Apartado III) Aplicar bajas temperaturas al inicio del proceso.

Apartado IV) Evitar contaminaciones microbianas.

Apartado V) Trabajar a bajo pH.

Inciso d) Respetar el ambiente haciendo uso racional de recursos energéticos y del agua, aplicando procedimientos para la reutilización de los residuos y subproductos.

ARTÍCULO 111.- Materia prima. Para la obtención de vinos y mostos orgánicos se debe partir de uvas orgánicas.

ARTÍCULO 112.- Cosecha. La limpieza de los elementos empleados en la cosecha, transporte y molienda debe efectuarse utilizando productos permitidos que se detallan en el Anexo XI de la presente resolución, siempre que estén autorizados para su uso enológico por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Son prácticas recomendadas para la cosecha:

Inciso a) Cosechar las uvas en forma oportuna de acuerdo al tipo de vino a producir, con personal entrenado e implementos adecuados, teniendo en cuenta el grado de madurez y sanidad de las bayas y racimos.

Inciso b) No dañar la materia prima y seleccionar las uvas por su calidad, evitando aquellas que estuvieran lesionadas o afectadas por hongos u otros agentes patógenos.

Inciso c) Planificar la cosecha de modo tal de realizarla en las horas más frescas del día evitando la exposición prolongada de los racimos cortados y de las cajas al sol, para que pueda ser procesada en forma inmediata, a fin de evitar procesos de oxidación y fermentativos





*Ministerio de Agroindustria*

3 7 4

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

anticipados.

ARTÍCULO 113.- Transporte. El transporte de las uvas orgánicas se debe realizar de acuerdo a las siguientes pautas:

- Inciso a) El transporte de las uvas cosechadas hacia la bodega se debe hacer en recipientes/contenedores aptos, preferentemente apilables y de poca profundidad, para evitar el aplastado y lesión de las uvas y racimos y mantener la calidad e integridad del producto. Dichos recipientes/contenedores deben ser de fácil limpieza y de materiales aprobados para estar en contacto con alimentos.
- Inciso b) Los recipientes o contenedores deben estar identificados de manera tal de asegurar la trazabilidad de su contenido durante todo el proceso y estar acompañados por la documentación de traslado e ingreso a la zona de recepción de la bodega.
- Inciso c) Como medida preventiva y a los efectos de evitar confusión o fraude, se debe evitar el transporte de recipientes/contenedores que contengan uvas y racimos de distinta condición y origen.
- Inciso d) Es deseable que durante el trayecto a la bodega los recipientes puedan taparse para evitar que las uvas y racimos se carguen con polvo, insectos o sustancias indeseables.

ARTÍCULO 114.- Pautas específicas de elaboración. El proceso de elaboración debe ajustarse a las siguientes pautas:

- Inciso a) El proceso de elaboración debe llevarse a cabo en instalaciones habilitadas por la autoridad competente, en líneas o turnos separados de la producción convencional, asegurando previamente la limpieza eficaz de las instalaciones.
- Inciso b) Debe asegurarse que en el caso de elaborar vino orgánico y convencional en la misma planta, las zonas de recepción de materia prima estén debidamente separadas e identificadas a los efectos de evitar confusión.
- Inciso c) En el caso de ser necesario, se puede utilizar hielo seco u otro producto permitido para disminuir la temperatura de las uvas o del jugo al inicio del proceso de maceración pre-fermentativa, según se detalla en el Anexo IX de la presente resolución y con la posibilidad de generar y mantener una atmósfera inerte, para evitar el desarrollo de bacterias aeróbicas desencadenantes de la fermentación acética.
- Inciso d) Es una práctica recomendada que la extracción del jugo se realice por sistemas mecánicos de prensado y/o molienda para no dañar o desintegrar los componentes sólidos del racimo.





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

- Inciso e) Es deseable que el agregado de dióxido de azufre como agente antimicrobiano se realice inmediatamente después de la molienda, adecuando su uso a una dosis mínima indispensable, teniendo en cuenta los límites admitidos en el Anexo IX de la presente resolución.
- Inciso f) Una vez terminada la molienda se deben realizar los análisis necesarios para conocer los parámetros de calidad, a fin de permitir realizar las posibles correcciones en el proceso de elaboración con los productos detallados en el Anexo IX de la presente resolución.
- Inciso g) La fermentación se debe realizar preferentemente con las levaduras existentes en forma natural en la uva o en el mosto como pie de cuba, o a través de la inoculación de levaduras autóctonas seleccionadas.
- Inciso h) En el caso de utilizar levaduras nativas es recomendable partir de altas concentraciones iniciales para alcanzar una fermentación adecuada y facilitar la vinificación de un modo natural, buscando asegurar una buena nutrición y desarrollo de las levaduras, para evitar fermentaciones lentas o incompletas.
- Inciso i) Se acepta el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas, siempre que no provengan de organismos genéticamente modificados.

ARTÍCULO 115.- Prácticas enológicas y restricciones. En la elaboración de vino orgánico deben excluirse las prácticas y procesos enológicos destinados a modificar mostos o vinos para corregir o encubrir sus defectos, por lo tanto:

Inciso a) Se prohíbe el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:

Apartado I) Concentración parcial por frío en vino, para aumentar el grado alcohólico;

Apartado II) Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos, a lo largo de la elaboración.

Apartado III) Tratamiento por electrodiálisis, para estabilización tartárica del vino.

Apartado IV) Desalcoholización parcial del vino.

Apartado V) Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino.

Inciso b) Se autoriza el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:

Apartado I) En el caso de centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no será inferior a DOS DÉCIMAS DE MICRONES (0,2 micrones).

Apartado II) En el caso de tratamientos térmicos, la temperatura no será superior a los





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

SETENTA GRADOS CENTÍGRADOS (70°C). Se permite el empleo de técnicas de refrigeración para el acondicionamiento térmico de la vendimia, para la regulación de la fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos y paralización de la fermentación en la elaboración de vinos con azúcar residual.

ARTÍCULO 116.- Procesos enológicos. La producción de vino orgánico debe dar cumplimiento a los siguientes procesos enológicos:

Inciso a) Control de acidez.

Apartado I) Para la acidificación se prefiere la adición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez. Cuando ello no fuera posible deben utilizarse las sustancias indicadas en el Anexo IX de la presente resolución.

Apartado II) Respecto de la desacidificación deben utilizarse las sustancias detalladas en el Anexo IX de la presente resolución.

Inciso b) Clarificación y estabilización:

Apartado I) Se prefiere la clarificación espontánea. Cuando no fuera posible, se acepta la clarificación por medios físicos (temperatura, filtrado, centrifugado) o el encolado.

Apartado II) En el proceso de estabilización se prefiere el uso de frío y calor.

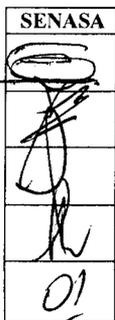
Apartado III) Cuando los métodos anteriores no resulten eficaces sólo se pueden utilizar las sustancias clarificantes y estabilizantes que se indican en el Anexo IX de la presente resolución.

Inciso c) Corte o Blend: Se permite el mezclado exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.

Inciso d) Sulfitado:

Apartado I) Se permite el agregado de azufre como antiséptico de cubas, vasijas y medios de conducción, cuando estén vacíos; como inhibidor de desarrollo de levaduras indeseables, en sus distintas formulaciones como las señaladas en el Anexo IX de la presente resolución.

Apartado II) El contenido de dióxido de azufre total expresado en MILIGRAMOS POR LITRO (mg/l) en el producto terminado debe ser el menor posible, no debiendo exceder los límites establecidos en Anexo IX de la presente





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

resolución.

Inciso e) Estabilización microbiológica: Se permite el uso de técnicas de tipo flash térmico y filtración amicróbica a través de filtros inertes de membrana.

Inciso f) Envejecimiento: Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en barricas de madera, así como el uso de chips y duelas, siempre que no provengan de maderas tratadas ni carbonizadas y sean de un tamaño mayor a los DOS MILÍMETROS (2 mm).

Inciso g) Almacenaje: Para generar y mantener una atmósfera inerte en el almacenaje de los vinos, se permite el uso de los productos detallados en el Anexo IX de la presente resolución. Los envases permitidos para el almacenaje pueden ser:

Apartado I) Barricas, cubas y toneles de madera aptos para uso enológico empleando tapones de siliconas de grado alimentario.

Apartado II) Vasijas de acero inoxidable o epoxidado aptos para el uso enológico.

Apartado III) Tanque de cemento con recubrimiento interno de pintura epoxi sin solventes apta para el uso enológico.

Inciso h) Otros procesos enológicos: Sólo cuando el producto final lo requiera (vinos espumantes), se permite la adición y/o dilución de anhídrido carbónico. En caso de necesidad justificada técnicamente, para la desodorización, se permite el tratamiento de los vinos con carbón purificado o con carbón activado lavado, exentos de sustancias tóxicas.

Inciso i) Envases y embalajes para la comercialización del producto: Los envases y los tapones deben ser aprobados para su uso enológico. Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno y de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC). Se permite el uso de cápsulas de plástico biodegradables.

Inciso j) Etiquetado: El etiquetado debe ajustarse a las siguientes pautas:

Apartado I) Solamente los vinos producidos a partir de uvas orgánicas, elaborados y envasados cumpliendo la normativa orgánica pueden ser etiquetados como "Vino Orgánico, Ecológico o Biológico".

Apartado II) Se debe indicar la entidad certificadora habilitada que ha certificado la condición orgánica de elaboración, ya sea en el campo único de visión o en la contraetiqueta.

Apartado III) En las etiquetas se prohíbe el uso de papeles y tintas que contengan metales pesados.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Inciso k) Registros: Se deben asentar los procesos e insumos que permitan realizar el seguimiento del producto, desde la cosecha de la uva hasta el vino envasado, en registros que se encuentran en el establecimiento.

Inciso l) Almacenamiento: Los lotes de vino orgánico envasados deben estar identificados de manera de asegurar su trazabilidad desde su origen. El almacenamiento debe hacerse en áreas separadas de los lotes de vino no orgánico.

Normas específicas de elaboración de productos textiles

ARTÍCULO 117.- Procesamiento de fibras textiles. El procesamiento de fibras textiles orgánicas de origen vegetal y animal provenientes de sistemas de producción orgánica, además de cumplir con los requisitos aplicables a la producción convencional y orgánica en general, debe cumplir con los específicos que se detallan a continuación.

Inciso a) Para que un producto obtenido de la industria textil pueda rotularse con la denominación de orgánico, el CIEN POR CIENTO (100 %) de las materias primas utilizadas deben provenir de un sistema de producción orgánico certificado.

Inciso b) No obstante ello, cuando la participación en un producto textil de una o varias materias primas orgánicas sea inferior al CIEN POR CIENTO (100 %) puede hacerse referencia al origen orgánico de las mismas siempre que:

Apartado I) La denominación de orgánico sea incorporado sólo a continuación de la materia prima certificada en el listado de materiales constitutivos del producto.

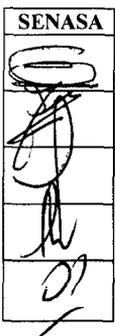
Apartado II) Se indique el porcentaje de participación en la mezcla.

Apartado III) El porcentaje de fibra convencional o artificial no supere el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del producto final.

Inciso c) Se debe contar con procedimientos que aseguren la condición orgánica y trazabilidad del producto en todas las etapas del proceso y del aislamiento de otros procesos convencionales.

Inciso d) En el caso de unidades que procesen productos orgánicos, en conversión a orgánicos y convencionales, las líneas de producción deben estar separadas en tiempo y/o espacio al igual que los sectores de depósito y almacenamiento.

Inciso e) El proceso textil debe asegurar el cumplimiento de los objetivos y principios generales de esta norma para que el producto terminado pueda mantener la calidad y el carácter





*Ministerio de Agroindustria*

3 7 4

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

natural de las fibras.

Inciso f) Se debe dar prioridad a los procesos mecánicos o físicos y minimizar el uso de agua, energía e insumos de síntesis química.

Inciso g) Se debe minimizar la contaminación y provocar el menor impacto ambiental. Los residuos liberados al ambiente deben ser mínimos y permitir su reciclaje. Cuando su reciclado o reusado no sea posible, deben ser almacenados y dispuestos de acuerdo a la normativa ambiental vigente.

Inciso h) Los operadores deben tener un sistema de gestión ambiental que incluya lo siguiente:

Apartado I) Personal responsable con competencia en el área ambiental.

Apartado II) Procedimientos para minimizar residuos y descargas, como así también para el monitoreo de residuos.

Apartado III) Plan de capacitación para el personal en materia de conservación de agua y energía, tratamientos de efluentes y disposición de insumos.

Apartado IV) Plan de mejora.

Apartado V) Registros de utilización de insumos y de tratamiento de efluentes, incluyendo la disposición de barros.

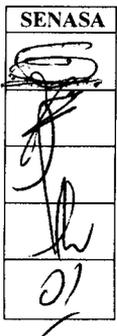
Inciso i) La utilización de insumos debe ajustarse a aquellos permitidos (sustancias naturales, reciclables o reusables, biodegradables y de bajo impacto ambiental) los que además deben estar aprobados por la autoridad de aplicación competente.

Inciso j) No se pueden utilizar fibras de organismos genéticamente modificados.

Inciso k) Los operadores que procesen fibras en forma artesanal deben describir los procedimientos utilizados a efectos de demostrar el cumplimiento general de la presente norma y tales procedimientos deben ser evaluados técnicamente en cada caso por la entidad certificadora.

ARTÍCULO 118.- Producción de lana peinada. La producción de lana peinada orgánica, sus productos y subproductos, además de cumplir con los requisitos aplicables a la producción convencional, debe cumplir con los requisitos generales de la producción orgánica, lo establecido en el artículo precedente y lo que se especifica a continuación:

Inciso a) Las normas de elaboración se deben aplicar a partir del traslado de la materia prima desde el sitio de producción (lana esquilada), comprendiendo su recepción y acondicionamiento en la planta de procesamiento, el lavado, secado, ensimado, cardado, peinado, empaque y rotulado de lana lavada, lana cardada, lana peinada y los subproductos de





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

valor (punchas y grasa de lana).

Inciso b) Para que la lana peinada, los productos intermedios y sus subproductos reciban la denominación de orgánico, el CIEN POR CIENTO (100 %) de la materia prima utilizada debe provenir de un sistema de producción orgánico certificado.

Inciso c) Se deben establecer y mantener actualizados manuales de procedimientos y registros que describan las distintas prácticas del proceso, los que deben ser inspeccionados por la entidad certificadora.

Inciso d) Sólo se pueden utilizar insumos aprobados por la autoridad de aplicación competente.

Inciso e) Los sitios de estiba o depósito deben estar techados, acondicionados y deben asegurar una separación apropiada de la materia prima convencional.

Inciso f) El rótulo debe incluir la leyenda: "Lana Orgánica o Ecológica/Biológica", y consignar además la siguiente información:

Apartado I) Denominación de producto: Lana Lavada, Lana Cardada, Lana Peinada, Grasa de Lana, Punchas.

Apartado II) Categoría: Orgánica/Orgánica en conversión.

Apartado III) Número de partida identificatoria de origen y procesamiento/número de lote de producción.

Apartado IV) Establecimiento elaborador.

Apartado V) Logotipo de la entidad certificadora habilitada por SENASA y número de habilitación en el registro del SENASA.

Inciso g) Política de gestión ambiental. Los operadores deben contar con una política de gestión ambiental que exprese claramente los objetivos propuestos. Dependiendo de las etapas del proceso esta política debe incluir:

Apartado I) Persona responsable con formación técnica acreditada en el área ambiental.

Apartado II) Procedimientos para minimizar los residuos y las descargas.

Apartado III) Procedimientos para el monitoreo de residuos y descargas.

Apartado IV) Procedimientos a seguir en los casos de incidentes vinculados a los residuos y contaminaciones.

Apartado V) Registros de la capacitación recibida por el personal en materia de conservación de agua y energía, el uso apropiado y mínimo de químicos y su correcta disposición.

Apartado VI) Programa de mejora continua.





*Ministerio de Agroindustria*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso h) En aquellas etapas húmedas del procesamiento deben mantenerse registros del uso de químicos, energía, consumo de agua y tratamientos de efluentes, incluyendo la disposición de barros.

Inciso i) Tratamiento de Residuos líquidos. Los operadores/establecimientos que procesen lana orgánica además de cumplir con las disposiciones oficiales nacionales y/o provinciales, son responsables del tratamiento de los residuos líquidos, bajo las siguientes condiciones:

Apartado I) Se debe requerir la auditoria/certificación de sus tratamientos por organismos de tercera parte con los siguientes requisitos:

Subapartado 1) Que el Organismo de tercera parte posea habilitación/acreditación específica en saneamiento ambiental.

Subapartado 2) Que se firme un convenio con el operador donde figure el alcance y análisis a efectuar.

Apartado II) Se permite el uso de lagunas receptoras para tratamientos de efluentes, sedimentación, tratamiento anaeróbico y evaporación, recomendando la reutilización de las aguas.

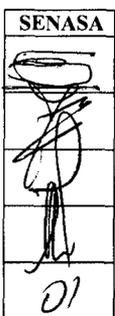
Apartado III) Se prohíbe el vertido de los residuos líquidos a la vía pública en cualquier condición; así como en cursos de agua y suelo sin ser tratados previamente. Los efluentes deben ser tratados de acuerdo al cumplimiento de la legislación nacional y/o provincial vigente.

Apartado IV) Se autorizan los tratamientos físicos y los que utilizan coagulantes y floculantes permitidos, como así también los tratamientos de oxidación biológica.

Apartado V) Para residuos líquidos que sean conducidos a plantas de tratamiento externas (privadas / municipales), éstas deben certificar fehacientemente el cumplimiento de las condiciones establecidas por la presente norma.

Apartado VI) Todas las unidades que realicen procesamiento húmedo deben, tanto si están o no directa o indirectamente conectados a sistemas de descarga, tener como mínimo una planta interna o externa de tratamiento de efluentes. Estas unidades deben medir y monitorear sedimento, temperatura y pH.

Apartado VII) Deben realizarse periódicamente análisis de los efluentes y registrarse





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

los resultados.

Inciso j) Tratamiento de residuos sólidos: Tanto para residuos sólidos provenientes de la lana como de otro origen, se debe contar con procedimientos para la recolección, depósito y retiro de los mismos.

Inciso k) En la elaboración de lana peinada sólo se pueden usar los insumos que figuran en el Anexo X de la presente resolución.

#### ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

ARTÍCULO 119.- Envasado: El envasado de productos orgánicos debe realizarse de acuerdo a las siguientes pautas:

Inciso a) los envases/contenedores que se utilicen para transportar productos primarios orgánicos desde los establecimientos agropecuarios a las plantas elaboradoras o para el consumo directo deben:

Apartado I) Estar fabricados con materiales permitidos por el Código Alimentario Argentino en el caso que contengan alimentos en contacto directo con los mismos.

Apartado II) Estar limpios y libres de contaminantes, evitando la migración de los mismos al producto.

Apartado III) Asegurar la condición orgánica de los productos que contienen.

Apartado IV) Estar rotulados de acuerdo a las normativas vigentes y de manera que se garantice la trazabilidad del producto.

Apartado V) Ser preferentemente biodegradables y/o reciclables.

Apartado VI) Ser fabricados de manera que no afecten el ambiente.

Inciso b) En todo el proceso de envasado se deben tomar los recaudos necesarios para evitar mezcla, confusión o sustitución de los productos orgánicos con productos de otra condición.

ARTÍCULO 120.- Limpieza y desinfección: Las instalaciones, equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse a fin de prevenir y evitar contaminaciones. Para ello, sólo se pueden utilizar los productos detallados en el Anexo XI de la presente resolución.

Inciso a) En el caso que los operadores almacenen productos convencionales, en conversión a orgánicos u orgánicos en las mismas instalaciones, se deben adoptar las medidas de limpieza e identificación adecuadas, antes del almacenamiento de productos orgánicos.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Los operadores deben registrar estas operaciones.

Inciso b) Para el manejo y control de plagas en las plantas de elaboración (instalaciones, equipos, utensilios) se deben aplicar las siguientes medidas por orden de preferencia:

Apartado I) Métodos preventivos, aplicando las buenas prácticas de manufactura, de limpieza y desinfección y evitar el acceso de las plagas a las instalaciones.

Apartado II) Si estos métodos resultaran insuficientes se puede optar por métodos mecánicos, físicos y/o biológicos, tales como barreras, sonido, ultrasonido, luz, luz ultravioleta, trampas (feromonas y cebos), temperatura controlada, atmósfera controlada, tierra de diatomeas, entre otros.

Apartado III) Si éstos resultaran insuficientes se pueden usar los productos para el control de plagas que figuran en el Anexo III de la presente resolución en la manipulación, almacenaje y transporte o en plantas de elaboración, utilizándolos de manera tal que se evite el contacto con los productos orgánicos.

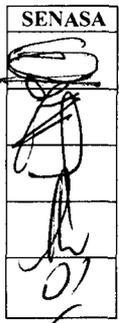
ARTÍCULO 121.- Transporte: El transporte de los productos orgánicos debe realizarse conforme a las siguientes pautas:

Inciso a) Los medios de transporte deben ser limpios, proteger la carga de manera tal de asegurar el mantenimiento de su condición orgánica y evitar todo tipo de contaminación del producto durante la travesía. Se debe verificar una eficaz limpieza y registrar la tarea.

Inciso b) Cuando se transporten productos orgánicos se debe hacer únicamente en envases, recipientes o vehículos adecuados y cerrados, de forma tal que sea imposible la sustitución de su contenido y que vayan provistos de una etiqueta donde se identifique al operador, al producto, a la entidad certificadora y si procede, la marca e identificación del lote. La mercadería debe ir acompañada de documentación (remito, carta de porte, u otro) que habilite su transporte. Dicha documentación debe detallar, entre otros, fecha, condición, unidades y cantidades de la mercadería transportada, origen, destino, identificación del medio de transporte, todo ello a fin de asegurar su trazabilidad.

Inciso c) Durante el transporte, sólo se pueden llevar productos orgánicos. Como excepción, se permite transportar productos orgánicos y de otra condición en el mismo transporte, cuando el acondicionamiento e identificación de la mercadería garanticen una separación física efectiva entre ellos.

Inciso d) No se puede transportar conjuntamente con los productos orgánicos, sustancias que pue-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

dan significar un riesgo de contaminación.

Inciso e) Tanto el operador remitente como el destinatario deben llevar registros documentales de las operaciones que:

Apartado I) Acrediten el origen, destino, cantidades y características de los productos transportados.

Apartado II) Garanticen la trazabilidad de los mismos.

Apartado III) Identifiquen el transporte.

Inciso f) En el caso de productos orgánicos que se transporten a granel el medio de transporte debe cumplir con un protocolo de limpieza previo para evitar riesgo de contaminación.

Inciso g) El operador que reciba los productos deberá comprobar el cierre del envase o recipiente y que la información de la etiqueta se corresponda con los documentos de transporte que acompañan a la mercadería.

ARTÍCULO 122.- Almacenamiento: El almacenamiento de los productos orgánicos tanto envasados como a granel, debe realizarse conforme a las siguientes pautas:

Inciso a) Las zonas de almacenamiento de productos deben mantenerse limpias e identificadas, así como los lotes de manera que se evite la mezcla o contaminación con productos o sustancias que no cumplan con la normativa orgánica. Los productos orgánicos deben poder identificarse claramente en todo momento.

Inciso b) En caso que se requiera almacenar en el mismo depósito productos orgánicos y no orgánicos debe haber una separación física adecuada entre ambos.

Inciso c) Los productos primarios pueden tener un manejo post-cosecha utilizando los productos permitidos y/o con los tratamientos establecidos en el Anexo III de la presente resolución.

ARTÍCULO 123.- Etiquetado y publicidad. Los productos orgánicos y los productos en conversión a la agricultura orgánica deben etiquetarse y publicitarse dando cumplimiento a la normativa vigente de productos convencionales y además a lo que se establece a continuación:

Inciso a) La etiqueta debe detallar el número de partida identificatoria de origen y procesamiento, el nombre de la entidad certificadora que certificó la última fase del proceso, su número en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos y el isotipo oficial cuando corresponda.

Apartado I) Etiquetado para productos orgánicos. En el etiquetado, publicidad y documentos comerciales la mención a la condición orgánica mediante los tér-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO I

minos "biológico", "ecológico", "orgánico", "eco" o "bio" no puede aparecer con color, dimensiones o caracteres que la hagan más visible que la denominación de venta.

Subapartado 1) Los términos mencionados pueden utilizarse en productos o en la lista de sus ingredientes para el uso y consumo humanos y en materias primas y alimentos para animales, haciendo referencia a que han sido obtenidos bajo un sistema de producción orgánica y se cumpla con lo siguiente:

- 1.1. Para productos agrícolas y pecuarios vivos o no transformados, los envases pueden llevar impresiones y/o rótulos adheridos en lugar visible y en un solo frente, junto a la denominación de venta con la siguiente mención "producto orgánico" cuando corresponda al producto final.
- 1.2. Para productos transformados pueden llevar junto a la denominación de venta la mención de "producto orgánico" cuando como mínimo el NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95 %) masa/masa de los ingredientes de origen agropecuario (excluidos el agua y la sal) son orgánicos. El CINCO POR CIENTO (5 %) restante de origen agropecuario convencional solamente es aceptado cuando sus ingredientes sean indispensables y no existan en el mercado en su condición orgánica. Ningún alimento transformado puede contener un mismo ingrediente en su condición orgánica y convencional. La mención de "producto orgánico" puede incluirse en la cara principal.

Apartado II) Para productos que tienen menos del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95 %) de ingredientes de origen agropecuario orgánicos, no se pueden rotular como productos de la agricultura orgánica y sólo se puede ha-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

cer mención de la condición orgánica en la lista de ingredientes de aquellos que cumplan dicha condición.

Apartado III) Etiquetado para productos de origen vegetal en conversión. Pueden llevar la indicación de "producto en conversión a la agricultura orgánica" junto a la denominación de venta, en la cara principal de su envase cuando:

Subapartado 1) El sistema productivo que originó el producto haya cumplido un período de conversión de al menos DOCE (12) meses antes de la cosecha del producto en cuestión. Aquellos productos que no hayan completado los DOCE (12) meses de conversión deben ser rotulados como convencionales.

Subapartado 2) El producto contenga un único ingrediente vegetal.

Inciso b) La publicidad debe ser consistente con la condición y con el etiquetado del producto y no puede inducir a error al consumidor o al usuario con presentaciones engañosas.

### Sistema de Control

Normas Generales de Control

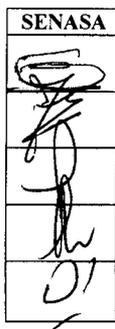
ARTÍCULO 124.- Actores del sistema de control. El sistema de control es establecido e implementado por SENASA quien habilita a las entidades certificadoras que son las responsables de realizar el seguimiento y control directo a los operadores orgánicos.

ARTÍCULO 125.- Funciones del SENASA: Dentro del sistema de control, el SENASA, a través de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria tiene las siguientes funciones:

Inciso a) Diseñar el sistema de control y garantizar la eficacia del mismo, para lo cual debe:

Apartado I) Establecer los requisitos mínimos de control con los que deben cumplir las entidades certificadoras.

Apartado II) Realizar auditorías a entidades certificadoras: Las auditorías que realice el SENASA incluyen la evaluación de los procedimientos internos de las entidades certificadoras en lo que respecta a los controles, la gestión y el examen de los legajos de control, así como la resolución de las no conformidades.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Apartado III) Supervisar a los operadores con visitas anunciadas o sorpresivas.

Apartado IV) Realizar muestreos de los productos en el mercado.

Apartado V) Atender denuncias ante sospecha de fraude.

Inciso b) Habilitar a entidades certificadoras públicas o privadas, nacionales o extranjeras para realizar el seguimiento, control y certificación de los productos orgánicos, determinando el alcance de la habilitación caso por caso. Para ello, debe comprobar que el personal de las entidades certificadoras tenga los conocimientos suficientes sobre los elementos de riesgo que afectan la condición orgánica de los productos, así como las calificaciones, la formación y experiencia en materia de producción orgánica en general y que se sigan normas apropiadas de rotación de los inspectores en su tarea de inspección.

Inciso c) Controlar a los operadores que deseen certificar productos orgánicos a través de visitas de supervisión, muestreos para la detección de productos no autorizados y técnicas no autorizadas o contaminaciones, entre otros.

Inciso d) Garantizar que los controles realizados por las entidades certificadoras sean objetivos, independientes y eficaces.

Inciso e) Interpretar la normativa orgánica y aplicar las excepciones establecidas en la misma, cuando corresponda.

Inciso f) Realizar informes del sistema: Listados de los operadores activos, informes de producción y comercio, de desempeño de las entidades certificadoras, de sanciones, de quejas y reclamos, entre otros.

Inciso g) Realizar propuestas normativas que alcancen a nuevos productos, nuevos requisitos de control, nuevos insumos o prácticas permitidas o prohibidas atendiendo a los principios fundamentales que rigen a la producción orgánica.

Inciso h) Aceptar o rechazar la solicitud de reducción del período de conversión elevada por la entidad certificadora.

Inciso i) Actualizar los cuadros y formularios que se aprueban mediante la presente norma en función de los avances tecnológicos, los requerimientos de los mercados y las necesidades operativas.

ARTÍCULO 126.- Entidades Certificadoras de productos orgánicos. Las entidades certificadoras que certifiquen productos orgánicos en la REPÚBLICA ARGENTINA deben estar habilitadas por el SENASA e inscriptas en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgá-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

nicos.

Inciso a) Aquellas entidades certificadoras que se encuentren inscriptas en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos, habilitadas al momento de entrar en vigencia la presente resolución y que certifican productos tanto de origen vegetal como animal, pueden seguir operando en el sistema con el mismo alcance y con el mismo número en el registro con el que estaban habilitadas.

Inciso b) Aquellas otras que se inscriban bajo la presente norma, deben completar el formulario de inscripción que se detalla en el Anexo XII de la presente resolución y cumplir con los requisitos generales y específicos.

ARTÍCULO 127.- Requisitos generales para la inscripción en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos. Para inscribirse en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos, las entidades certificadoras deben cumplir con los siguientes requisitos generales:

Inciso a) Completar la Solicitud de Inscripción en carácter de declaración jurada, utilizando el formulario que se detalla en el Anexo XII de la presente resolución, abonando el arancel que fija la normativa vigente para dicha inscripción.

Inciso b) Presentar copia simple del comprobante de inscripción del Código Único de Identificación Tributaria (CUIT) ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) y de la Dirección General de Rentas de la jurisdicción que corresponda.

Inciso c) Las personas jurídicas que operan en territorio argentino, ya sean éstas nacionales o extranjeras, deben acompañar:

Apartado I) Estatuto o Contrato Social, o Contratos de Constitución que incluyan en sus objetivos de forma explícita las funciones de inspección y/o certificación de productos orgánicos, asegurando objetividad en la ejecución de estas funciones con respecto a los operadores sujetos a su control.

Apartado II) Copia certificada de la inscripción en la Inspección General de Justicia que acredite que la sede social de la entidad certificadora se encuentra en territorio argentino.

Apartado III) Copia certificada del Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes y sus modificaciones, si las hubiere, debidamente inscriptas en el Registro Público de Comercio (RPC) o Inspección General de Justicia (IGJ), según corresponda.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso d) Las Cooperativas, además de cumplir con los requisitos establecidos en los incisos a) y b) deben presentar la siguiente documentación:

Apartado I) Copia certificada del Estatuto, inscripto en el Instituto Nacional de Asociativismo Económico y Social (INAES).

Apartado II) Copia certificada del Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes del Consejo de Administración y del Gerente.

Inciso e) Las Asociaciones de productores orgánicos sin fines de lucro o entidades equivalentes o similares. Dichas asociaciones pueden solicitar su inscripción en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos para certificar la producción de sus propios miembros, destinada al consumo en el mercado interno, presentando el mecanismo de certificación y reglamento de funcionamiento. Además de cumplir con los requisitos establecidos en los incisos a), b) y c) del presente artículo, deben contar con un Comité de Certificación integrado en su mayoría por miembros no vinculados a las asociaciones, el que debe expedir sus dictámenes con esa misma mayoría.

Inciso f) Las entidades certificadoras extranjeras que operan en terceros países y que certifican productos orgánicos generados en terceros países bajo el cumplimiento de la normativa argentina, quedan exceptuadas de fijar una sede social en territorio argentino y de cumplir con lo establecido en los incisos b), c) apartado II y d) apartado I del presente artículo, debiendo presentar copia certificada del Acta donde conste la distribución de cargos y sus modificatorias, inscripta en el organismo estatal equivalente que corresponda.

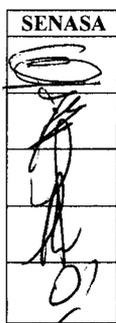
ARTÍCULO 128.- Requisitos específicos para la inscripción en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos. Las entidades interesadas en inscribirse en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos, además de cumplir los requisitos generales detallados en el artículo precedente, deben cumplir con los requisitos de la Guía ISO 17.065 en su versión más actualizada y presentar la siguiente documentación:

Inciso a) Manual de la Calidad y Manuales de Procedimientos.

Inciso b) Cuaderno de Normas de Producción y Elaboración propias de la entidad certificadora.

Inciso c) Nombre y documento del responsable técnico, que debe poseer título universitario con competencia en el tema, y debe acreditar conocimientos y habilidades para el cumplimiento de su función.

Inciso d) Nombre y documento del responsable de calidad, que debe poseer título universitario





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

con competencia en el tema, y debe acreditar conocimientos y habilidades para el cumplimiento de su función.

Inciso e) Nómina de inspectores y sus documentos que realicen inspecciones para la entidad certificadora quienes deben poseer título universitario y acreditar conocimientos y habilidades para el cumplimiento de su función. Pueden considerarse excepcionalmente para temas específicos a expertos con idoneidad demostrada en la materia a inspeccionar.

ARTÍCULO 129.- Obligaciones de las entidades certificadoras ante SENASA. Todas las entidades certificadoras inscritas en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos deben:

Inciso a) Permitir el acceso al personal del SENASA a sus oficinas e instalaciones, y proporcionarle toda la información y asistencia que éste considere necesaria.

Inciso b) Reinscribirse antes del 31 de diciembre de cada año para el año calendario siguiente, abonando los aranceles fijados para su mantenimiento en el Registro. En caso que la entidad certificadora no se reinscriba por segundo año consecutivo, el SENASA puede tramitar su baja en el registro.

Inciso c) Notificar al SENASA los cambios en la estructura organizacional de la entidad.

Inciso d) Notificar al SENASA para su aprobación, los cambios en las normas de la entidad previamente a su puesta en vigor.

Inciso e) Disponer de suficiente personal calificado y de los recursos necesarios para desarrollar las actividades.

Inciso f) Garantizar objetividad, imparcialidad y eficacia en el desempeño de sus actividades.

Inciso g) Garantizar que se apliquen a los operadores sometidos a su control al menos los requisitos mínimos de control y medidas precautorias detallados en los Artículos 130 al 138 del presente anexo.

Inciso h) Mantener reserva de la información que obtenga de sus operadores.

Inciso i) Presentar ante el SENASA para su aprobación la nómina de inspectores con sus antecedentes y notificar de inmediato los cambios en el cuerpo de inspectores.

Inciso j) Suspender o cancelar la certificación total o parcial de productos generados por operadores bajo su control, cuando detecte irregularidades o incumplimientos a la normativa orgánica, acorde a la gravedad de las mismas.

Inciso k) Llevar registros documentales actualizados de sus actividades y operadores y mantener por un período equivalente a la vigencia del producto orgánico en el mercado y nunca





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

menor a CINCO (5) años.

Inciso l) Realizar inspecciones a los establecimientos, instalaciones, oficinas de los operadores de acuerdo a lo establecido en la normativa orgánica vigente.

Inciso m) Certificar los productos bajo la condición orgánica, cuando cumpla con la normativa orgánica oficial y con las normas de la certificadora aprobadas por el SENASA. Asimismo, no podrán delegar en terceros la facultad de certificación.

Inciso n) Presentar un informe con el resumen anual de sus actividades a la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SENASA de acuerdo al detalle requerido por dicha dirección.

Inciso ñ) En caso de que las entidades certificadoras realicen tareas a través de subcontrataciones se deben aplicar las siguientes medidas de control:

Apartado I) Presentar lista de las empresas contratadas con una descripción de sus actividades y de la acreditación de su calidad de servicio.

Apartado II) Presentar copias de los acuerdos firmados entre las entidades certificadoras y las empresas contratadas donde detalle, entre otros, el servicio a prestar y vigencia del acuerdo.

#### Requisitos mínimos de control y medidas precautorias

ARTÍCULO 130.- Registros. El operador debe llevar registros para identificar las operaciones de producción/elaboración a lo largo de la cadena productiva a efectos de establecer evidencias de la conformidad de la condición orgánica. Dichos registros deben ser mantenidos por el operador por un período no menor a CINCO (5) años. En caso de que un operador cuente con unidades de producción orgánica y convencional en la misma zona, debe llevar registros independientes de ambas unidades.

Inciso a) Los registros deben estar siempre actualizados y a disposición de la entidad certificadora y/o del SENASA en los locales del establecimiento, consignar la fecha y estar firmados por un responsable.

Inciso b) Para todas las producciones, en el caso que el operador realice producción orgánica y convencional debe llevar los mismos registros en ambas producciones para poder evidenciar la suficiente separación y evitar confusión o mezcla.

ARTÍCULO 131.- Obligaciones del operador para ingresar a un sistema orgánico. Para ingresar al sistema de control de la producción orgánica el operador debe presentar ante la entidad certificadora lo indicado entre los Artículos 132 al 137 del presente anexo.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ARTÍCULO 132.- Solicitud de Certificación/Encuesta Original. La misma debe:

Inciso a) Tener carácter de declaración jurada y estar fechada y firmada en todas sus hojas por la misma persona que firma el convenio con la entidad certificadora o por quien él designe mediante nota, la que se debe adjuntar en toda presentación ante el SENASA.

Inciso b) Contener como mínimo la siguiente información:

Apartado I) Nombre del establecimiento y datos personales del operador.

Apartado II) Derecho real que detenta sobre la tierra (propietario, arrendatario, comodatario, otros).

Apartado III) Actividades a certificar.

Apartado IV) Número de inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).

Apartado V) Superficie total del/los establecimiento/s y de cada uno de los lotes.

Apartado VI) Ubicación del/los establecimiento/s con detalle de coordenadas geográficas a través del sistema de georreferenciación *World Geodetic System 84* (WGS84), de acuerdo a lo siguiente:

Subapartado 1) Para establecimientos productivos el punto de Sistema de Posicionamiento Global (GPS) en la ubicación del casco y/o casa principal, o en su defecto, dentro del establecimiento a CIEN METROS (100 m) del acceso principal. En el caso de lotes individuales o de superficies pequeñas, se deber tomar la medición en el centro del mismo.

Subapartado 2) Para recolección silvestre, los puntos que permitan delimitar el área a recolectar.

Subapartado 3) Para producción apícola, un punto GPS por cada apiario.

Subapartado 4) Para establecimientos elaboradores los puntos GPS deben corresponder a la ubicación de las oficinas. En caso de que las oficinas no se encuentren en el mismo predio que la planta se debe presentar también punto GPS de la ubicación de la planta elaboradora.

Apartado VII) Plano de ubicación del establecimiento en el plano catastral con el detalle de escala.

Apartado VIII) Plano del establecimiento con los puntos cardinales, ubicación y refe-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

rencia de sus vecinos (nombre y apellido o razón social y tipo de actividades que realiza) y la identificación de lotes, sus superficies y actividades, medidas de aislamiento de establecimientos linderos e interno (en caso de que existan producción convencional dentro del establecimiento), construcciones, mejoras, aguadas, caminos, lugares de almacenamiento, ubicación de las producciones animales, como así también arroyos, canales y bañados, que sean compartidos o que provengan de campos vecinos.

Apartado IX) Croquis de las instalaciones si fueran compartidas por la producción convencional y orgánica y diagramas de flujo en donde se evidencie la separación en el espacio de ambos tipos de producciones.

Apartado X) Protocolo de limpieza y desinfección de herramientas, maquinaria, elementos de transporte e instalaciones.

Apartado XI) Descripción del paisaje:

Subapartado 1) Región fitogeográfica a que pertenece.

Subapartado 2) Croquis de las unidades de suelo de los lotes del establecimiento.

Subapartado 3) Detalle de la capacidad de uso del suelo.

Subapartado 4) Análisis detallados (agua, suelo, salinidad, otros), cuando la entidad certificadora lo considere necesario.

Apartado XII) Evaluación de posibles fuentes de contaminación.

Apartado XIII) Sistema de riego detallando origen y calidad del agua.

Apartado XIV) Memoria descriptiva de los tratamientos realizados de cada lote en los últimos TRES (3) años, detallando:

Subapartado 1) Cultivos.

Subapartado 2) Labranzas.

Subapartado 3) Agroquímicos empleados; (fechas de aplicación, marca comercial, principio activo, tipo de producto, plaga controlada, producto o animal sobre el que se aplicó el tratamiento); y todo otro tratamiento aplicado en cultivo o en plantas de almacenamiento.

Subapartado 4) Plagas, enfermedades y malezas detectadas en la zona.

Subapartado 5) Instalaciones y maquinarias utilizadas.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Subapartado 6) Los antecedentes productivos se deben presentar en forma de matriz, y se debe colocar en las filas, los lotes; en la columnas, las campañas y en el cruce de filas y columnas, los cultivos/producciones. Se debe agregar una última columna de observaciones. Dichos antecedentes deben constar en los registros del establecimiento, los cuales pueden ser requeridos por la autoridad de aplicación a las entidades certificadoras.

Apartado XV) Descripción detallada del estado de aislamiento de las unidades productivas.

Apartado XVI) Existencia de cultivos, animales de autoconsumo y/o de trabajo del establecimiento, su ubicación en el predio y los tratamientos realizados a los mismos.

Apartado XVII) Plan de producción. Debe contener la siguiente información:

Subapartado 1) Declaración de los lotes orgánicos, convencionales y en conversión a orgánico, si los hubiera, de todo el establecimiento, identificando a los lotes de la misma manera que la asignada en los planos.

Subapartado 2) Programa de rotación de todos los lotes para un período mínimo de CINCO (5) años, a través de una matriz. Se deben colocar en las filas los lotes; en la columnas las campañas y en el cruce de filas y columnas, los cultivos/producciones. Se debe agregar una última columna de observaciones. Cualquier cambio al mismo, debe ser comunicado a la entidad certificadora, y aprobado por la misma.

Subapartado 3) Programa de manejo y control de plagas y enfermedades que garanticen el mantenimiento de la biodiversidad y la sostenibilidad del sistema.

Subapartado 4) Programa de manejo fisiológico de productos,

Subapartado 5) Programa de manejo de la fertilidad y conservación del suelo con el mismo objetivo.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Subapartado 6) Programa de manejo de la carga animal.

Subapartado 7) Programa de alimentación ganadera.

Subapartado 8) Programa sanitario animal.

Subapartado 9) Programa reproductivo y de reposición.

Subapartado 10) Programa de esparcimiento del estiércol y compostado.

ARTÍCULO 133.- Información específica de acuerdo al tipo de producción.

Inciso a) Para establecimientos pecuarios:

Apartado I) Origen y existencias de los animales, especies, razas, categorías y edades.

Apartado II) Identificación de los animales, individual o por lotes en el caso de aves de corral u ovinos de rodeo general.

Apartado III) Manejo alimentario: plan de pastoreo a lo largo del año que relacione la oferta forrajera y la carga animal por lote, origen de los alimentos.

Apartado IV) Descripción de las condiciones de bienestar animal.

Apartado V) Descripción de los tratamientos veterinarios a utilizar.

Apartado VI) Descripción completa de las instalaciones ganaderas.

Apartado VII) Descripción completa de las instalaciones de almacenamiento del estiércol.

Inciso b) Para establecimientos con presencia de yacimientos (gasíferos, petrolíferos, carboníferos, mineros en general):

Apartado I) Nombre de la empresa que realiza la extracción y fecha de inicio de las actividades extractivas.

Apartado II) Copia del contrato entre la empresa de extracción y el propietario del establecimiento.

Apartado III) Detalles de ubicación de infraestructura instalada resultante de la extracción (pozos, piletas, tuberías, otros), acompañado con material gráfico que indique su ubicación georreferenciada.

Apartado IV) Procedimiento previsto para la mitigación de riesgos de contaminación.

Apartado V) Informes periódicos que evalúen los resultados de la aplicación de los procedimientos de mitigación.

Inciso c) Para sistemas de recolección silvestres. Se debe presentar un Informe efectuado por un profesional idóneo independiente, que incluya como mínimo la siguiente información:

Apartado I) Plano con la indicación de los puntos GPS extremos del área de recolec-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

ción.

Apartado II) Frecuencia de recolección.

Apartado III) Producción potencial de la especie a recolectar por unidad de superficie.

Apartado IV) Cobertura de la especie a recolectar.

Apartado V) Características de repoblación/reproductivas de la especie.

Apartado VI) Composición de la flora natural o espontánea.

Apartado VII) Constancia de la capacitación brindada al personal para la tarea de recolección.

Apartado VIII) Monitoreo que incluya zonas de clausura.

Inciso d) Para establecimientos con producciones en ecosistemas frágiles:

Apartado I) En el caso de establecimientos pecuarios en ecosistemas frágiles, el operador debe presentar una Evaluación de Recursos Forrajeros que debe ser elaborado por un profesional independiente e idóneo en el tema de acuerdo a una metodología establecida y avalada por organismos oficiales, para cada región. Dicha evaluación debe contener como mínimo la siguiente información:

Subapartado 1) Plano a escala UNO EN CUARENTA MIL (1:40.000) a UNO EN CIEN MIL (1:100.000) con indicación de los lotes e instalaciones.

Subapartado 2) Origen de los alimentos.

Subapartado 3) Distribución de la oferta forrajera por lote a lo largo del año.

Subapartado 4) Plan de pastoreo a lo largo del año que relacione la oferta forrajera y la carga animal por lote.

Subapartado 5) Monitoreo del recurso forrajero en forma periódica.

Apartado II) Unidades productivas en áreas con presencia de bosque nativo. No se permite como práctica habitual, el desmonte a tala rasa para la habilitación de tierras para la producción orgánica en áreas con bosque nativo. No obstante ello y, como práctica extraordinaria, las tierras que se desmonten para ser habilitadas para la producción orgánica deben contar con el permiso de desmonte, emitido por la autoridad provincial competente y se debe presentar ante SENASA para su aprobación, un programa de ma-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

nejo que justifique la sostenibilidad del sistema productivo de acuerdo a los conceptos establecidos en el Artículo 18 del presente anexo.

Dicho programa debe formar parte del Plan de Producción y ser aprobado previamente por la entidad certificadora.

Inciso e) Para establecimientos elaboradores / transformadores:

Apartado I) Habilitaciones ante la jurisdicción correspondiente.

Apartado II) Productos bajo elaboración. En el caso que elabore productos convencionales describir el modo de separación con los lotes de producción orgánicos en la elaboración y en el almacenaje.

Apartado III) Diagrama del proceso de elaboración.

Apartado IV) Descripción del proceso.

Apartado V) Origen y calidad del agua.

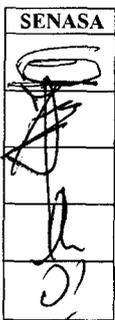
Apartado VI) Lista de insumos, ingredientes utilizados en el proceso y su origen, así como toda otra sustancia que intervenga en el proceso de elaboración.

Apartado VII) Programa de limpieza y control sanitario de equipos, máquinas, elementos de transporte y depósitos a fin de evitar posibles contaminaciones. Descripción del estado sanitario de las instalaciones. Productos utilizados para la limpieza y control sanitario.

Apartado VIII) Análisis y controles de calidad de proceso y de productos.

ARTÍCULO 134.- Notificación a los vecinos. Notificar a los vecinos colindantes la realización en su establecimiento de producciones que cumplen con la normativa orgánica y su condición de operador bajo control de una entidad certificadora, a fin de que dichos vecinos tomen las precauciones necesarias para que los tratamientos que apliquen en sus establecimientos no afecten la producción orgánica. En un sentido amplio se considera también como vecino a todo titular de la producción que límite con la producción orgánica, pudiendo ser arrendatario/aparcero/comodatario.

ARTÍCULO 135.- Documentación referente a la tenencia de la tierra. Presentar, en caso que el operador no sea el propietario del establecimiento al momento de la firma del convenio con la entidad certificadora, el correspondiente contrato que avale el uso de la tierra/ ambiente acuático/ planta elaboradora. En dichos contrato/acuerdos deben figurar la identificación precisa del lote/establecimiento/planta elaboradora, las actividades que se realizarán, el período de validez y las firmas de las personas/empresas involucradas.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ARTÍCULO 136.- Convenio con la Entidad Certificadora para la certificación orgánica. Las partes, entidad certificadora y productora/elaboradora, deben firmar un convenio donde conste como mínimo y en forma explícita:

Inciso a) El alcance de la certificación, detallando las actividades y el/los establecimientos, lotes, parcelas, cuadros, otros, sobre los cuales se desarrollan las mismas.

Inciso b) El plazo de vigencia del convenio. El convenio debe estar vigente durante todo el período en que exista seguimiento, control y certificación por parte de la entidad certificadora.

Inciso c) Las responsabilidades de las partes:

Apartado I) Responsabilidades del operador ante la Entidad Certificadora:

Subapartado 1) Producir/elaborar bajo las normas orgánicas oficiales vigentes, y las de las entidades certificadoras aprobadas por el SENASA, las que debe conocer y adoptar para garantizar la condición orgánica de la producción/elaboración que realice.

Subapartado 2) Brindar la totalidad de la información requerida en la normativa oficial vigente y por la entidad certificadora.

Subapartado 3) Aceptar el intercambio de información entre las entidades certificadoras que tienen a su cargo el control de las actividades de producción de un mismo operador y de sus subcontratistas, si ese fuera el caso.

Subapartado 4) Aceptar la transmisión de su legajo de control a la nueva entidad certificadora, cuando decida cambiar de entidad de control.

Subapartado 5) Aceptar el régimen de visitas de inspección establecido y otros controles por la entidad certificadora.

Subapartado 6) Permitir el acceso a todos los sectores de la unidad productiva/planta elaboradora y a los registros, tanto a los inspectores de la entidad certificadora como al personal acreditado por el SENASA.

Subapartado 7) Someter a consideración de la entidad certificadora el rótulo.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Subapartado 8) No hacer un uso indebido de las constancias, certificados o logotipos.

Subapartado 9) Aceptar el régimen de sanciones previstos por el SENASA y por la entidad certificadora en caso de infracción a las normas.

Subapartado 10) Aceptar que la entidad certificadora informe inmediatamente al SENASA cuando decida retirarse del sistema de control.

Subapartado 11) Aceptar que el legajo de control sea conservado por la entidad certificadora por un período de al menos CINCO (5) años.

Subapartado 12) Informar sin demora a la entidad certificadora de toda irregularidad o infracción que afecte la condición orgánica de su producto o de los productos orgánicos que recibe de otros operadores.

Apartado II) Responsabilidades de la entidad certificadora ante el operador:

Subapartado 1) Mantener la confidencialidad de la información recibida.

Subapartado 2) Realizar las inspecciones programadas al operador, y en caso de corresponder otras sorpresivas.

Subapartado 3) Ejecutar el Programa de monitoreo de contaminantes y residuos de productos no permitidos.

Subapartado 4) Autorizar al operador el uso del logotipo de la entidad certificadora.

Subapartado 5) Otorgar el certificado de producto orgánico cuando se cumplan las normas oficiales orgánicas y las de la entidad certificadora.

Subapartado 6) Aplicar las sanciones correspondientes en caso de incumplimientos del operador.

ARTÍCULO 137.- Convenio con titulares de empresas elaboradoras contratadas. En caso que un operador requiera contratar servicios a fason para procesar productos (elaborar, extraer, vinificar, acopiar, entre otros) en una planta a fin de comercializarlos ya procesados, dichas plantas deben estar bajo seguimiento de la entidad certificadora, siendo ambos solidariamente responsables de la





ANEXO I

fase de proceso. Asimismo, el operador debe firmar un convenio con el titular del establecimiento elaborador a quien contrata el proceso, por el cual éste último declara conocer y respetar las normas orgánicas, recibir inspecciones de las entidades certificadoras y/o del SENASA, llevar registros de los procesos y poner a disposición todo tipo de documentación a fin de demostrar el cumplimiento de la normativa orgánica y la trazabilidad del producto orgánico.

ARTÍCULO 138.- Obligaciones del operador para mantenerse en el sistema de producción orgánica. Para permanecer en el sistema de producción orgánica, los operadores deben:

Inciso a) Llevar registros que deben contener, como mínimo, la siguiente información:

Apartado I) Origen, naturaleza, cantidad de los insumos y su uso, manteniendo la documentación respaldatoria.

Apartado II) Ingredientes, aditivos y otras sustancias del proceso de elaboración;

Apartado III) Materias primas almacenadas.

Apartado IV) Naturaleza, cantidad y destinatarios de los productos salidos/vendidos, manteniendo la documentación respaldatoria.

Apartado V) Análisis realizados.

Apartado VI) Para producciones vegetales se debe registrar:

Subapartado 1) Siembra, plantación, labores culturales: fecha, tipo, cantidad, descripción, parcelas/lotos afectados.

Subapartado 2) Uso de fertilizantes, acondicionadores de suelo: fecha de aplicación, tipo y cantidad y parcelas afectadas.

Subapartado 3) Uso de productos fitosanitarios: fecha y motivo del tratamiento, tipo de producto y método de tratamiento.

Subapartado 4) Compra de insumos agrícolas: fecha, tipo y cantidad de producto adquirido.

Subapartado 5) Cosecha: fecha, tipo y cantidad de producción del cultivo orgánico o en conversión; lugar y tipo de depósito.

Subapartado 6) Contaminación accidental.

Apartado VII) Para producciones animales se deben registrar:

Subapartado 1) Ingresos de animales, por especie y categoría: origen y fecha de ingreso, condición (orgánico, en conversión a orgánico, convencional), identificación e historial veterinario.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Subapartado 2) Salidas de animales: edad, categoría, número, peso en caso de sacrificio, identificación y destino.

Subapartado 3) Bajas de animales y su justificación; cambios de categorías.

Subapartado 4) Alimentación: tipo y condición de alimentos (orgánico, en conversión a orgánico, convencional), incluyendo los complementos alimenticios, la proporción de los distintos componentes de la ración, trashumancia en caso de que exista.

Subapartado 5) Tipos de reproducción.

Subapartado 6) Profilaxis, intervenciones terapéuticas y cuidados veterinarios: fechas de tratamiento, recetas del facultativo para los cuidados veterinarios, con justificación y tiempo de espera.

Apartado VIII) En el caso que un operador realice las ventas diarias de su producción a un punto de venta final los registros pueden consignar las ventas globalizadas por mes.

Inciso b) Mantener actualizada la información que se haya declarado en la solicitud de certificación /encuesta original.

Inciso c) Ratificar o rectificar anualmente lo declarado en el Plan de Producción presentado originalmente en la solicitud de certificación/encuesta original o en el que incluya las últimas modificaciones, ampliado el programa de rotaciones a medida que se va ejecutando.

ARTÍCULO 139.- Responsabilidades de las Entidades Certificadoras. Las entidades certificadoras deben:

Inciso a) Establecer el ingreso de un operador al sistema de control de la producción orgánica a partir de la Fecha de Inicio de Conversión. La entidad certificadora debe evaluar toda la información y documentación establecida en los Artículos 9º, 132 a 135 y 137 del presente anexo.

Inciso b) Determinar las zonas de aislamiento. Las entidades certificadoras deben establecer zonas de aislamiento (zonas *Buffer*), para evitar una contaminación potencial, ya sea en los límites del campo o en aquellos lotes que limitan con producciones convencionales.





ANEXO I

Asimismo, deben verificar las distancias mínimas de aislamiento ya establecidas respecto de los cultivos genéticamente modificados.

Inciso c) Documentar los procedimientos de análisis de riesgo de las producciones y los operadores con la finalidad de:

Apartado I) Seleccionar a los operadores en función de su nivel de riesgo que serán sometidos a inspecciones anunciadas y sorpresivas.

Apartado II) Servir de base para determinar la frecuencia y oportunidad de las inspecciones anunciadas y las sorpresivas.

Apartado III) Llevar a cabo inspecciones adicionales de carácter aleatorio sobre al menos el DIEZ POR CIENTO (10 %) de los operadores bajo seguimiento, de acuerdo a la categoría de riesgo de los mismos.

Apartado IV) Realizar inspecciones sorpresivas que representen al menos el DIEZ POR CIENTO (10 %) de todas las inspecciones realizadas.

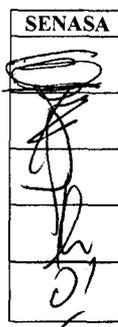
Inciso d) Autorizar el uso de preparados caseros intraprediales sólo luego de haber evaluado su composición, origen de sus componentes, modo de preparación, conservación y forma de uso de dichos preparados. Asimismo, debe observar el período de carencia.

Inciso e) Realizar inspecciones de control a los operadores, en forma oportuna y de acuerdo al análisis de riesgo del sistema productivo y de los antecedentes del operador, que deben ajustarse a las siguientes pautas:

Apartado I) Realizar como mínimo y en forma obligatoria UNA (1) visita al año a todos los operadores. En dicha visita obligatoria la entidad certificadora debe efectuar un control físico completo de la unidad dejando constancia de los registros verificados, insumos utilizados, cantidades producidas y constataciones visuales realizadas. Asimismo, se debe tomar y analizar muestras ante cualquier sospecha de uso de productos o técnicas no permitidos por la normativa orgánica.

Subapartado 1) De todas las inspecciones a realizar al menos el DIEZ POR CIENTO (10 %) deben ser no anunciadas, teniendo en cuenta para la selección de los operadores el análisis de riesgo de los mismos.

Apartado II) Planificar y ejecutar visitas adicionales de inspección de carácter aleatorio con al menos el DIEZ POR CIENTO (10 %) de los operadores, según la





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

categoría de riesgo de los mismos.

Apartado III) Garantizar la idoneidad de los inspectores respecto del sistema de producción a inspeccionar.

Apartado IV) Redactar después de cada inspección de control, un Acta de Inspección firmada por el inspector y el responsable de la producción /elaboración o su representante y un Informe de Inspección suscrito por el inspector. Dicho informe debe reflejar fielmente la situación del operador a fin de evaluar el grado de cumplimiento de la normativa y debe incluir como mínimo los contenidos básicos detallados en el Artículo 143 del presente anexo.

Inciso f) Realizar muestreos y análisis, de acuerdo a las siguientes pautas:

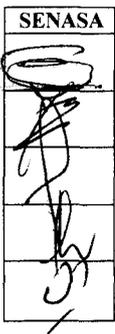
Apartado I) Para establecer en forma objetiva, la situación inicial de la explotación agropecuaria al momento del inicio del seguimiento orgánico, la entidad certificadora puede exigir al operador, de considerarlo necesario, la realización de análisis de suelos y de agua.

Apartado II) Para detección de contaminantes y productos no permitidos la entidad certificadora debe:

Subapartado 1) Diseñar e implementar un Plan Anual de Monitoreo de Residuos de Contaminantes y Productos no Permitidos en la producción orgánica.

Subapartado 2) Tomar y analizar muestras para detectar la presencia de productos no autorizados en la producción orgánica, para comprobar si se han utilizado técnicas no conformes con la producción orgánica o para detectar posibles contaminaciones con productos no autorizados en la producción orgánica.

2.1. El número de muestras que deberá tomar y analizar cada año será, como mínimo, del CINCO POR CIENTO (5 %) del número de operadores sujetos a su control. La selección de los operadores respecto de los cuales se deben recoger muestras se basará en una evaluación general del riesgo de incumpli-





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

- miento de las normas de producción orgánica a lo largo de todas las etapas de producción, de elaboración y de distribución.
- 2.2. Asimismo, las entidades certificadoras deben tomar y analizar las muestras en los casos en que se sospeche que se están utilizando productos o técnicas no autorizadas en la normativa de producción orgánica, en tal caso no se aplicará ningún número mínimo de muestras que deban tomarse y analizarse.
  - 2.3. Las muestras deben ser analizadas por laboratorios de la Red Nacional de SENASA, o en su defecto, por laboratorios acreditados por la ISO/IEC 17.025, por *Grain and Feed Trade Association* (GAFTA) o por *Federation of Oils, Seeds and Fats Association* (FOSFA).
  - 2.4. Las muestras deben ser tomadas por personal calificado de la entidad certificadora o por personal de laboratorio que realice el análisis. Para el caso particular de granos, la toma de muestras debe ser realizada por un Ingeniero Agrónomo o un Perito Receptor de Granos.
  - 2.5. Las muestras deben estar perfectamente identificadas y acondicionadas, detallando el origen de los lotes y producciones de las cuales provienen.
  - 2.6. La entidad certificadora debe contar con un procedimiento escrito para la toma de muestras a analizar, atendiendo a las normas establecidas por el SENASA para los distintos productos o en su defecto normas o planes de muestreo de reconocimiento internacional.
  - 2.7. El laboratorio debe remitir los resultados a la entidad certificadora, los que deben ser evaluados por





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

el Responsable técnico y una copia es remitida al operador.

2.8. Para la toma de muestras en la detección de Organismos Genéticamente Modificados (OGM), se deben seguir los mismos criterios de muestreo y análisis que se utilizan en la detección de contaminantes y productos no permitidos. Asimismo, dada la prohibición de la utilización de semillas provenientes de OGM se requiere que:

2.8.1 En Semillas:

2.8.1.1. Los inspectores verifiquen a campo la etiqueta de los envases de semilla y sus facturas de compra, dejando constancia de ello en el informe de inspección.

2.8.1.2. La entidad certificadora exija a los operadores realizar análisis de laboratorio en los casos en que compren semillas sin etiqueta o utilicen semillas de producción propia de especies alógenas que posean eventos aprobados y exista riesgo de contaminación. (ej.: maíz, algodón).

2.8.1.3. La entidad certificadora disponga del listado actualizado de los eventos transgénicos aprobados en la REPÚBLICA ARGENTINA.

2.8.2. En productos terminados. Para los productos derivados de especies que cuenten con eventos transgénicos aprobados, la entidad certificadora debe requerir que el operador disponga de análisis del producto final para detectar posible presencia de di-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

chos eventos.

Inciso g) Certificar productos de condición orgánica: La entidad certificadora debe emitir los documentos justificativos que se detallan en los Anexos XIII y XIV de la presente resolución (Constancia de Operador Bajo Seguimiento Orgánico y Certificado de Producto Orgánico) a solicitud del operador y cuando se haya verificado que se ha dado cumplimiento a la totalidad de la normativa orgánica vigente y se cuente con la información y el respaldo documental establecido en sus manuales de procedimientos.

Inciso h) Presentar Solicitudes de Reducción del Período de Conversión. La entidad certificadora es la responsable de realizar la evaluación primaria de toda la documentación respaldatoria y la justificación para solicitar la reducción del período de conversión ante el SENASA. Asimismo, la entidad certificadora debe garantizar el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 12 del presente anexo.

Apartado I) Esa presentación debe estar acompañada por un dictamen elaborado por el responsable técnico de la entidad certificadora que surge como resultado del "Informe técnico para la solicitud de reducción de período de conversión" realizado por personal profesional de la entidad donde se analice toda la documentación (antecedentes, inspecciones y registros, entre otros del/los establecimientos), y se avale la solicitud del operador. Además, en dicho informe técnico se debe detallar la documentación analizada.

Subapartado 1) Al momento de la presentación de la solicitud de reducción del período de conversión, la entidad certificadora debe corroborar que el operador no presente No Conformidades.

Inciso i) Notificar e intercambiar información entre entidades certificadoras y con el SENASA. A tal fin, las entidades certificadoras deben:

Apartado I) Intercambiar información con otras entidades certificadoras cuando los operadores y sus subcontratistas sean inspeccionados por distintas entidades certificadoras.

Apartado II) Notificar sin demora al SENASA los cambios de entidad certificadora que realicen sus operadores o sus contratistas, en caso que ocurran.

Apartado III) Transmitir los elementos pertinentes del legajo de control y los informes que identifiquen las posibles deficiencias e incumplimientos de las nor-





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

mas de producción orgánica a la nueva entidad certificadora, cuando el operador decida cambiar de entidad.

Apartado IV) Comprobar, si se trata de una nueva entidad certificadora, que el operador haya resuelto o esté resolviendo los incumplimientos indicados en el informe de la entidad certificadora que realizó el control anterior.

Apartado V) Informar al SENASA sin demora cuando el operador se retire del régimen de control.

Apartado VI) Informar al SENASA sin demora las irregularidades o infracciones que afecten la condición orgánica de los productos generados por los operadores bajo su control o bajo el control de otras certificadoras.

Inciso j) Publicar información de sus operadores. La entidad certificadora debe poner a disposición del SENASA, la nómina y direcciones de los operadores bajo su control, alcance de la certificación y productos bajo su control.

ARTÍCULO 140.- Inspecciones de Control. Las entidades certificadoras deben realizar inspecciones en los establecimientos bajo seguimiento dejando constancia a través de un Acta y un Informe de Inspección.

Inciso a) Las inspecciones se deben basar en:

Apartado I) Observaciones realizadas por el inspector.

Apartado II) Entrevistas al operador o referentes calificados.

Apartado III) Verificación de registros y evidencias documentales.

Apartado IV) Verificación de la solución en forma oportuna y eficaz de los incumplimientos, omisiones o errores verificados en visitas previas.

ARTÍCULO 141.- Tipos de Inspecciones. Las inspecciones pueden ser:

Inciso a) Inspección Inicial o de Diagnóstico. Corresponde a la primera inspección realizada por la entidad certificadora con el fin de verificar lo declarado por el operador en la solicitud de certificación orgánica/encuesta original, evidenciar la situación inicial del sistema productivo del operador y observar el cumplimiento de la normativa orgánica. Se debe realizar preferentemente dentro de los TREINTA (30) días corridos de la firma del convenio entre el operador y la entidad certificadora.

Inciso b) Inspecciones de Seguimiento. Las inspecciones de seguimiento pueden ser anunciadas o sorpresivas y tienen como objetivo verificar el cumplimiento de la normativa orgánica y del Plan Anual de Producción propuesto por el operador.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Inciso c) Inspecciones adicionales. La entidad certificadora debe planificar y ejecutar un número adicional de inspecciones preferentemente sorpresivas a operadores, que se establecen de acuerdo a: i) el análisis de riesgo de incumplimiento de las normas de producción /elaboración orgánica, ii) los antecedentes de los operadores.

ARTÍCULO 142.- Actas de Inspección. Las Actas de Inspección deben estar firmadas por el inspector y el responsable de la producción que acompañó en la visita o por el representante que éste haya designado. Debe detallar las acciones realizadas durante la inspección y las no conformidades que se hubieran detectado.

ARTÍCULO 143.- Informes de Inspección. Todos los Informes de Inspección deben detallar las observaciones realizadas y las no conformidades, si las hubiera. Asimismo, se debe dejar constancia de la verificación de la documentación, registros, facturas de compra de insumos y facturas de venta de productos orgánicos, convencionales y/o en conversión, a los efectos de poder demostrar la conformidad con la normativa orgánica. Los Informes de las Inspecciones deben incluir como mínimo los siguientes aspectos, para las producciones orgánicas, en conversión a orgánicas y convencionales.

Inciso a) Para producción vegetal:

Apartado I) Detalle de los lotes y sus cultivos, variedades, fechas de siembra y cosecha, entre otros.

Apartado II) Problemas de índole climáticos que pudieron haber afectado al cultivo.

Apartado III) Abonos, primeras labores, labranzas, cuidados culturales, otros realizados en cada lote.

Apartado IV) Origen de las semillas o materiales de reproducción.

Apartado V) Descripción del estado sanitario de los cultivos. Productos utilizados para el control de plagas, enfermedades y malezas y manejo fisiológico de los productos.

Apartado VI) Identificación de lugares de almacenamiento de insumos y productos.

Apartado VII) Información específica a efectos de evaluar el aumento y continuidad de la diversidad del ambiente y mantenimiento o aumento de la fertilidad del suelo.

Apartado VIII) Análisis físicos, químicos y/o microbiológicos realizados por indicación del inspector, en caso que exista la presunción de que se haya utilizado un producto no autorizado.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

Apartado IX) En caso de sistemas silvestres se deben utilizar parámetros verificables relativos a la estabilidad del sistema, productos que se recolectan, criterios de recolección.

Apartado X) Ejercicio de trazabilidad.

Inciso b) Para producción animal:

Apartado I) Origen de los animales; renovación del plantel.

Apartado II) Especies, razas y edades.

Apartado III) Identificación de los animales.

Apartado IV) Número de animales.

Apartado V) Densidad de animales en estabulación/carga animal.

Apartado VI) Rotación de animales.

Apartado VII) Origen del alimento.

Apartado VIII) Condiciones de bienestar.

Apartado IX) Métodos de reproducción.

Apartado X) Verificación de la existencia y aplicación del estudio de los recursos forrajeros.

Apartado XI) Fotoperíodo total al que los animales están sujetos.

Apartado XII) Tratamientos veterinarios; observación de los periodos de carencia.

Apartado XIII) Métodos de desinfección y limpieza de las instalaciones.

Apartado XIV) Distribución de deyecciones.

Apartado XV) Características y estado de las instalaciones.

Apartado XVI) Ejercicio de trazabilidad.

Apartado XVII) En producciones trashumantes, las inspecciones deben abarcar todos los establecimientos involucrados.

Inciso c) Para productos elaborados:

Apartado I) Detalle de productos elaborados.

Apartado II) Descripción y diagrama de proceso de elaboración.

Apartado III) Origen de los insumos, ingredientes y demás sustancias que intervienen en el proceso de elaboración.

Apartado IV) Análisis y controles de calidad.

Apartado V) Planilla de balance de masas.

Apartado VI) Descripción del estado sanitario de las instalaciones.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

Apartado VII) Programa de limpieza, productos utilizados para la limpieza y control sanitario de equipos, máquinas, elementos de transporte y depósitos a fin de evitar posibles contaminaciones.

Apartado VIII) Análisis físicos, químicos o microbiológicos realizados por indicación del inspector, en caso que exista presunción de utilización de producto no autorizado.

Apartado IX) Verificación de aislamiento de las producciones convencionales si las hubiere.

Apartado X) Control de envases y rótulos.

Apartado XI) Ejercicio de trazabilidad.

Inciso d) Para todo tipo de producción:

Apartado I) Separación e identificación de los distintos tipos de producciones (orgánicas, en conversión y convencional) en los lotes, zonas, depósitos o galpones, planta de elaboración y almacenaje.

Apartado II) Almacenamiento de insumos.

Apartado III) Transporte de productos a otros establecimientos, sus envases o recipientes, su sistema de cierre, su rotulado.

ARTÍCULO 144.- Medidas para evitar contaminaciones. El operador o la entidad certificadora, según corresponda, deben cumplir con lo enunciado a continuación:

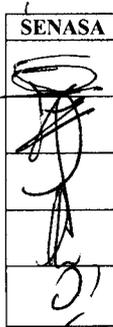
Inciso a) Aislamiento y limpieza:

Apartado I) En la etapa de producción primaria:

Subapartado 1) El operador debe garantizar el suficiente aislamiento de su producción orgánica con la finalidad de evitar riesgos de contaminación, a través de zonas *Buffer*, cortinas rompevientos, calles, cultivos de bordura, entre otros.

1.1. El ancho y forma de aislamiento depende del origen de la fuente de contaminación (polen, deriva de agroquímicos, aguas excedentes de campos con manejo convencional, otros) y de las condiciones climáticas o fisiográficas del lugar y su eficacia debe ser evaluada por la entidad certificadora.

1.2. En relación a cultivos de especies sobre los cuales





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I

existen eventos transgénicos, se debe respetar las siguientes distancias:

- 1.2.1. DOSCIENTOS CINCUENTA METROS (250 m), para maíz.
- 1.2.2. OCHOCIENTOS METROS (800 m), para algodón.
- 1.2.3. En el caso de la soja no se requiere de una distancia específica por tratarse de una especie autógena.
- 1.2.4. Para otros cultivos se determinará oportunamente.

Subapartado 2) El operador debe garantizar la limpieza de toda la maquinaria utilizada en labranzas, siembra, cosecha, acarreo, manipuleo y almacenamiento del producto, dejando constancia de las medidas tomadas en los registros correspondientes.

Apartado II) En la etapa de manipuleo y almacenamiento

Subapartado 1) Durante la etapa de manipuleo y almacenamiento, el operador debe tomar medidas precautorias de aislamiento e identificación del producto.

- 1.1. Cuando se trate de plantas que manipulen y procesen granos a granel, éstas deben operar exclusivamente con granos orgánicos.
- 1.2. Como excepción las mencionadas plantas pueden operar con granos orgánicos y convencionales, siempre que se respeten los criterios de aislamiento del producto en tiempo y/o espacio de la siguiente forma:
  - 1.2.1. Aislamiento en el espacio: las norias, sistemas de distribución, de limpieza, de secado, de transporte y de almacenamiento utilizados en los granos orgánicos, deben ser inde-





*Ministerio de Agroindustria*

3.7.4

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

pendientes de los utilizados en granos convencionales.

1.2.2. Aislamiento en el tiempo: luego de ingresar un lote de grano convencional, se debe realizar una limpieza completa de las instalaciones, equipos y sistemas de transporte (norias, sinfines, cintas, otros) antes del ingreso del lote de grano orgánico y la misma debe documentarse. Asimismo, se debe realizar una purga con grano orgánico el cual se considera para su comercialización como convencional.

Inciso b) Monitoreo sistemático. La entidad certificadora debe diseñar un Plan Anual de Monitoreo de Residuos de Contaminantes y Productos no Permitidos en producción orgánica sobre el universo de los operadores bajo seguimiento. El mismo se debe ejecutar sobre una muestra de ellos de acuerdo a lo establecido en el Artículo 139 inciso e) del presente anexo para detectar residuos de insumos no permitidos en el sistema productivo orgánico y que se utilizan habitualmente en la producción convencional de la zona. Los análisis se realizarán sobre el sistema productivo y/o los productos finales a certificar.

Inciso c) Muestreo dirigido. Además, la entidad certificadora debe disponer la realización de los análisis mencionados en el Artículo 139, inciso e), del presente anexo sobre los operadores identificados con nivel de riesgo o cuando existan sospechas de irregularidades o incumplimientos a la normativa vigente.

ARTÍCULO 145.- Emisión de documentos justificativos. Las entidades certificadoras deben emitir los documentos justificativos que se detallan en los Anexos XIII y XIV de la presente resolución a todo operador que esté sujeto a sus controles y que cumpla con la normativa orgánica vigente, todo ello a fin de certificar el proceso productivo orgánico. Dichos documentos son:

Inciso a) "Constancia de Operador Bajo Seguimiento Orgánico", debe seguir el formato que se detalla en el Anexo XIII de la presente resolución y permite identificar al operador, el tipo de producción, así como el período de validez. Los operadores deben solicitar copia de los documentos justificativos de sus proveedores.

Inciso b) "Certificado de Producto Orgánico – Ley 25.127", debe seguir el formato que se detalla





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

en el Anexo XIV de la presente resolución, salvo en aquellos casos en que los productos se comercialicen en el exterior y los países destino exijan sus propios modelos. Dicho certificado avala la condición orgánica del producto.

Apartado I) Toda transacción comercial debe estar amparada por un certificado de producto orgánico.

Apartado II) El certificado de producto orgánico debe ser emitido en original y duplicado y cada vez que haya un cambio en la titularidad del producto. El original (papel color), único documento de valor transaccional, debe acompañar a las mercaderías hasta los locales del primer destinatario, y debe ser conservado hasta la fecha de vencimiento del producto, y nunca menos de CINCO (5) años. El duplicado debe quedar en poder de la entidad certificadora a disposición del SENASA.

Apartado III) Cuando se respete el formato de certificado transaccional exigido por el país destino, debe incluirse la siguiente leyenda en el casillero correspondiente, de acuerdo al modelo del formulario "El presente documento certifica que los productos mencionados en el campo 9 han sido obtenidos de acuerdo a las normas de producción y de control establecidas por la Ley N° 25.127 y sus reglamentaciones".

Apartado IV) El cumplimiento del sistema de seguridad establecido por el SENASA para la emisión del certificado de producto orgánico es de carácter obligatorio para todas las entidades certificadoras habilitadas.

Apartado V) No tienen validez los certificados de producto orgánico que no respeten el sistema de seguridad establecido por el SENASA.

ARTÍCULO 146- Información del sistema de control. Las entidades certificadoras deben remitir al SENASA toda información que éste requiera para demostrar la eficacia de los controles establecidos y la información referente a los operadores que se encuentren bajo su seguimiento. Esto incluye las inspecciones realizadas, muestras analizadas, irregularidades o infracciones observadas, medidas aplicadas a los lotes de producción y a los operadores, entre otras. El SENASA puede solicitar información adicional, si así lo considera.



Importación



*Ministerio de Agroindustria*

**374**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

ARTÍCULO 147.- Importación. Los productos orgánicos producidos en el exterior pueden ser comercializados en el mercado interno argentino, bajo las modalidades de importación que a continuación se detallan:

Inciso a) Modalidad de garantías equivalentes reconocidas. El SENASA puede reconocer productos provenientes de países que tengan normativas y sistemas de control equivalentes. Para ello SENASA debe realizar una evaluación caso por caso, de acuerdo al siguiente procedimiento:

Apartado I) Otorgamiento y mantenimiento del reconocimiento de garantías equivalentes:

Subapartado 1) Para el otorgamiento:

1.1. El SENASA debe establecer los procedimientos para el otorgamiento de la equivalencia y tendrá en cuenta los criterios establecidos en las directrices CAC/GL 32 de Codex Alimentarius. El país solicitante deberá remitir al SENASA lo siguiente:

1.1.1. Normas de producción, elaboración, rotulado y comercialización

1.1.2. Sistema de control, (organización, implementación)

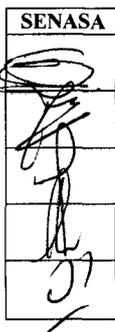
1.1.3. Requisitos mínimos de control

1.1.4. Alcance de la certificación orgánica

1.1.5. Estudio comparativo bis a bis de la normativa y sistema de control del país solicitante con las de la Argentina

1.1.6. Información diagnóstica compuesta por: nómina de operadores orgánicos y entidades certificadoras habilitadas por la autoridad competente del país exportador, informe de la situación de la producción y comercio orgánicos,

1.2. El SENASA solicita toda la información adicional que considere necesaria a la autoridad competente





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

del país solicitante y puede realizar un examen in situ sobre la eficacia de la aplicación de las normas de producción y medidas de control.

1.3. El SENASA debe determinar el alcance del reconocimiento.

1.4. Las autoridades de control o las entidades certificadoras habilitadas por la autoridad competente del país solicitante deben cumplir los requisitos de la Guía ISO/IEC 17.065 en su versión más actualizada.

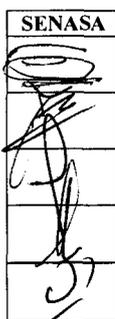
Subapartado 2) Para el mantenimiento la autoridad competente del país reconocido debe:

2.1. Presentar anualmente antes del 31 de marzo un informe relativo a la aplicación y cumplimiento de la normativa y del régimen de control en su territorio, esto incluye un informe detallado de la producción y comercio anual, de los resultados de las auditorías realizadas a las entidades certificadoras por los entes de acreditación y las autoridades competentes, el listado actualizado de operadores y su alcance, un informe detallado del cumplimiento de las no conformidades tanto de las entidades certificadoras como de los operadores y un listado de sanciones aplicadas.

2.2. Informar inmediatamente al SENASA todo tipo de irregularidades o infracciones detectadas.

2.3. Informar al SENASA todo tipo de modificación de su normativa orgánica referente al sistema de producción y medidas de control antes de su aplicación.

2.4. Poner a disposición del SENASA todo tipo de información que se le solicite.



Apartado II) Importación de productos procedentes de países con garantías equivalen-



*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

tes reconocidas: El producto debe estar amparado por un certificado emitido por la autoridad de control o entidad certificadora que evaluó el último proceso en el país de origen y que confirme que el producto cumple con la normativa y el sistema de control establecidos como equivalentes. El certificado de producto orgánico debe respetar lo establecido el Anexo XIV de la presente resolución.

Inciso b) Modalidad de cumplimiento de normativa de producción, elaboración y etiquetado y el sistema de control orgánico argentino en territorio extranjero:

Apartado I) Los productos deben estar certificados por entidades certificadoras habilitadas por SENASA y que cumplan los requisitos de la Guía ISO/IEC 17.065 en su versión más actualizada.

Apartado II) Las entidades certificadoras deben controlar la producción en origen verificando el cumplimiento de la normativa orgánica argentina vigente.

Apartado III) Las entidades certificadoras habilitadas por el SENASA no pueden recertificar servicios realizados por otras entidades u organismos de certificación.

Apartado IV) Las entidades certificadoras quedan sujetas a las auditorias que realice SENASA para su habilitación y mantenimiento para realizar la certificación de productos orgánicos generados en terceros países. Los costos de dichas auditorias están a cargo de las entidades certificadoras.

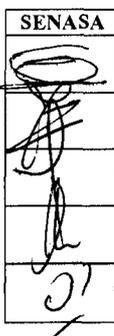
ARTÍCULO 148.- Obligaciones del Importador. El importador, actuando bajo cualquier modalidad de importación debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Inciso a) En relación con el procedimiento de importación:

Apartado I) Notificar su actividad de importación de productos orgánicos al SENASA y someter su empresa al régimen de control de una entidad certificadora habilitada por el SENASA.

Apartado II) Asegurarse que las mercaderías importadas estén acompañadas por el Certificado de Producto Orgánico de acuerdo al modelo argentino establecido en el Anexo XIV de la presente resolución.

Apartado III) Exigir que los productos orgánicos sean importados en envases o recipientes adecuados, cuyo sistema de cierre impida la sustitución de su contenido y estén provistos de una identificación del exportador y toda





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO I

marca y número que sirva para identificar el lote.

Apartado IV) Mantener el certificado de producto orgánico a disposición de la entidad certificadora y del SENASA durante un período que alcance hasta la fecha de vencimiento del producto y nunca inferior a CINCO (5) años.

Inciso b) En relación con la entidad certificadora y para cada remesa:

Apartado I) Facilitar los certificados que identifican al último exportador.

Apartado II) Informar el nombre y dirección del primer destinatario.

Apartado III) Facilitar todo dato sobre las modalidades de transporte de los productos desde el exportador hasta el primer destinatario y desde los locales de almacenamiento del primer destinatario hasta el destinatario final, cuando la entidad certificadora lo requiera.

Apartado IV) Presentar una descripción completa de los locales y sus actividades de importación, indicando los puntos de entrada a la REPÚBLICA ARGENTINA y cualquier otra instalación que vaya a utilizar para el almacenamiento de los productos importados a la espera de su entrega al primer destinatario.





Ministerio de Agroindustria

374

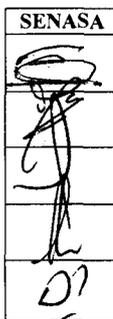
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO II

Fertilizantes, Acondicionadores de Suelo y Nutrientes Permitidos  
(a que hacen referencia los Artículos 17, 19 y 101 del Anexo I)

La entidad certificadora debe verificar el origen, composición, conservación y condiciones de uso de los insumos que se menciona a continuación.

Denominación	Descripción y condiciones de uso
Estiércol de granja sólido en fresco	Producto constituido por la mezcla de excrementos de animales y de material vegetal (cama). Puede ser agregado al suelo para los cultivos que se usen como alimento para consumo humano, cuya parte comestible no esté en contacto con el suelo al menos hasta NOVENTA (90) días previos a la cosecha. En el caso de los cultivos que se usen como alimento que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o con partículas de suelo debe ser agregado previo a la instalación del cultivo y al menos CIENTO VEINTE (120) días antes de la cosecha. Se prohíbe el estiércol proveniente de ganaderías intensivas.
Estiércol de granja compostado	Producto constituido mediante la mezcla de excrementos de animales y de material vegetal (cama). Para la activación del compost pueden utilizarse preparados adecuados a base de plantas o preparados de microorganismos. Se puede usar una vez lograda su estabilidad y madurez. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.
Estiércol desecado y gallinaza deshidratada	La entidad certificadora deberá verificar el origen y composición. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.
Mantillo de excrementos sólidos incluidos la gallinaza y estiércol compostado	Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.
Excrementos líquidos de anima-	Previo a su aplicación se debe proceder a una dilución ade-





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO II

les	<p>cuada o a una fermentación controlada.</p> <p>El estiércol líquido puede ser agregado a los cultivos para consumo humano, cuya parte comestible no esté en contacto con el suelo, al menos NOVENTA (90) días previos a la cosecha; y en el caso de los cultivos que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o con partículas de suelo, al menos CIENTO VEINTE (120) días antes de la cosecha.</p> <p>Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.</p>
Residuos domésticos compostados o fermentados	<p>Producto obtenido a partir de residuos domésticos separados en función de su origen, sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica.</p> <p>Únicamente residuos domésticos vegetales y animales.</p> <p>Concentraciones máximas en MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (mg/kg) de materia seca: cadmio: SIETE DÉCIMAS (0,7), cobre: SETENTA (70), níquel: VEINTICINCO (25), plomo: CUARENTA Y CINCO (45), zinc: DOSCIENTOS (200), mercurio: CUATRO DÉCIMAS (0,4), cromo (total): SETENTA (70), cromo (VI): no detectable.</p>
Turba	<p>Prohibido como acondicionador de suelos en forma extensiva. Solo se permite su uso en macetas o almácigos para cultivo de hortalizas, floricultura, forestación y viveros. Excluidos los aditivos sintéticos.</p>
Productos naturales originados por organismos biológicos (gusanos, lombrices, otros.)	<p>Como fertilizante y para mejorar la estructura del suelo y su actividad biológica</p>
Guano	<p>Puede ser agregado al suelo para los cultivos que se usen como alimento para consumo humano que no estén en contacto con el suelo al menos NOVENTA (90) días previos a la cosecha. En el caso de los cultivos que se usen como alimento para el consumo humano que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o</p>





ANEXO II

	con partículas de suelo debe ser agregado previo a la instalación del cultivo y al menos CIENTO VEINTE (120) días antes de la cosecha.
Mezcla de materias vegetales y/o animales compostados o fermentados	Producto obtenido a partir de mezcla de materias vegetales y/o animales, sometido a un proceso de compostaje o una fermentación anaeróbica para la producción de biogas.
Productos o subproductos de origen animal mencionados a continuación: harina de sangre, polvo de pezuña, polvo de cuerno, polvo de hueso o polvo de hueso desgelatinizado, harina de pescado, harina de carne, harina de pluma, lana, aglomerado de pelos y piel (1), pelos, productos lácteos y proteínas hidrolizadas (2)	Deben ser agregados al suelo previo a la siembra o plantación.  (1) Concentración máxima en MILIGRAMO POR KILOGRAMO (mg/kg) de materia seca de cromo (VI): no detectable  (2) No deben aplicarse a las partes comestibles del cultivo
Productos y subproductos de origen vegetal para abono	Ej: harina de tortas oleaginosas, cáscara de frutas.
Algas y productos derivados	En la medida que se obtengan directamente mediante:  1) procedimientos físicos, incluida la deshidratación, congelación y trituración,  2) extracción con agua o con soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas,  3) fermentación.
Subproductos de la industria azucarera: vinaza y sus extractos	Excluida vinaza amónica.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	No tratados con aditivos sintéticos
Aserrín, corteza vegetal, resi-	Procedente de maderas no tratadas con productos preservan-





ANEXO II

duos de madera, ceniza de madera y mantillo de corteza	tes.(excluida acuicultura)
Cenizas de madera y mantillo de corteza	Procedentes de maderas no resinosas y no tratadas con productos preservantes. (únicamente para acuicultura)
Fosfato aluminocálcico y fosfato natural blando	Contenido de cadmio inferior o igual a NOVENTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMOS (90 mg/kg) P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Limitado su uso a los suelos básicos (ph > 7,5)
Sal potásica en bruto (kainita) y sulfato de potasio (puede contener sal de magnesio)	El sulfato de potasio obtenido mediante un proceso de extracción física.
Fertilizantes foliares de origen natural (extractos vegetales, tisanas, lisado de proteínas)	Tratamiento foliar con autorización de la entidad certificadora en aquellos casos especiales de estrés, ej estrés hídrico, heladas, granizo, otros.
Carbonato de calcio (roca caliza, creta, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, creta fosfatada)	Únicamente de origen natural.
Magnesio y carbonato de calcio	Únicamente de origen natural. Por ejemplo creta de magnesio, roca de magnesio calcárea molida.
Sulfato de magnesio (kieserita, sales de Epsom y otras)	Únicamente de origen natural.
Solución de cloruro de calcio	Tratamiento foliar de los manzanos, debido a una carencia de calcio
Sulfato de calcio (Yeso)	Únicamente de origen natural.
Azufre elemental	
Oligoelementos	
Cloruro sódico	Sal mineral, sal gema
Polvo de roca y arcilla	
Ácidos húmicos y otros (Leonardita)	Debe obtenerse principalmente de la recolección de depósitos naturales como subproducto de actividades mineras y la





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO II

	extracción debe ser con agua y álcali únicamente (excluidos los aditivos sintéticos). En caso de no ser subproducto de la actividad minera su uso debe limitarse a una escala reducida (invernáculos, túneles, macetas o almácigos en cultivo de hortalizas, aromáticas, viveros).
Preparados biodinámicos	Como fertilizante y para mejorar la actividad biológica
Biofertilizantes (bioles, purines microorganismos ej.: Brachirhizobium)	No transgénicos
Enmiendas (bocashi, otros)	Como fertilizante y para mejorar la estructura del suelo y la actividad biológica
Conchillas	
Quitina (polisacarido obtenido de crustáceos)	

Nota: El material compostado se debe producir por medio de un proceso que combine materia vegetal o animal con una proporción inicial de C/N entre 25/1 y 40/1. Los productores que utilicen un sistema de vasija o de pila aireada estática deben mantener el material del compost a una temperatura entre 55° C y 77° C durante TRES (3) días. Los productores que utilicen un sistema de hilera deben mantener los materiales del compost a una temperatura entre 55° C y 77° C por QUINCE (15) días, durante los cuales los materiales deben voltearse un mínimo de cinco veces. Dichas condiciones deben ser aseguradas por el operador y verificadas por la entidad certificadora.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO III

Productos Permitidos para el Control de Plagas, Enfermedades y para el Manejo Fisiológico de Productos (que hacen referencia los Artículos 17, 19, 32, 58, 120 y 122 del Anexo I)

Los productos comerciales que incluyen estos principios activos o genéricos deben estar aprobados por el SENASA.

Los productos de preparación casera, para uso dentro de la propia finca y que no son de uso comercial que se mencionan a continuación, pueden ser usados con previa autorización de la entidad certificadora después de haber evaluado el origen de las materias primas, modo de preparación, conservación y forma de uso de dichas preparaciones y observación del período de carencia.

- A. Aplicación en el Campo
A.1. Para el Control de Plagas y Enfermedades
1. Sustancias de origen vegetal o animal

Table with 2 columns: Denominación and Descripción requisitos de composición y condiciones de utilización. Rows include: Preparados naturales de vegetales, excludido el tabaco; Aserrín, corteza vegetal, residuos de madera, ceniza de madera y mantillo de corteza; Preparados a base de piretro (pelitre), extraído de Chrysanthemum cinerariifolium; Preparaciones de Quassia amara; Preparaciones de Ryania speciosa; Preparaciones de Melia azedarach, Azadirachta indica; Rotenona extraída de Derris sp., Lonchocarpus sp. y Terphrosia sp.





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO III

Proteínas hidrolizadas	Como atrayentes
Aceites vegetales (no OGM)	Insecticida, acaricida, fungicida, bactericida. e inhibidor de la germinación
Propóleos.	
Cera de abejas.	Agente para la poda
Gelatina	Insecticida
Lecitina.	Fungicida
Algas marinas, sus harinas y extractos. Sales marinas y agua salada	No tratadas químicamente
Caseína	
Ácidos orgánicos de origen natural (ej. vinagre)	Se prohíbe la adición de sustancias químicas o el uso de procesos químicos
Quitina, quitosanos	De origen natural, nematicida
Extracto a base de insectos	
Bioles	Fungicida en tratamiento foliar. Se prohíbe su uso en partes comestibles

2- Organismos utilizados para el control biológico de plagas y enfermedades

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Microorganismos no transgénicos (bacterias, virus, hongos, otros). P. ej.: Bacillus thuringiensis, virus Granulosis, Trichoderma	
Insectos machos esterilizados	
Enemigos naturales	Las especies no deben provocar impacto negativo sobre el ecosistema



3- Sustancias producidas por microorganismos



Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO III

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Productos o subproductos de micro-organismos (ej. Spinosad)	Insecticida. Sólo si se toman medidas para minimizar el riesgo de parasitoides y de desarrollo de la resistencia

4- Sustancias que se utilizan solo en trampas y/o dispersores

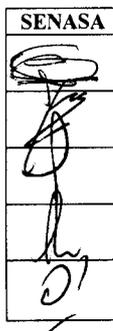
Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Feromonas, cairomonas	Atrayente, perturbador de la conducta sexual, sólo en trampas y dispersores
Preparados a base de metaldehído, que contengan un repelente contra las especies animales superiores	Permitido su uso solo en trampas (1)
Piretroides (sólo deltametrina o lambdacihalotrina)	Insecticida: solo en trampas con atra-yentes específicos (1)
Cebos	Rodenticidas (1)
Aceites	Como adhesivo para la captura de insectos en trampas

(1) Se debe evitar que los productos utilizados en trampas y dispersores se liberen al ambiente y que estén en contacto con las plantas cultivadas.

5. Preparados para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Fosfato férrico (ortofosfato de hierro (III))	Molusquicida

6. Otras sustancias utilizadas tradicionalmente en la agricultura orgánica





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO III

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Compuestos de Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclорuro de cobre, sulfato de cobre tribásico y óxido cuproso, caldo bordelés.	Necesidad: prescripción y tasas de aplicación reconocidas por la entidad de certificación. Como fungicida y bactericida y hasta 6 kg. de cobre por hectárea y año. Deben tomarse las medidas de reducción de riesgo para proteger las aguas y los organismos no objetivos (ej: zonas <i>Buffer</i> )
Silicato de sodio	
Caolinita	Insecticida, repelente y para evitar el quemado de frutos y troncos
Arena de cuarzo	Repelente
Azufre	Fungicida, acaricida
Productos de origen vegetal y animal (ej: grasa de ovino y aceite vegetal)	Repelente. Sólo para partes no comestibles del cultivo
Sales potásicos de ácidos grasos (jabón suave)	Insecticida
Polisulfuro de calcio	Fungicida
Tierra de diatomeas	
Aceites de parafina refinada	Insecticida, acaricida

## 7 – Otras sustancias

Denominación	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Alcohol etílico	Producto de la fermentación
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	
Preparaciones biodinámicas	
Hidróxido de calcio	Fungicida de uso restringido, sólo para árboles frutales (incluso en viveros) para el control de Nectria





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO III

	gallígena
Bicarbonato de sodio	Fungicida
Bicarbonato de potasio	Fungicida e insecticida
Permanganato de potasio	Fungicida, bactericida, solo para árboles frutales, olivos y vides
Laminarina	Inductor de los mecanismos de autodefensa del cultivo.

8 – Tratamientos y barreras físicas

Fuego a partir de gas licuado (para desmalezado)

Tratamientos térmicos

Aparatos de control mecánico tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas plásticas recubiertas con cola, bandas pegajosas

Trampas de luz y alimenticias

Bandas plásticas removibles (efecto similar al *mulching*)

A2 Para el manejo fisiológico de productos

Etileno para inducción de la floración de piña

B - Aplicación en las instalaciones para el manejo post - cosecha

B1 Para control de plagas y enfermedades

Ozono

Atmósferas controladas con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes

Tratamientos con frío, calor y vapor de agua.

Liofilizado

Luz ultravioleta

Dióxido de cloro

Ácidos orgánicos (cítrico, láctico, peracético, etc.)

Tierra de diatomeas

Agua potable o potabilizada

Trampas de luz y alimenticias





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO III

Cebos

B2. Para manejo fisiológico de productos

Etileno como regulador de la maduración en plátanos, kiwi y kakis, desverdizado en cítricos cuando forma parte de una estrategia para impedir que la mosca dañe los frutos y para la inhibición de brotación en papas y cebollas

Tratamiento con frío





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO IV

Superficies Mínimas Requeridas Cubiertas y al Aire Libre y Otras Características de Alojamiento de las Distintas Especies y los Distintos Tipos de Producción  
(a que hace referencia el Artículo 32 del Anexo I)

## 1. Bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos

Categoría	Zona cubierta (superficie requerida por animal)		Zona al aire libre (superficie requerida para ejerci- cios sin incluir pas- tos)
	Peso mínimo en vivo (kg)	(m <sup>2</sup> /animal)	(m <sup>2</sup> /animal)
Ganado de reproducción y de engorde: bovinos y equinos	hasta 100	1,5	1,1
	hasta 200	2,5	1,9
	hasta 350	4,0	3,0
	De más de 350	5, con un mínimo de 1 m <sup>2</sup> por 100 kg	3,7, con un mínimo de 0,75 m <sup>2</sup> /100 kg.
Vacas lecheras		6	4,5
Toros destinados a la reproduc- ción		10	30
Ovinos y caprinos		1,5 ovino/caprino	2,5
		0,35 cordero/cabrito	0,5
Cerdas nodrizas con lechones de hasta CUARENTA (40) días		7,5 cerda	2,5

SENASA



## ANEXO IV

Cerdos de engorde	hasta 50	0,8 cerdo	0,6
	hasta 85	1,1 cerdo	0,8
	hasta 110	1,3 cerdo	1,0
	más de 110	1,5 cerdo	1,2
Lechones	De más de 40 días y hasta 30 kg.	0,6 lechón	0,4
Cerdos reproductores		2,5 m <sup>2</sup> /hembra 10 m <sup>2</sup> /macho	1,9 m <sup>2</sup> / hembra 8,0 m <sup>2</sup> / macho

Dadas las características de producción extensiva que es propia de la REPÚBLICA ARGENTINA, no se consideran el resto de las especies de mamíferos.

## 2. Aves de corral

Categoría	Zona cubierta (superficie requerida por animal)			Zona requerida al aire libre (m <sup>2</sup> de espacio requerido en rotación/cabeza)
	Nº animales/m <sup>2</sup>	cm de percha/animal	nido	
Gallinas ponedoras en alojamientos fijos	6	18	7 gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm <sup>2</sup> por ave	4, siempre que no se supere el límite de 170 kg N/ha.año
Gallinas ponedoras en alojamientos móviles (1)	12	18	7 gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, 120 cm <sup>2</sup> por ave	4, siempre que no se supere el límite de 170 kg N/ha.año





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO IV

Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10, con un máximo de 21 kg de peso en vivo/m <sup>2</sup>	20 sólo para pintadas		4: para pollos de carne y pintadas 4,5: para patos 10: para pavos 15: para gansos No debe superarse el límite de 170kg N/ha.año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Pollitos de engorde en alojamiento móvil	16 (2) alojamiento móviles con peso máximo de 30 kg peso en vivo/m <sup>2</sup>			2,5: siempre que no se supere el límite de 170 kg N/ha.año

(1) Los gallineros deben poseer aberturas que aseguren una correcta ventilación y estructuras de resguardo ante condiciones climáticas extremas. Asimismo deben ubicarse lejos de los espejos de agua.

(2) Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen CIENTO CINCUENTA METROS CUADRADOS (150 m<sup>2</sup>) de superficie disponible.





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO V

Materias Primas para la Alimentación Animal  
(a que hacen referencia los Artículos 36, 41 y 87 del Anexo I)

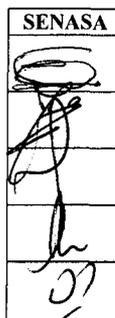
a) Materias primas de origen mineral

Conchas marinas calizas  
Gluconato cálcico  
Carbonato de calcio  
Óxido de magnesio (magnesio anhidro)  
Sulfato de magnesio  
Cloruro de magnesio  
Fosfato mono y dicálcico desfluorado  
Carbonato de magnesio  
Fosfato cálcico magnésico  
Fosfato de magnesio  
Fosfato monosódico  
Fosfato cálcico – sódico  
Bicarbonato de sodio  
Carbonato de sodio  
Sulfato de sodio  
Cloruro de potasio  
Cloruro de sodio

b) Otras materias primas para piensos

Productos y subproductos de procesos de fermentación de microorganismos cuyas células han sido desactivadas o muertas:

Saccharomyces cerevisiae  
Saccharomyces carlsbergiensis





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VI

Aditivos Utilizados en la Alimentación Animal

(a que hacen referencia los Artículos 36, 41 y 87 del Anexo I)

A.- Aditivos Tecnológicos

a) Conservantes

Ácido sórbico

Ácido fórmico

Formiato de sodio

Ácido acético

Ácido láctico

Ácido propiónico

Ácido cítrico

b) Antioxidantes

Extractos de origen natural ricos en tocoferoles

c) Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes

Lecitina. Únicamente si deriva de materias primas orgánicas. Utilización restringida a los piensos para la acuicultura.

d) Aglutinantes, agentes antiaglomerantes y coagulantes:

Ferrocianuro sódico (dosis máxima de 20 mg/kg NaCl calculada como anión ferrocianuro).

Sílice coloidal

Tierra de diatomeas purificadas

Bentonita -montmorillonita

Arcillas caoliníticas, sin amianto

Mezclas naturales de esteatitas y cloritas

Vermiculita

Sepiolita

Natralita-Fonolita

Clinoptilolita de origen sedimentario (todas las especies)

Perlita





Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VI

e) Aditivos de ensilado:

Enzimas, levaduras y bacterias. Únicamente se permitirá cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada.

B.- Aditivos organolépticos

Compuestos aromatizantes.

Únicamente extractos de productos agrícolas

C.- Aditivos zootécnicos

Enzimas y microorganismos

D.- Aditivos nutricionales

a) Vitaminas y provitaminas. Obtenidas de productos agrícolas. Si se obtienen de forma sintética, deben ser idénticas a las obtenidas de productos agrícolas.

b) Oligoelementos:

Hierro:

Óxido férrico

Carbonato ferroso

Sulfato ferroso monohidratado y/o heptahidratado

Yodo:

Yodato de calcio anhidro

Cobalto:

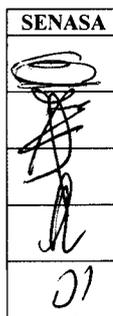
Carbonato básico de cobalto monohidratado

Sulfato de cobalto monohidratado y/o heptahidratado

Cobre:

Carbonato básico cúprico, monohidratado

Oxido cúprico





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO VI

Sulfato cúprico, pentahidratado

Manganeso:

Carbonato manganoso

Oxido manganoso

Sulfato manganoso monohidratado

Zinc:

Óxido de zinc

Sulfato de zinc monohidratado y/o heptahidratado

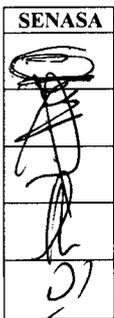
Molibdeno:

Molibdato de sodio

Selenio:

Seleniato de sodio

Selenito de sodio





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VII

Aspectos de la Acuicultura Orgánica

(a que hacen referencia los Artículos 78, 85, 101 y 105 del Anexo I)

A) Especies alcanzadas por la normativa de la Acuicultura Animal Orgánica

Sección A1

Producción orgánica de salmónidos en agua dulce:

Trucha marrón (*Salmo trutta*), Trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), Trucha de arroyo (*Salvelinus fontinalis*) y Salmón del Atlántico (*Salmo salar*).

Sistema de producción	Deben ser producidos en sistemas con flujo de agua constante el cual debe garantizar un mínimo de saturación de oxígeno del 60 % para la población, su bienestar y la eliminación de residuos de la actividad de cría.
Densidad de población máxima	20 kg/m <sup>3</sup>

Sección A2

Producción orgánica de salmónidos en agua de mar:

Salmón del Atlántico (*Salmo salar*), Trucha marrón (*Salmo trutta*) y Trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*).

Densidad máxima de población	10 kg/m <sup>3</sup> en cercados de malla en el mar.
------------------------------	--

Sección A3

Producción orgánica de lisa (*Mugil liza*), Corvina negra (*Pogonias cromis*) Corvina rubia (*Micro-pogonias furnieri*) y Lenguado (*Paralichthys spp.*) en estanques o estructuras en tierra, en zonas de marea y lagunas costeras.

Sistema de contención	Estanques, estructuras en tierra, en zonas de marea o lagunas costeras en ambientes controlados.
-----------------------	--





ANEXO VII

Sistema de producción	Debe existir una adecuada renovación del agua para garantizar el bienestar de las especies. Al menos el 50% de los terraplenes deben estar cubiertos de vegetación natural.
Densidad máxima de población	4 kg/m <sup>3</sup>

Sección A4

Producción orgánica de esturión en agua dulce

Especies alcanzadas: Familia de los *Acipenser*

Sistema de producción	El flujo de agua en cada unidad de cría ha de ser suficiente para garantizar el bienestar animal.
Densidad máxima de población	30 kg/m <sup>3</sup>

Sección A5

Producción orgánica de peces en aguas interiores

Especies alcanzadas: Familia de la carpa (*Cyprinidae*) y otras especies asociadas en el contexto del policultivo.

Sistema de producción	En estanques, cuyo tamaño debe asegurar a los peces su bienestar. La fertilización de los estanques, cuando corresponda, se debe realizar con una aplicación máxima de 20 kg. de nitrógeno/ha. Quedan prohibidos los tratamientos que impliquen el empleo de productos químicos sintéticos para el control de hidrófitas y la cobertura vegetal presentes en las aguas de producción. Se mantienen zonas <i>Buffer</i> con vegetación natural adyacentes a las zonas de producción.
-----------------------	---





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VII

	Se puede emplear el policultivo, a condición de que se respeten los criterios establecidos para las otras especies.
Rendimiento de la explotación	La producción total de especies queda limitada a 1.500 kg. de pescado anuales /ha.

Sección A6

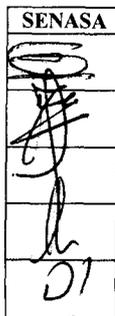
Producción orgánica de Moluscos y equinodermos.

Sistema de producción	Cuerdas, balsas, cultivo en el fondo, mallas, jaulas, bandejas, linternas, mástiles y otros sistemas de contención.  En el cultivo de mejillones en bateas, el número de cuerdas colgantes no debe superar 5/m <sup>2</sup> de superficie. La longitud máxima de la cuerda colgante no superará los 20 m. Durante el ciclo de producción se permite la subdivisión de las cuerdas siempre que no se incremente la densidad inicial.
-----------------------	---

Sección A7

Peces de agua dulce cálida y templado cálida: Tilapia (*Oreochromis sp.*), Surubí (*Pseudoplatystoma sp.*), Randia (*Rhamdia quelen*), Pirapitai o salmón del río (*Brycon orbygnianus*), Pacú (*Piaractus mesopotamicus*) y Pejerrey (*Odonthestes bonariensis*)

Sistemas de producción	Estanques y jaulas de red
Densidad máxima de población	En estanque: hasta 1 individuo/m <sup>3</sup> En jaula: 30 kg/m <sup>3</sup>



Sección A8 Producción orgánica de langostino blanco (*Litopenaeus vannamei*), langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*) y camarones de agua dulce (*Macrobrachium sp.*)



Establecimiento de las unidades de producción	Emplazamiento en zonas arcillosas estériles para reducir al mínimo el impacto ambiental de la construcción de los estanques. Éstos deben construirse con la arcilla natural preexistente.
Período de conversión	Seis meses por estanque, lo cual corresponde al período de vida normal de un langostino de criadero.
Origen del material de reproducción	Origen de criadero. Certificado libre de enfermedades específicas.
Ablación peduncular simple	Está prohibida
Densidades de población y límites máximos de producción de la explotación	Siembra: máximo de 22 post-larvas/m <sup>2</sup> Biomasa instantánea máxima: 240 g/m <sup>2</sup>

B). Productos de limpieza y desinfección utilizados en acuicultura

B1) Sustancias para la limpieza y desinfección del equipamiento y las instalaciones en ausencia de los animales de la acuicultura, algas y plantas acuáticas

- Ozono
- Cloruro de sodio
- Hipoclorito de sodio
- Hipoclorito de calcio
- Cal (óxido de calcio)
- Soda cáustica
- Alcohol
- Peróxido de hidrógeno
- Ácidos orgánicos (ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico)
- Ácido húmico
- Ácidos peroxiacéticos





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VII

- Yodóforos
- Sulfato de cobre (fecha de caducidad a determinar por el SENASA)
- Ácidos peracético y peroctanoico
- Torta de semillas de té hecha de semilla natural de camelias (utilización restringida a langostinos)

B2) Lista limitada de sustancias para su utilización en presencia de animales de la acuicultura, algas y plantas acuáticas

- Roca calcárea (carbonato de calcio) para el control del pH.
- Dolomita para la corrección del pH

C) Organismos utilizados como acondicionadores en los recintos de cultivo de organismos acuáticos

Organismos	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
Biorremediadores	Si no provienen de fuentes orgánicas deben ser reconocidas por una entidad certificadora.



*Ministerio de Agroindustria***374***Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria***ANEXO VIII**

Productos y Sustancias Permitidos en Procesamiento de Alimentos para Consumo Humano y Producción de Levaduras y Productos de Levadura  
(a que hace referencia el Artículo 108 del Anexo I)

**1. Aditivos alimentarios, incluidos los excipientes**

Los aditivos alimentarios de esta tabla pueden utilizarse para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados, de acuerdo a lo establecido en las Normas Generales de Aditivos del Codex Alimentarius.

N° INS	Nombre del Aditivo	Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	Condiciones específicas
153	Carbón vegetal		Si	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
160	Anato, bixina, norbixina		Si	Queso Red Leicester Queso Cheddar Queso Mimolette
170i	Carbonato de calcio	Si	Si	No debe usarse como colorante o para el enriquecimiento en Calcio de los productos
220	Dióxido de azufre	Si	Si	En bebidas fermentadas de frutas y en vinos, sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel
224	Metabisulfito de potasio	Si	Si	En bebidas fermentadas de frutas y en vinos sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel
223	Metabisulfito de		Si	Crustáceos (*)





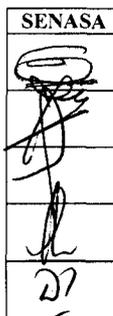
Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO VIII

	sodio			
250 6	Nitrito de Sodio		Si	Productos cárnicos Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg Cantidad residual máxima expresada como NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg
252	Nitrato de potasio		Si	Cantidad añadida indicativa expresada como KNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg Cantidad residual máxima expresada como KNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
270	*Ácido láctico (L-D y DL-)	Si	Si	
290	Dióxido de carbono	Si	Si	
296	Ácido málico (DL)	Si		
300	Ácido ascórbico	Si	Si	Productos cárnicos (*)
301	Ascorbato de sodio		Si	Productos cárnicos en combinación con nitritos y nitratos (*)
306	Extracto rico en tocoferoles	Si	Si	Antioxidante para grasas y aceites
307	Tocoferoles (concentrados naturales mezclados)	Si	Si	
322	Lecitinas (Obtenida sin	Si	Si	Productos lácteos (*)





## ANEXO VIII

	blanqueadores ni solventes orgánicos)			
325	Lactato de sodio		Si	Productos lácteos y cárnicos
327	Lactato cálcico		Si	
330	Ácido cítrico	Si	Si	Crustáceos y moluscos (*)
331i	Citrato disódico		Si	
332i	Citrato dipotásico		Si	
333	Citratos de calcio	Si		
334	Ácido tartárico	Si		
335	Tartrato de sodio	Si		
336	Tartratos de potasio	Si		
341i	Fosfato Monocálcico	Si		Gasificante para harina fermentante
392	Extractos de romero	Si	Si	Únicamente cuando se derive de la producción orgánica
400	Ácido algínico	Si	Si	Productos lácteos (*)
401	Alginato sódico	Si	Si	Productos lácteos (*)
402	Alginato potásico	Si	Si	Productos lácteos (*)
406	Agar	Si	Si	Productos lácteos y productos cárnicos (*)
407	Carragenina	Si	Si	Productos lácteos (*)
410	Goma de semillas de Algarrobo (Goma de Garrofin)	Si	Si	
412	Goma guar	Si	Si	
413	Goma tragacanto	Si	Si	
414	Goma arábica	Si	Si	
415	Goma Xantana	Si	Si	





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VIII

416	Goma Karaya	Si		
422	Glicerol	Si		Para extractos vegetales
440	Pectinas (no amidadadas)	Si	Si	Productos lácteos (*)
464	Hidroxipropilmetil-celulosa	Si	Si	Material de encapsulado para cápsulas
500	Carbonatos de sodio	Si	Si	Dulce de leche, mantequilla de nata ácida, y queso de leche agria (*)
501	Carbonato de potasio	Si		
503	Carbonatos de amônio	Si		
504i	Carbonatos de magnesio	Si		
508	Cloruro de potasio	Si		
509	Cloruro cálcico	Si	Si	Coagulante de leche
511	Cloruro magnésico	Si		
516	Sulfato cálcico	Si		Excipiente
524	Hidróxido sódico	Si		Tratamiento superficial de productos panificables para aperitivos
551	Dióxido de silicio	Si		Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias
553b	Talco	Si	Si	Agente de recubrimiento para productos cárnicos
938	Argón	Si	Si	
939	Helio	Si	Si	
941	Nitrógeno	Si	Si	
948	Oxígeno	Si	Si	





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VIII

(\*) Este aditivo sólo se puede utilizar si se demuestra, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

2. Coadyuvantes tecnológicos y otros productos que pueden utilizarse para la transformación de ingredientes de origen agrario derivados de la producción orgánica.

Los coadyuvantes tecnológicos de esta Tabla se pueden usar para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados, de acuerdo a lo establecido en las Normas Generales de Aditivos y Coadyuvantes del Codex Alimentarius

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
Cloruro de Calcio	Si		Coagulante
Carbonato de calcio	Si	Si	Reforzador de la textura, agente de coagulación en la elaboración de quesos
Hidróxido de calcio	Si		
Sulfato de calcio	Si		Coagulante
Cloruro de magnesio o Nigari	Si		Coagulante
Carbonato de potasio	Si		Desecado de uvas
Carbonato de sodio	Si	Si	Para producción de azúcares, para productos lácteos como sustancia neutralizante
Ácido láctico		Si	Productos lácteos,





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VIII

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
			agente de coagulación, regulación de pH del baño de salmuera para el queso.
Ácido cítrico	Si	Si	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de quesos. Producción de aceites e hidrólisis del almidón.
Hidróxido de sodio	Si		Para producción de azúcar y de aceite de semillas de colza.
Ácido sulfúrico	Si	Si	Para la producción de azúcar y de gelatina
Ácido clorhídrico		Si	Para producción de gelatina, para regular el pH del baño de salmuera de algunos quesos Gouda, Edam y otros
Hidróxido de amonio		Si	Para producción





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO VIII

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
			de gelatina
Peróxido de hidrógeno		Si	Para producción de gelatina
Dióxido de carbono	Si	Si	
Nitrógeno	Si	Si	
Etanol	Si	Si	Disolvente
Ácido tánico	Si		Coadyuvante de filtración
Albúmina de huevo	Si		
Caseína	Si		
Gelatinas naturales	Si		
Cola de pescado	Si		
Aceites vegetales	Si	Si	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante
Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	Si		
Carbón activado	Si		
Talco	Si		
Bentonita	Si	Si	Adhesivo para aguamiel
Arcillas caoliníticas	Si	Si	Propóleos
Celulosa	Si	Si	Para producción de gelatina
Tierra de diatomeas	Si	Si	Para producción de gelatina
Perlita	Si	Si	Para producción





Ministerio de Agroindustria

374

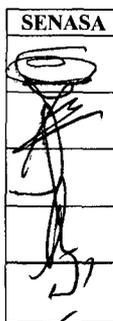
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO VIII

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
			de gelatina
Cáscara de avellana	Si		
Harina de arroz	Si		
Cera de abejas	Si		Desmoldeador
Cera de carnauba	Si		Desmoldeador
Ácido y sales tartáricas	Si		
Hidróxido de potasio	Si		Ajuste de pH para la producción de azúcar
Preparación de componentes de corteza	Si		

## 3. Coadyuvantes tecnológicos para la producción de levadura y productos de levadura.

Denominación	Levadura primaria	Mezcla/Formulación de levaduras	Condiciones específicas
Cloruro de calcio	X		
Dióxido de carbono	X	X	
Ácido cítrico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Ácido láctico	X		Para regular el pH en la producción de levadura
Nitrógeno	X	X	
Oxígeno	X	X	
Fécula de papa	X	X	Para el filtrado
Carbonato de sodio	X	X	Para regular el pH





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO VIII

Aceites vegetales	X	X	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante
-------------------	---	---	---

4. Agentes aromatizantes

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en Requisitos Generales para Aromatizantes Naturales (CAC/GL 29-1987).

5. Agua y sales

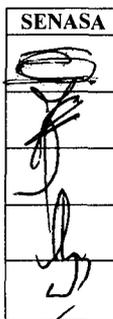
- Agua potable
- Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

6. Preparaciones de Microorganismos y Enzimas

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas empleada normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos/modificados genéticamente o derivadas de organismos obtenidos /modificados genéticamente.

7. Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno.

Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.





Ministerio de Agroindustria

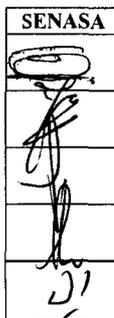
374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO IX

Productos y Sustancias Autorizados para su Uso o Adición en la Elaboración de Vinos Orgánicos  
(a que hace referencia el Artículo 114 y 116 del Anexo I)

Tipo de tratamiento	Nombre de los productos o Sustancias	Condiciones Específicas
Aireación u oxigenación	Aire Oxígeno gaseoso	
Centrifugación y filtración	Perlita Celulosa Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Creación de atmósfera inerte	Nitrógeno Anhídrido carbónico Argón	
Fermentación	Levaduras (1)	Preferentemente cepas indígenas derivadas de materias primas orgánicas, si están disponibles.
Alimentación de levaduras	Fosfato diamónico Diclorhidrato de tiamina	Para facilitar el desarrollo de las levaduras
Conservación, desinfección e inhibición de la fermentación	Anhídrido sulfuroso Bisulfito de potasio o metasulfito de potasio	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no debe superar los 100 miligramos por litro en los vinos tintos con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no debe superar los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados con un contenido de azú-



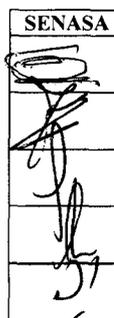


Ministerio de Agroindustria

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO IX

Tipo de tratamiento	Nombre de los productos o Sustancias	Condiciones Específicas
		car residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reduce en 30 mg. por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso, respecto de los vinos convencionales.
Desodorización	Carbones de uso enológico	
Clarificación	Gelatina alimentaria (2) Cola de pescado (2) Albúmina de huevo (2) Taninos (2) Caseína Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas Goma arábica(2) Alginato de potasio	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos orgánicos	
Desacidificación	Tartrato neutro de potasio Ácido L(+) tartárico, carbonato de calcio y bicarbonato de potasio Corrección con mostos orgánicos	
Fermentación maloláctica	Bacterias lácticas	Para favorecer o inducir la fermentación maloláctica
Adición como antioxidante	Ácido L-ascórbico	





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO IX

Tipo de tratamiento	Nombre de los productos o Sustancias	Condiciones Específicas
Inyección y Conservante	Nitrógeno Anhídrido carbónico	
Estabilización	Ácido cítrico	
Corrección de la acidez	Taninos (2 )	
Adición	Ácido metatartárico	
Precipitación de sales tartáricas	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	De madera no tratada ni carbonizada de tamaño no menor a 2 mm.

(1) Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas orgánicas, si están disponibles.

(2) Derivados de materias primas orgánicas, si están disponibles.





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO X

Productos Permitidos para la Elaboración de Lana Peinada

(a que hace referencia el Artículo 118 del Anexo I)

A) Insumos de Proceso

1) Detergentes para lavado:

- 1.1. Permitidos: de condición biodegradables NOVENTA POR CIENTO (90 %) (medido en demanda de oxígeno) en más de VEINTIOCHO (28) días.
- 1.2. Prohibidos: APEO (alquilfenoles etoxilados), EDTA – DTPA.

2) Estabilizadores de pH:

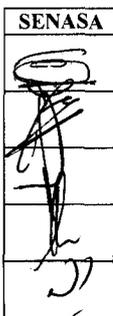
- 2.1. Bicarbonato de sodio
- 2.2. Hidróxido de sodio
- 2.3. Ácido cítrico
- 2.4. Ácido láctico
- 2.5. Ácido tartárico

3) Agentes emulsionantes y auxiliares de procesos (tensioactivos, lubricantes, antiestáticos, surfactantes, otros)

- 3.1. Aceites lubricantes de origen vegetal biodegradables > 90% (OECD 301)
- 3.2. Ácido cítrico
- 3.3. Alcoholes grasos
- 3.4. Jabones
- 3.5. Palmitatos
- 3.6. Estearatos
- 3.7. Oleatos

4) Blanqueadores

- 4.1. Peróxido de hidrógeno < 20 % libre de Boro
- 4.2. Bicarbonato de sodio
- 4.3. Hidróxido de sodio
- 4.4. Carbonato de sodio y potasio





*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

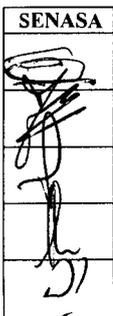
ANEXO X

B) Insumos para tratamiento de residuos líquidos

Coagulantes y floculantes:

Sulfato de aluminio

Cloruro férrico





*Ministerio de Agroindustria*

**374**

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO XI

Productos Autorizados para la Limpieza y Desinfección de Locales, Instalaciones, Maquinarias y Equipos Utilizados en la Producción, Elaboración, Almacenamiento, Transporte, Distribución y Comercialización de Productos Orgánicos de Origen Vegetal y Animal  
(a que hacen referencia los Artículos 32, 61, 62, 70, 112 y 120 del Anexo I)

- Jabón de potasa y sosa
- Agua y vapor
- Lechada de cal
- Cal
- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa)
- Soda cáustica
- Potasa cáustica
- Peróxido de hidrógeno
- Esencias naturales de plantas, excepto terpenos de naranja para frigoríficos
- Ácido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético
- Alcohol
- Ácido nítrico (equipos de lechería)
- Ácido fosfórico (equipos de lechería)
- Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño
- Bicarbonato de sodio
- Carbonato de sodio





Ministerio de Agroindustria

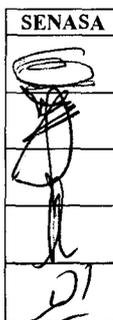
374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XII

Formulario de Solicitud para la Inscripción de Entidades Certificadoras al Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos (a que hace referencia el Artículo 126 y 127 del Anexo I)

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN		
PERSONAS FÍSICAS O JURÍDICAS		DECLARACIÓN JURADA
Nombre o Razón Social:		
Domicilio Legal		
Calle:	Nº:	Piso:
Dpto:.....		
Localidad:	Provincia:	Código Postal:
Domicilio Comercial		
Calle:	Nº:	Piso:
Dpto:		
Localidad:	Provincia:	Código Postal:
Teléfono:	Fax:	E-mail:
Sucursales o Representaciones:		
Solicita Habilitación como:		
Números de Inscripción		
C.U.I.T.	D.G.R.	
R.P.C.	I.G.J.	
Representante Legal:		
Apellido y Nombre:		
Documento: (C.I / L.E / L.C / D.N.I)		





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XII

Cargo que ocupa:			
Responsable Técnico:			
Apellido y Nombre:			
Documento: (C.I / L.E / L.C / D.N.I)			
Profesión:		Matrícula Profesional:	
Domicilio Legal			
Calle:	Nº	Piso:	Dpto:
Localidad:	Provincia:	Código Postal:	
Teléfono:	Fax:	E-mail:	
Reemplazante Autorizado:			
Apellido y Nombre:			
Documento: (C.I / L.E / L.C / D.N.I)			
Profesión:		Matrícula Profesional:	
Domicilio Legal			
Calle:	Nº:	Piso:	Dpto:
Localidad:	Provincia:	Código Postal:	
Teléfono:	Fax:	E-mail:	

Firma, Aclaración del Responsable Legal:

.....

Lugar y fecha:

.....





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XII

Formulario de Solicitud para la Inscripción de Entidades Certificadoras al Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos (a que hace referencia el Artículo 126 y 127 del Anexo I)

FICHA COMERCIAL

DECLARACIÓN JURADA

A) Para Sociedades Comerciales:	Tipo:
Fecha Fundación:	Personería Jurídica N°:
Inicio actividades:	Otorgada por:
Duración:	Domicilio Sede Central:
Lugar donde funciona el Directorio:	
Sucursales en el exterior:	

B) Para Sociedades Cooperativas	
Cantidad socios:	Inscr. I.N.A.E.S. N°
Entidad de 2° grado a la que se encuentra afiliada	
Domicilio Sede Central	
Lugar donde funciona el Directorio	
Sucursales en el exterior	

C) Para Asociaciones Civiles o Fundaciones	
Fecha Fundación	Personería Jurídica N°
Inicio actividades:	Otorgada por:
Duración:	Domicilio Sede Central
Lugar donde funciona el Directorio	
Sucursales en el exterior	







Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIII

Modelo de Constancia de "Operador Bajo Seguimiento Orgánico"  
(a que hacen referencia los Artículos 139 y 145 del Anexo I)

El documento justificativo que avala que un operador orgánico se encuentra bajo seguimiento de una entidad certificadora habilitada debe contener como mínimo la siguiente información:

Constancia de "Operador Bajo Seguimiento Orgánico"	
<p>1 Nombre y dirección del operador:</p> <p>Actividad principal (productor, elaborador, comercializador)</p>	
<p>2 Otros datos del operador (CUIT, RENSPA, otros)</p>	<p>3. Nombre, dirección y número de Registro Nacional de la Entidad Certificadora de Productos Orgánicos:</p>
<p>4. Grupo de productos/actividad:</p> <p>- Vegetales y productos vegetales:</p> <p>- Setas</p> <p>- Levaduras:</p>	<p>5. Condición de los productos:</p> <p>Producción orgánica de :</p> <p>Producción en conversión de:</p>





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIII

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantas acuáticas y algas:</li>   <li>- Ganado y productos animales, apícolas:</li>   <li>- Animales de la acuicultura y productos de animales de la acuicultura:</li>   <li>- Productos transformados (alimenticios, piensos, textiles, otros)</li> </ul>	
<p>6. Período de validez:</p> <p>Desde:</p>  <p>Hasta:</p>	<p>7. Fecha de control:</p>
<p>8. El operador declara haber sometido a control sus actividades y cumple con los requisitos establecidos en la Ley 25.127 y sus normas complementarias.</p> <p>Fecha y Lugar:</p>  <p>Firma de la Entidad Certificadora:</p>	



(1) El periodo de validez no podrá exceder los TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos a partir de la fecha de emisión



*Ministerio de Agroindustria*

374

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ANEXO XIII

INSTRUCTIVO

Para completar la Constancia de "Operador Bajo Seguimiento Orgánico"

(a que hace referencia el Artículo 145 del Anexo I)

Campo 4: "Grupo de Producto/Actividad":

Se debe indicar la especie/actividad de que se trate (ej. trigo, lechuga, manzanas, champignon, levadura de cerveza, espirulina, cría de ovinos, miel, pacú, jugo de naranja, harina de maíz, mosto de uva, puré de pera, aceite de soja, expeler de girasol, lana top, etc.).

Campo 5: "Condición de los productos":

Se debe definir la condición de cada producto: "orgánico" o "en conversión".

Campo 6: "Período de validez"

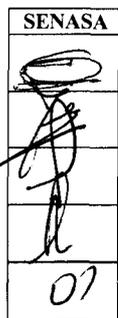
La entidad certificadora debe indicar la fecha desde y hasta la cual el operador está bajo seguimiento orgánico para los productos indicados en el campo 5. El período de validez no debe ser mayor a UN (1) año y durante el mismo el convenio suscripto entre el operador y la entidad certificadora debe estar vigente.

Campo 7: "Fecha de control"

Se refiere a la fecha de la última decisión que ha emitido la entidad certificadora por la cual se resuelve el mantenimiento del operador bajo seguimiento orgánico.

Campo 8:

El responsable técnico de la entidad certificadora es quien debe firmar la presente constancia.





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIV

(a que hacen referencia los Artículos 139, 145, 147 y 148 del Anexo I)

REPÚBLICA ARGENTINA

CERTIFICADO DE PRODUCTO ORGÁNICO

Ley 25.127

1. Organismo emisor del certificado: nombre y dirección, correo electrónico, página web, N° de Registro en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos.	
2. Número de referencia del Certificado	
3. Exportador del Producto (nombre y dirección)	
4. Productor o Elaborador del Producto (nombre y dirección)	5. País de despacho
	6. País de destino





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIV

7. Primer Consignatario del Producto (nombre y dirección)	8. Comprador/Importador (nombre y dirección)	
9. Descripción del producto (Cantidad de unidades, Características de los embalajes, Marca, Identificación de Contenedores, Medio de transporte, N° de lote).	10. Código del Nomenclador del Comercio Exterior	11. Cantidad declarada  Peso bruto (kg)  Peso neto (kg)
12. Declaración del organismo emisor del certificado  <i>"El presente documento certifica que los productos mencionados en el campo 9 han sido obtenidos de acuerdo a las normas de producción y de control orgánicos establecidas por la Ley N° 25.127 y sus reglamentaciones".</i>		
13. Declaración adicional: Condición/Calificación  Condición:  Factura:  N° de Lote:		
14. Lugar de emisión del certificado, fecha, nombre y firma de la persona autorizada		





Ministerio de Agroindustria

374

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO XIV

### INSTRUCTIVO PARA COMPLETAR EL CERTIFICADO

Título: REPÚBLICA ARGENTINA - CERTIFICADO DE PRODUCTO ORGÁNICO

Campos a completar:

1. Organismo emisor del certificado: Nombre, dirección (correo electrónico o página web) y número en el Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos del SENASA de la entidad certificadora emisora.
2. Número de certificado: se coloca el número de certificado de la entidad certificadora con la leyenda "ORIGINAL" o "DUPLICADO", según corresponda.
3. Comercializador/Exportador del producto: Nombre y dirección.
4. Productor/Elaborador del producto (empresa que haya efectuado la última operación transformación, embalaje, etiquetado sobre el lote de productos): Nombre y dirección.
- 5.- País de despacho: Identificar el país de origen.
6. País de destino: Identificar el país donde se destina la mercadería.
7. Primer consignatario de la mercadería: Nombre y dirección.
8. Identificación del importador: Nombre y dirección.
9. Descripción del Producto: características del producto, denominación comercial del producto, tipo y número de embalajes, marcas, identificación de los contenedores, números de lotes/partida, identificación del medio de transporte (Número de guía aérea / nombre del buque / permiso de embarque).
10. Código del Nomenclador del Comercio Exterior: posición arancelaria.
11. Cantidad declarada Peso Bruto en kilogramos y Peso Neto en kilogramos.  
Otras unidades (en el caso de líquidos indicar el volumen en litros).
12. Declaración del organismo emisor del certificado: se hace la siguiente mención: *"El presente documento certifica que los productos mencionados en el campo 9 han sido obtenidos de acuerdo a las normas de producción y de control orgánicos establecidas por la Ley N° 25.127 y sus reglamentaciones"*.
13. Declaraciones adicionales: debe decir "Producto orgánico" o "Producto en conversión". Se puede incluir cualquier otra aclaración que la entidad certificadora considere pertinente, tales como números de facturas, remitos, número de lote de elaboración/producción, etc.
14. Lugar de emisión. Fecha. Nombre y apellido de la persona autorizada. Firma de la persona autorizada. Sello de la entidad certificadora.

