

BUENOS AIRES, 4 AGO 1994

VISTO el expediente N° 337/92 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, el Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991 y las Resoluciones Nros. 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y 82 del 3 de junio de 1992 del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, y

CONSIDERANDO:

Que el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) tiene entre otras competencias, el dictado de las reglamentaciones específicas a que deben sujetarse la producción, tipificación, elaboración, empaque, distribución, identificación y certificación de la calidad de productos agrícolas "orgánicos", "ecológicos" o "biológicos", con arreglo a lo previsto en la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Que el sistema de producción y/o elaboración de productos orgánicos posee importantes restricciones, prohibiciones y recaudos sobre las tecnologías que se pueden utilizar con respecto a los sistemas convencionales.

Que la experiencia adquirida hasta la fecha, desde el momento de aplicación de la normativa del sistema de producción y/o elaboración de productos orgánicos, indica la necesidad de precisar, en forma ordenada y detallada, los principios mínimos que deberán observarse para que los productos puedan identificarse con esta denominación.

Que los sistemas de control que apliquen las empresas certificadoras autorizadas a los productores y/o elaboradores, deben fundamentarse en ciertos requisitos mínimos y medidas precautorias claramente preestablecidas.

Que es menester que la función que ejerce el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL de control y supervisión del sistema, como así también la autorización de empresas certificadoras, se realicen sobre la base de principios mínimos precisamente definidos.

Que se hace necesario armonizar un sistema de control sobre el que se sustente la producción y/o elaboración de productos agrícolas orgánicos, a efectos de homologar el reconocimiento de dicho sistema por los gobiernos de potenciales países importadores, en pos de facilitar la comercialización de este tipo de productos.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud del inciso d), artículo 6° del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, modificado por su similar N° 1172 del 10 de julio de 1992.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO ARGENTINO DE
SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Agrégase al punto 3 del Anexo de la Resolución N° 82 del 3 de junio de 1992 del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, que establece los requisitos generales para la tramitación de la inscripción en el Registro Nacional de Empresas Certificadoras de Productos Orgánicos, el inciso 3.8., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"En todos los casos, los Estatutos, Contratos Sociales o Contratos de Constitución deberán contemplar en sus objetivos la nominación explícita a las funciones de inspección y/o certificación de productos ecológicos, biológicos u orgánicos, asegurando, además, objetividad en la ejecución de estas funciones con respecto a los operadores sujetos a su control."

ARTÍCULO 2º.- Apruébase la reglamentación anexa relativa a los Requisitos Mínimos de Control y Medidas Precautorias establecidas dentro del SISTEMA DE CONTROL contemplado en el artículo 10 de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de producción y elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos de origen vegetal.

ARTÍCULO 3º.- Fíjase un plazo de CIENTO CINCUENTA (150) días a partir de la vigencia de la presente resolución, para que las empresas habilitadas adapten sus estatutos o contratos sociales a la presente.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

EXPEDIENTE N° 337/92

RESOLUCIÓN - IASCAV N° 331/94

Ing. Agr. CARLOS LEHMACHER
a/c. de la Presidencia del Inst. Arg.
de Sanidad y Calidad Vegetal
(IASCAV)

ANEXO I

Requisitos Mínimos de Control y Medidas Precautorias establecidas dentro del SISTEMA DE CONTROL contemplado en el artículo 10 de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, de producción y elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos de origen vegetal:

1.- PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES Y SISTEMAS SILVESTRES:

1.1. Al iniciarse el proceso de certificación la empresa certificadora deberá recabar los antecedentes de cada una de las unidades productivas mediante una inspección o in forme inicial, firmado por el inspector actuante y el responsable de la producción, que contemplará como mínimo, los siguientes aspectos:

- Plano del campo con la identificación clara de los lotes, las instalaciones ubicadas en él y su destino y los lugares donde se efectúen determinadas operaciones de elaboración, transformación y envasado, si las hubiere.
- Nombre del establecimiento y datos personales del productor.
- Ubicación geográfica y superficie total y de cada lote.
- Descripción de paisaje.
- Vecinos colindantes, tipo de actividades que realizan.
- Notificación a los vecinos, de acuerdo al punto 5.7 del anexo de la Resolución N° 82 del 3 de junio de 1992 del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.
- Posibles fuentes de contaminación.
- Descripción del estado de aislamiento de las unidades productivas en forma exacta, en todos y cada uno de los límites del campo.
- Sistema de riego detallando origen del agua.
- Descripción del suelo.
- Memoria descriptiva de los tratamientos realizados de cada lote, en los últimos TRES (3) años, detallando:
 - Cultivos
 - Labranzas
 - Agroquímicos empleados.
 - Plagas, enfermedades y malezas detectadas.
 - Descripción de instalaciones y maquinarias.

En caso de sistemas silvestres, además de lo prescripto, detallar también:

- Producto/s a recolectar.
- Áreas de recolección.
- Frecuencia de recolección.
- Producción potencial de la especie a recolectar por unidad de superficie.

- Cobertura de la especie a recolectar.
 - Características reproductivas de la especie.
 - Composición de la flora natural o espontánea.
- 1.2. En el caso de unidades productivas que, a su vez, cuenten con instalaciones elaboradoras, transformadores, y/o envasadoras dentro de la misma unidad, además de lo previsto en el punto 1.1., la empresa certificadora deberá proceder de acuerdo al punto 2 del presente anexo.
- 1.3. Las partes, certificadora y productora, suscribirán un convenio donde conste como mínimo y en forma explícita, el compromiso formal del productor a:
- Producir bajo las normas de producción ecológicas de la certificadora, aprobadas por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y elaboradas de acuerdo a la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones y, contemplar las medidas concretas a adoptar para garantizar el carácter orgánico de la producción establecido en la misma resolución.
 - Informar anualmente el programa de producción vegetal por lote.
 - Llevar registros que permitan al organismo de control localizar el origen, naturaleza y cantidad de todos los insumos y su utilización. Además, registrar todo lo referido a la naturaleza, cantidad y destinatarios de todos los productos agrarios vendidos.
- En los casos de ventas directas a consumidor final las cantidades se globalizarán por día.
- Presentar los elementos de juicio necesarios para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 4° y en el artículo 5°, inciso d) de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, en el caso de sistemas silvestres.
 - Aceptar el régimen de sanciones previstas por la certificadora en caso de infracción a las normas.
 - Tomar conocimiento del contenido de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones.
 - Aceptar el régimen de visitas de inspección establecido por la certificadora.
 - Permitir el acceso a todos los sectores de la unidad productiva y a los registros, tanto a los inspectores de la empresa de certificación como al personal acreditado por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.
- 1.4. Además de las visitas de inspección sin previo aviso, el organismo de control deberá efectuar, como mínimo una vez al año, un control físico completo de la unidad dejando constancia de los registros verificados, insumos utilizados, cantidades producidas y constataciones visuales realizadas.
- 1.5. Una vez convenida por ambas partes, productora y certificadora, la iniciación del proceso de certificación y, a los efectos de dar cumplimiento a lo previsto en el punto 5.6 del anexo de la Resolución N° 82 del 3 de junio de 1992 del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, se dejará constancia de la visita a través de un Acta o Informe de Inspección firmado por el inspector actuante y el responsable de la producción, que deberá contener, como mínimo, el detalle de los siguientes aspectos:
- Detalle de los lotes y sus cultivos.
 - Problemas de índole climático que pudieran haber afectado al cultivo.

- Abonos y labranzas realizados en cada lote.
 - Origen de las semillas u órganos de multiplicación.
 - Descripción del estado sanitario de los cultivos. Productos utilizados para el control de plagas, enfermedades y malezas.
 - Aspectos a considerar a efectos de evaluar el aumento y continuidad de la diversidad del ambiente y mantenimiento o aumento de la fertilidad del suelo.
 - Análisis físicos, químicos y/o microbiológicos realizados por indicación del inspector, con vistas a la búsqueda de productos no autorizados en los ANEXOS I, II y III de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. Dichos análisis deberán realizarse en cualquier caso que exista presunción de que se haya utilizado un producto no autorizado.
 - En caso de sistemas silvestres referir además: detalle de parámetros verificables de la estabilidad del sistema, productos que se recolectan, criterios de recolección.
- 1.6. La producción deberá llevarse a cabo en una unidad cuyas parcelas, zonas de producción y depósitos o galpones estén claramente separados de cualquier otra unidad que no produzca con arreglo a las normas vigentes.
- Asimismo, en el caso de que un productor cultive varias unidades de producción en la misma zona, las unidades que produzcan bajo un sistema no contemplado en la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones, estarán igualmente sometidas al régimen de control y no se podrá producir la misma variedad de vegetales que en la unidad bajo certificación.
- 1.7. Queda prohibido cualquier almacenamiento en la unidad de insumos diferentes a los autorizados para este tipo de producción por la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones.
- 1.8. Los productos podrán transportarse a otras unidades, tanto mayoristas como minoristas, en envases o recipientes adecuados y cuyo sistema de cierre impida la sustitución de su contenido y provistos de una etiqueta que contemple lo establecido en el artículo 9° de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.
- Sin perjuicio de lo establecido en este artículo, la etiqueta deberá mencionar el nombre y la dirección de la persona responsable de la producción o elaboración o, en caso de mencionarse otro vendedor, una indicación que permita identificar inequívocamente al responsable de la producción.
- 1.9. Las empresas certificadoras deberán llevar registros de los números de partida de cada una de las mercaderías certificadas por cada establecimiento bajo control.
- 2.- PLANTAS DE ELABORACION, FRACCIONAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL:
- 2.1. Al iniciarse el proceso de certificación, la empresa certificadora deberá recabar los antecedentes de cada una de las unidades elaboradoras mediante una inspección o informe inicial, firmado por el inspector actuante y el responsable de la elaboración, que contemplará como mínimo los siguientes aspectos:
- Nombre del establecimiento y datos personales del responsable.

- Ubicación.
- Plano de la planta y sus instalaciones.
- Productos bajo elaboración.
- Diagrama del proceso de elaboración.
- Descripción del proceso.
- Lista de ingredientes utilizados en el proceso y su origen, así como toda otra sustancia que intervenga en el proceso de elaboración.
- Programa de limpieza y control sanitario de equipos, máquinas, elementos de transporte y depósitos a fin de evitar posibles contaminaciones.
- Análisis y controles de calidad.

2.2. Las partes, certificadora y elaboradora, suscribirán un convenio donde conste como mínimo y en forma explícita, el compromiso formal del elaborador a:

- Elaborar bajo las normas de la certificadora, aprobadas por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y elaboradas de acuerdo a la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones, y contemplar las medidas concretas a adoptar para garantizar el carácter orgánico de la producción.
- Informar anualmente a la certificadora el programa de elaboración de productos de origen vegetal.
- Llevar registros que permitan al organismo de control localizar el origen, naturaleza y cantidad de todos los insumos, aditivos y demás sustancias que intervengan en el proceso de elaboración, y su utilización. Además, registrar todo lo referido a la naturaleza y cantidades de todos los productos elaborados que hayan salido de la planta.
- Aceptar el régimen de sanciones previstas por la certificadora en caso de infracción a las normas.
- Tomar conocimiento del contenido de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y sus modificaciones.
- En caso de que se elaboren, envasen o transformen en la planta productos de tipo convencional, tomar las medidas necesarias para separar ambos tipos de productos, tanto en el momento de la elaboración, como en su almacenaje. Asimismo, identificar adecuadamente los productos y los lotes o partidas a fin de evitar su mezcla.
- Aceptar el régimen de visitas de inspección establecido por la certificadora.
- Permitir el acceso a todos los sectores de la planta elaboradora y a los registros, tanto a los inspectores de la empresa de certificación como al personal acreditado por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.

2.3. Además de las visitas de inspección sin previo aviso, el organismo de control deberá efectuar como mínimo una vez al año, un control físico completo de la unidad dejando constancia de los registros verificados, insumos utilizados, cantidades producidas y constataciones visuales realizadas.

2.4. Una vez convenida por ambas partes, elaboradora y certificadora, la iniciación del proceso de certificación y a los efectos de dar cumplimiento a lo previsto en el punto 5.6 del Anexo de la Resolución N° 82 del 3 de junio de 1992 del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y

CALIDAD VEGETAL, se dejará constancia a través de un Acta o Informe de Inspección firmado por el inspector actuante y el responsable de la elaboración, que deberá contener, como mínimo, el detalle de los siguientes aspectos:

- Detalle de productos que se están elaborando.
- Origen de los insumos, ingredientes y demás sustancias que intervienen en el proceso de elaboración.
- Descripción del estado sanitario de las instalaciones.
- Productos utilizados para la limpieza y control sanitario.
- Análisis físicos, químicos o microbiológicos realizados por indicación del inspector, con vistas a la búsqueda de productos no autorizados en los ANEXOS I, II y III de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. Dichos análisis deberán realizarse en cualquier caso que exista presunción de que se haya utilizado un producto no autorizado.

2.5. Los productos elaborados podrán transportarse a otras unidades, tanto mayoristas como minoristas, en envases o recipientes adecuados cuyo sistema de cierre impida la sustitución de su contenido y provistos de una etiqueta que contemple lo establecido en el artículo 9° de la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. Sin perjuicio de lo establecido en este artículo, la etiqueta deberá mencionar el nombre y la dirección de la persona responsable de la producción o elaboración o, en caso de mencionarse otro vendedor, una indicación que permita al organismo de control identificar inequívocamente al responsable de la producción.

En el momento de la recepción, el operador inspeccionará el cierre del envase o recipiente y comprobará si figuran o no las indicaciones del párrafo anterior o la del punto 1.8.. El resultado de esta comprobación figurará expresamente en los registros de la unidad.

Cuando de esta comprobación exista lugar a duda sobre la procedencia del producto en cuestión, sólo se procederá a su envasado o transformación una vez disipada la misma a menos que se comercialice sin ninguna referencia al método ecológico de producción.

2.6. Las empresas certificadoras deberán llevar registros de los números de partida de cada una de las mercaderías certificadas por cada establecimiento bajo control.

2.7. En el caso de que se elaboren, fraccionen o acondicionen productos no orgánicos o de carácter convencional:

- La unidad deberá disponer de lugares separados para el almacenamiento, antes y después de las operaciones con los productos orgánicos.
- Las operaciones deberán realizarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de aquellas que se efectúen con productos convencionales.
- Si estas operaciones no son frecuentes, deberán ser anunciadas con anticipación dentro de un plazo fijado de común acuerdo con el organismo de control.