

BUENOS AIRES, 09/06/2000

VISTO el Expediente N° 3487/99 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, la Resolución N° 1286 del 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, sus modificatorias y el Reglamento (CE) N° 1804/99 del Consejo de la Unión Europea, modificatorio del Reglamento (CE) N° 2092/91, y

CONSIDERANDO:

Que la producción orgánica propone que los sistemas productivos imiten, siempre que sea posible, los procesos que ocurren en la naturaleza.

Que la Comunidad Orgánica Internacional ha expresado en reiteradas oportunidades su desaprobación frente a la utilización de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) en la producción orgánica por no considerarlos dentro de los lineamientos básicos de este tipo de producción.

Que en el informe de la 26ª Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos, realizada en la ciudad de Ottawa (CANADA), en mayo de 1998, se expresa que los materiales y/o productos producidos a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) son incompatibles con los principios de la producción orgánica, dado que en los OGMs el material genético se ha modificado de una manera que no se produce en la naturaleza.

Que el documento citado puede considerarse el fundamento técnico de las futuras directrices Codex sobre producción de alimentos orgánicos.

Que en la XII Conferencia Científica de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM), realizada en la ciudad de Mar del Plata, (Provincia de BUENOS AIRES), en noviembre de 1998, asociaciones de productores y consumidores de productos orgánicos expresaron su disconformidad con relación al empleo de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) en la producción orgánica.

Que se hace necesario definir el alcance de los términos “Organismos Genéticamente Modificados”, a efectos de la presente resolución.

Que el Reglamento (CE) N° 1804/99 del Consejo de la UNION EUROPEA, modificatorio del Reglamento (CE) N° 2092/91 hace mención al reconocimiento de sistemas de terceros países en base a la equivalencia de los principios y normas de certificación y auditoría, obrando como antecedente el reconocimiento por parte de la UNION EUROPEA del sistema argentino de control para productos orgánicos de origen vegetal, restando incorporar por lo tanto la producción orgánica de origen animal.

Que la citada normativa prevé que los Organismos Genéticamente Modificados y los productos obtenidos a partir de éstos son incompatibles con los métodos de producción ecológica, que además prevé restricciones en el uso de productos para la higiene y desinfección de instalaciones y maquinarias, y fija criterios a ser considerados en las producciones orgánicas y convencionales.

Que dadas las características propias de la producción pecuaria nacional es necesario contemplar situaciones en que convivan animales orgánicos y convencionales, en la medida que esto, no afecte de manera negativa a los sistemas de producción orgánica implementados en los establecimientos.

Que en virtud del desarrollo observado, en la producción orgánica se hace imprescindible limitar la utilización de productos de limpieza y desinfección de locales, instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos orgánicos, a fin de asegurar el carácter orgánico de las producciones en toda la cadena desde la producción hasta la comercialización, respondiendo a las exigencias nacionales e internacionales.

Que por el artículo 10 de la Resolución N° 1286 del 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, reglamentado por su similar N° 68 del 10 de enero de 1994, Anexo I, ítem 10, se creó el Registro Nacional de Inspectores de Producciones Ecológicas de Origen Animal, en razón de la necesidad de capacitar y establecer criterios mínimos para aceptar a los inspectores como forma de asegurar su buen desempeño, en una instancia en la cual la REPUBLICA ARGENTINA contaba con profesionales con poca experiencia al respecto.

Que en virtud de la experiencia acumulada en producción orgánica existe a la fecha un amplio

espectro de profesionales con experiencia en esta temática y aptos para desempeñarse como inspectores, lo que hace innecesaria la fijación de un marco regulatorio para su actuación como tales.

Que a efectos de cumplimentar los aspectos señalados se hace necesario producir ciertas adaptaciones normativas en el régimen de producción y certificación de nuestro país.

Que la DIRECCION DE LEGALES del AREA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA, ha tomado la intervención que le compete.

Que el presente acto se dicta en el ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996, sus modificatorios y la Ley N° 25.127.

Por ello,

El SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA,
PESCA Y ALIMENTACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Prohíbese en la producción orgánica la utilización de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos a emplear como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción), alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para la alimentación animal, aditivos en la alimentación animal, auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales, determinados productos utilizados en la alimentación animal (tales como 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, productos fitosanitarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas y materiales de propagación vegetativa.

ARTICULO 2°.- A los efectos de la presente resolución, se define como Organismo Genéticamente Modificado (OGM), a un organismo 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 Acido 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 hibridización 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 (OGMs), a la fecundación in vitro, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

ARTICULO 3°.- Apruébanse los Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII y VIII que forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 4°.- Solamente se podrán utilizar, 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, los productos detallados en el Anexo I de la presente resolución.

ARTICULO 5°.- Alimentación y materias primas para la alimentación animal, aditivos y auxiliares tecnológicos:

Inciso a). Las materias primas para la alimentación animal de origen agrícola convencional podrán utilizarse únicamente si figuran en el ítem 1. del Anexo II de la presente resolución, siempre que se ajusten a las restricciones cuantitativas especificadas en el artículo 5°, inciso a) de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y si se producen o preparan sin utilizar solventes químicos.

Inciso b). Las materias primas para la alimentación animal (convencionales u orgánicas) sólo podrán utilizarse cuando figuren en el ítem 2 del Anexo II de la presente resolución, siempre que se ajusten a las restricciones cuantitativas especificadas en el artículo 5°, inciso a) de la Resolución N° 1286/93 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Inciso c). Con el fin de satisfacer las necesidades nutritivas de los animales, sólo podrán utilizarse para la

alimentación animal, los productos enumerados en el ítem 3. del Anexo II de la presente resolución y en los subítems 1.1. (oligoelementos) y 1.2. (vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto similar químicamente bien definidas) del Anexo III de la presente resolución.

Con respecto a los minerales y oligoelementos utilizados en la alimentación animal podrán incluirse en el Anexo III de la presente resolución, fuentes complementarias para estos productos, siempre que sean de origen natural o en su defecto de síntesis, con la misma forma que los productos naturales.

- Inciso d). Únicamente los productos enumerados en los subítems 1.3. (enzimas), 1.4. (microorganismos), 1.6. (agentes ligantes) y el ítem 2. del Anexo III de la presente resolución podrán utilizarse en la alimentación animal utilizados como aditivos y auxiliares tecnológicos. No se utilizarán en la alimentación animal antibióticos, coccidiostáticos, medicamentos, factores de crecimiento o cualquier sustancia que se utilice para estimular el crecimiento o la producción.
- Inciso e). Ninguno de los productos mencionados en el presente artículo podrán provenir de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) o de productos derivados de éstos.
- Inciso f). La alimentación está destinada a garantizar la calidad de la producción y no a incrementarla hasta el máximo, al tiempo que se cumplen los requisitos nutritivos del ganado en sus distintas etapas de desarrollo. Queda prohibida la alimentación forzada.

ARTICULO 6º.- Los requisitos a cumplir en la producción orgánica de animales, con relación a la utilización de instalaciones, maquinarias y tierras de pastoreo, por parte de animales que se encuentran bajo certificación y animales criados en forma convencional se establecen en el Anexo IV de la presente resolución.

ARTICULO 7º.- Origen de los animales y bienestar animal: corrales, zonas al aire libre y alojamiento para el ganado.

Inciso a). Generalidades:

Al seleccionar las razas o las estirpes se tendrá en cuenta la capacidad de los animales para adaptarse a las condiciones del entorno y su vitalidad y resistencia a las enfermedades. Además, esta selección deberá hacerse teniendo en cuenta la necesidad de evitar enfermedades o problemas sanitarios específicos asociados a determinadas razas o estirpes utilizadas en la ganadería intensiva. Deberá darse preferencia a razas y estirpes autóctonas.

La concentración de animales en locales deberá ser compatible con la comodidad y el bienestar de los mismos, factores que dependerán de la especie, raza y edad de los animales. Deberá tenerse en cuenta las necesidades inherentes al comportamiento de los animales, que dependerá principalmente del tamaño del grupo y de su sexo. Cuando se trate de producciones de animales en locales, la carga óptima procurará garantizar el bienestar de los mismos, dándoles espacio suficiente para mantenerse erguidos en forma natural, tumbarse fácilmente, girar, asearse, estar en cualquier posición normal y hacer movimientos naturales para estirarse y agitar las alas.

En el Anexo V de la presente resolución se establecen las superficies mínimas para la estabulación y las zonas de ejercicio y demás condiciones de alojamiento correspondientes a las distintas especies y tipos de animales.

La carga en zonas de pastoreo debe ser suficientemente baja para evitar que el suelo se enfangue o se destruyan especies vegetales por sobrepastoreo.

Los alojamientos, equipos, utensilios y demás materiales deberán limpiarse y desinfectarse con los productos del Anexo I de la presente resolución. El estiércol, la orina y los alimentos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores. En la eliminación de insectos y demás plagas en edificios y otras instalaciones destinadas a la producción animal, sólo podrán utilizarse los productos enumerados en la Resolución N° 423 de fecha 3 de junio de 1992 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, Anexo B "Productos permitidos para el control de plagas y enfermedades" y en la Resolución N° 116 del 4 de marzo de 1994 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, artículo 1º, "productos a base de feromonas".

No se admite en producción orgánica el engorde de ganado intensivo a corral (feed-lot).

En aquellas producciones que lo requieran, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento del estiércol deberá ser tal que resulte imposible la contaminación de las aguas por vertido directo, escorrentía o filtración en el suelo.

A fin de garantizar la correcta gestión de los fertilizantes, la capacidad de las instalaciones para estiércol deberá ser superior a la capacidad de almacenamiento necesaria para el período más largo del año en que no haya aportes al suelo.

Inciso b). Mamíferos.

Todos los mamíferos deberán tener acceso libre al pastoreo directo y zonas de ejercicio o espacios al aire libre que podrán estar cubiertos parcialmente, contemplando las condiciones fisiológicas de los animales, las condiciones atmosféricas y el estado del suelo, el cual no deberá sufrir ningún tipo de degradación.

En las construcciones, los pisos serán lisos pero no resbaladizos. La mitad de la superficie total del piso como mínimo deberá ser firme, no admitiéndose listones o rejillas.

Los alojamientos deberán disponer de una zona cómoda, limpia y seca para dormir o descansar suficientemente grande. Las camas serán de materiales naturales, provenientes del mismo establecimiento o de establecimientos sujetos a la reglamentación de producción orgánica.

En el caso de cerdas adultas, deberán mantenerse en grupos, excepto en las últimas fases del período de gestación y durante el amamantamiento. Los lechones no podrán mantenerse en plataformas elevadas o en jaulas.

Inciso c). Aves de corral.

Las aves de corral deberán criarse en condiciones de espacio abierto y no podrán mantenerse en jaulas.

Las aves acuáticas deberán tener acceso a una corriente de agua, un charco o un estanque, respetando su bienestar y la higiene.

Los locales para todas las aves de corral deberán cumplir las siguientes condiciones mínimas:

- UN TERCIO (1/3) al menos de la superficie será de construcción sólida, es decir, no en forma de tablillas o reja, cubiertas con un lecho.

- En los gallineros para gallinas ponedoras, una parte suficientemente grande del piso deberá poder utilizarse para la recogida de las deyecciones.

- Dispondrán de perchas cuyo número y dimensiones respondan a lo dispuesto en el Anexo VI de la presente resolución.

- Los gallineros estarán provistos de entradas y salidas libres, con un tamaño adecuado para las aves y de una longitud combinada de al menos CUATRO (4) metros por cada CIEN (100) metros cuadrados de la superficie del local que esté disponible para las aves.

- Cada gallinero no contará con más de: CUATRO MIL OCHOCIENTOS (4.800) pollos; ó TRES MIL (3.000) gallinas ponedoras; ó CINCO MIL DOSCIENTAS (5.200) otras gallinas; ó CUATRO MIL (4.000) patos hembras y TRES MIL DOSCIENTOS (3.200) patos machos; ó DOS MIL QUINIENTOS (2.500) gansos o pavos.

- La superficie total de gallineros utilizable para la producción de carne de cada centro de producción no deberá exceder de UN MIL SEISCIENTOS (1.600) metros cuadrados.

La luz natural podrá complementarse con medios artificiales, hasta obtener un máximo de DIECISEIS (16) horas de luz (fotoperíodo total), con un período de descanso nocturno sin luz de al menos OCHO (8) horas, conforme lo dispuesto por el artículo 5°, inciso b) de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Las aves de corral deberán tener acceso a espacios al aire libre, cubiertos en su mayor parte por vegetación y dotados de instalaciones de protección, permitiendo a los animales un fácil acceso a abrevaderos y comederos.

Inciso d). Como excepción a lo dispuesto en el presente artículo en lo referido a las construcciones, podrán quedar exceptuados a estas exigencias los productores que se encuentren bajo proceso de certificación hasta la fecha de puesta en vigencia de la presente resolución. Quienes se acojan a esta excepción deberán presentar ante la entidad certificadora un plan de conversión de sus instalaciones no mayor a CINCO (5) años, cuya aprobación quedará a consideración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

ARTICULO 8°.- Déjase sin efecto el Registro Nacional de Inspectores de Producciones Ecológicas de Origen Animal, creado por el artículo 10 de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, reglamentado por su similar N° 68 de fecha 10 de enero de 1994.

ARTICULO 9°.- Sustitúyase inciso g), apartados b) y d) del artículo 5° de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Apartado b) Las hembras bovinas dedicadas a la crianza o al tambo se incorporarán nulíparas y antes de recibir su primer servicio”.

“Apartado d) En el resto de las especies, los ejemplares hembras siempre se incorporarán nulíparas y antes de recibir su primer servicio”.

ARTICULO 10.- Sustitúyese el inciso e) del artículo 5° de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Inciso e). La 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 en cuestión. Queda prohibido el trasplante de embriones”.

ARTICULO 11.- Agrégase al artículo 7° de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, el siguiente inciso:

“Inciso g). No podrá utilizarse el mismo ingrediente orgánico y convencional en la elaboración de un producto”.

ARTICULO 12.- Para ser admitidos en la producción orgánica, los productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, alimentos para animales, materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos, aditivos en alimentación animal, productos de la limpieza y desinfección para locales e instalaciones, productos para el control de plagas y enfermedades en locales e instalaciones, su uso deberá estar previamente autorizado para la producción agropecuaria en general.

ARTICULO 13.- El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, será la Autoridad de Aplicación de la presente resolución, quedando facultado para emitir los dictámenes técnicos que correspondan en la interpretación de la misma, a través de sus áreas específicas.

ARTICULO 14.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 270/2000

ANEXO I

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOCALES, INSTALACIONES, MAQUINARIAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCION, ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ORGANICOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL

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.

Acido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético.

Alcohol.

Acido nítrico (equipo de lechería).

Formaldehído.

Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño.

Carbonato de sodio.

MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACION ANIMAL

1. Materias primas de origen vegetal.

- 1.1. Cereales, sus productos y subproductos.
- 1.2. Oleaginosos, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.
- 1.3. Leguminosas, sus productos y subproductos.
- 1.4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
- 1.5. Otros frutos, sus productos y subproductos.
- 1.6. Forrajes y forrajes groseros.
- 1.7. Otras plantas, sus productos y subproductos.

2. Materias primas de origen diverso.

- 2.1. Leche y productos lácteos.
- 2.2. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.

3. Materias primas de origen mineral.

Sodio:

- Sal marina sin refinar.
- Sal gema bruta de mina.
- Sulfato de sosa.
- Carbonato de sodio.
- Bicarbonato de sodio.
- Cloruro de sodio.

Calcio:

- Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia).
- Carbonato de calcio.
- Lactato de calcio.
- Gluconato cálcico.

Fósforo:

- Fosfatos bicálcicos precipitados de huesos.
- Fosfato bicálcico desfluorado.
- Fosfato monocálcico desfluorado.

Magnesio:

- Magnesio anhidro.
- Sulfato de magnesio.
- Cloruro de magnesio.
- Carbonato de magnesio.

Azufre:

- Sulfato de sosa.

ADITIVOS PARA LA ALIMENTACION ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACION ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLOGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.

1. Aditivos para la alimentación animal.

1.1. Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Hierro:

Carbonato ferroso.
Sulfato ferroso monohidratado.
Oxido férrico.

Yodo:

Yodato de calcio anhidro.
Yodato de calcio hexahidratado.
Yoduro de potasio.

Cobalto:

Sulfato de cobalto monohidrato y/o sulfato de cobalto heptahidrato.
Carbonato básico de cobalto monohidrato.

Cobre:

Oxido cúprico.
Carbonato de cobrebásico, monohidratado.
Sulfato de cobre pentahidratado.

Manganeso.

Carbonato manganoso.
Oxido manganoso y mangánico.
Sulfato manganoso mono y/o tetrahidratado.

Zinc:

Carbonato de zinc.
Oxido de zinc.
Sulfato de zinc mono y/o heptahidratado.

Molibdeno:

Molibdato de amonio, molibdato de sodio.

Selenio:

Seleniato de sodio.
Selenito de sodio.

1.2. Vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto análogo, químicamente bien definidas. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Vitaminas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

- Derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales.

- Vitaminas de síntesis a las naturales únicamente para animales monogástricos.

1.3. Enzimas. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Enzimas autorizadas por autoridad competente.

1.4. Microorganismos.

Microorganismos autorizados por autoridad competente.

1.5. Conservantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Acido fórmico para ensilaje.

Acido acético para ensilaje.

Acido láctico para ensilaje.

Acido propiónico para ensilaje.

1.6. Agentes ligantes, antiaglomerantes y coagulantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Sílice coloidal.

Tierra de diatomeas.

Sepiolita.

Bentonita.

Arcillas caoliníticas.

Vermiculita.

Perlita.

2. Auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales.

2.1. Auxiliares tecnológicos para el ensilaje. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Sal marina, sal gema, enzima, levaduras, suero lácteo, azúcar, pulpa de remolacha azucarera, harina de cereales, melazas y bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas.

En caso de que las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada, la autoridad u organismo de control podrá autorizar la utilización de ácidos láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje.

ANEXO IV

1. En producción de animales orgánicos, todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados de acuerdo a lo establecido por la Resolución N° 1286 del 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, modificatorias y anexos.
2. No obstante, podrá haber en los establecimientos de producción orgánica, animales criados en forma convencional (de la misma especie o de especies distintas) siempre que la producción de éstos utilice maquinarias y se realice en instalaciones y tierras de pastoreo claramente separadas, de las utilizadas para la producción de animales orgánicos, considerándose entonces unidades de producción distintas.
3. En carácter de excepción a lo establecido en el punto anterior, animales de cualquier especie procedentes de la producción convencional podrán utilizar instalaciones y maquinarias y pastorear cada año en lotes destinados a la producción animal orgánica (lotes orgánicos) durante un período de tiempo limitado, siempre que:
 - Los animales que no están bajo certificación orgánica, provengan de un sistema de producción extensiva.
 - Los lotes en cuestión no sean ocupados por animales bajo producción orgánica y animales bajo producción convencional en forma simultánea, al igual que las instalaciones y maquinarias.
 - Los animales bajo producción orgánica ingresen a dichos lotes (a) o utilicen las maquinarias e instalaciones (b) recién TREINTA (30) días después de retirada la totalidad de los animales convencionales (en el caso a) o de usados por éstos (en el caso b). Con justificada razón y debidamente documentado, la agencia certificadora podrá reducir o aumentar este período.
 - Durante el tiempo en que se encuentren en lotes orgánicos, todo el manejo de estos animales debe cumplir la reglamentación de producción orgánica.

Esta excepción estará supeditada a la autorización previa de la certificadora.

4. Cuando se den las situaciones previstas en los puntos 2. y 3. del presente Anexo, se establecen las siguientes condiciones:

Cualesquiera sean las especies involucradas:

- a). La superficie total y los animales involucrados deberán estar incluidos en un plan de conversión que comprometerá formalmente al productor a ir incorporando gradualmente lotes, superficies y animales y finalizar esta incorporación en un plazo máximo de CINCO (5) años.

Si son de la misma especie, además se deberá:

- a). Llevar registros productivos, reproductivos, sanitarios, altas, bajas y de insumos de ambas producciones de una manera eficiente, que permita la clara separación y trazabilidad de los productos obtenidos.
- b). Identificar todos los animales (incluyendo los convencionales).
- c). Realizar un seguimiento de ambas unidades de producción, debiendo la certificadora actuante evaluar el cumplimiento de lo dispuesto en los puntos anteriores.

SUPERFICIES MINIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERISTICAS DE
ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCION

1. Cerdos

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)		Zona al aire libre (superficie de ejercicios sin incluir pastos)
	peso mínimo en vivo (kg.)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Cerdas nodrizas con lechones de hasta CUARENTA (40) días		7,5 m ² / cerda	2,5
Cerdos de engorde	Hasta CINCUENTA (50)	0,8	0,6
	Hasta OCHENTA Y CINCO (85)	1,1	0,8
	Más de OCHENTA Y CINCO (85)	1,3	1
Lechones	De más de CUARENTA (40) días y hasta TREINTA (30) kg.	0,6	0,4
Cerdos reproductores		2,5 m ² / hembra	1,9
		6,0 m ² /macho	8,0

Dadas las características de producción extensiva que es propia de la REPUBLICA ARGENTINA, no se considera el resto de las especies de mamíferos.

2. Aves de corral

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)			Zona al aire libre (m ² de espacio disponible en rotación/cabeza)
	Nº animales/m ²	Cm de percha/a ni-mal	nido	

Gallinas ponedoras	6	18	OCHO (8) gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, CIENTO VEINTE (120) cm ² por ave	CUATRO (4), siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10, con un máximo de VEINTIUN (21) kg peso en vivo/m ²	20		CUATRO (4) pollos de carne y pintadas 4,5 patos 10 pavos 15 ocas No deberá superarse el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Pollitos de engorde en alojamiento móvil	DIECISEIS (16) (*) alojamiento móviles con peso máximo de TREINTA (30) kg peso en vivo/m ²			DOS COMA CINCO (2,5) siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año

(*) Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen CIENTO CINCUENTA (150) metros cuadrados de superficie disponible y no permanezcan cubiertos por la noche.

REQUISITOS MINIMOS DE CONTROL Y MEDIDAS PRECAUTORIAS

Además de lo establecido en la Resolución N° 331 de fecha 4 de agosto de 1994 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, Anexo I para la parte vegetal de un establecimiento agropecuario, en las producciones de origen animal se contemplarán como mínimo los siguientes aspectos:

A. Producción primaria:

Animales y productos animales procedentes de la cría de animales:

A.1. Al comienzo de la puesta en práctica del régimen de control propio de las producciones animales, el productor y la certificadora establecerán a través de una encuesta original lo siguiente:

- Una descripción completa de las instalaciones ganaderas, pastos, zonas de ejercicio al aire libre, espacios abiertos, etc. y, en su caso, de los locales de almacenamiento, transformación y empaquetado de los animales, los productos animales, las materias primas y los insumos.
- Una descripción completa de las instalaciones de almacenamiento del estiércol.
- Un plan de esparcimiento de dicho estiércol, aprobado por un organismo o autoridad de inspección, así como una descripción completa de las superficies dedicadas a las producciones vegetales.
- En su caso, las disposiciones contractuales establecidas con otros agricultores para el esparcimiento del estiércol.
- Plan de gestión de la unidad de cría de cada animal de producción ecológica (por ejemplo, gestión de la alimentación, reproducción, salud, etc.)
- Todas las medidas concretas que deben tomarse a nivel de la unidad de cría para asegurar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Anexo.

Esta descripción y las medidas en cuestión serán verificadas en un primer informe de inspección firmado por el mismo y el productor de que se trate.

A.2. 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 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y elaboradas de acuerdo a la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, sus modificaciones y anexos 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 animal.
- 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 vendidos.

En los casos de ventas directas a consumidor final las cantidades se globalizarán por día.

- Aceptar el régimen de sanciones previstas por la certificadora en caso de infracción a las normas.
- Tomar conocimiento del contenido de la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, sus anexos y 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 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

A.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.

A.4. 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° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Sin perjuicio de lo establecido en este inciso, 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.

A.5. Las empresas certificadoras deberán llevar registros de los números de partida de cada una de las mercaderías certificadas por cada establecimiento bajo control.

A.6. Queda prohibido cualquier almacenamiento en la unidad de materias primas distintas a las compatibles con la producción orgánica. No obstante, se aceptará el almacenamiento en la explotación de productos y antibióticos medicinales veterinarios alopáticos, siempre y cuando hayan sido recetados por un veterinario en el marco de tratamientos contemplados en la normativa oficial, se encuentren almacenados en un lugar controlado y figuren en el registro de la explotación.

A.7. Los animales deberán identificarse de manera permanente individualmente o por lotes para las aves de corral.

A.8. Los datos de los animales deberán compilarse en un registro y estar siempre a disposición de los organismos y autoridades de control en la sede de la explotación.

En estos registros, destinados a proporcionar una descripción completa del modo de gestión del grupo de animales, deberá constar como mínimo la siguiente información:

- Las llegadas de animales, por especie: origen y fecha de llegada, período de conversión, marca de identificación e historial veterinario.

- Las salidas de animales: edad, número, peso en caso de sacrificio, marca de identificación y destino.

- Las posibles pérdidas de animales y su justificación.

- Alimentación: tipo de alimentos, incluyendo los complementos alimenticios, la proporción de los distintos componentes de la ración, los períodos de acceso a los corrales y la trashumancia en caso de que existan restricciones en la materia.

- Profilaxis, intervenciones terapéuticas y cuidados veterinarios: fechas de tratamiento, recetas del facultativo para los cuidados veterinarios, con justificación y tiempo de espera impuestos antes de la comercialización de los productos animales.

A.9. Una vez convenida por ambas partes, productora y certificadora, la iniciación del proceso de certificación 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, además de lo contemplado en el ítem 1.5, del Anexo I de la Resolución N° 331 de fecha 4 de agosto de 1994 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL:

Tratamientos veterinarios.

Identificación de los animales.

Condiciones de bienestar.

Origen del alimento.

Número de animales.

Densidad.

Métodos de desinfección y limpieza de las instalaciones.

Origen de los animales.

Especies, razas y edades.

Toda otra mención hacia el cumplimiento de la normativa oficial.

A.10. Cuando el productor explote varios centros de cría en la misma región, las unidades dedicadas a la cría de animales o a la producción de productos de animales que no cumplan la reglamentación de producción orgánica estarán igualmente sujetas al régimen de control con relación a los animales y productos animales, y a las disposiciones referentes al programa de cría, a los datos de los animales y a los principios de almacenamiento de los productos utilizados para la cría.

B.- 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 A.1., y en el caso de cualquier establecimiento elaborador, serán aplicables a los animales y productos animales lo siguiente:

Plantas de elaboración, fraccionamiento y acondicionamiento de productos de origen animal:

B.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.
- B.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 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y elaboradas de acuerdo a la Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL 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 animal.
 - 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° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL 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 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
- B.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.
- B.4. Una vez convenida por ambas partes, elaboradora y certificadora, la iniciación del proceso de certificación 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 la normativa oficial. Dichos análisis deberán realizarse en cualquier caso que exista presunción de que se haya utilizado un producto no autorizado.
- B.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° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo mencionado, 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 A.4 del presente anexo. 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.

- B.6. Las empresas certificadoras deberán llevar registros de los números de partida de cada una de las mercaderías certificadas por cada establecimiento bajo control.
- B.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.

SOLICITUD DE ACORTAMIENTO DEL PERIODO DE TRANSICION.

OBJETIVO.

En el marco de la normativa oficial vigente (Resolución N° 423 de fecha 3 de junio de 1992 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y Resolución N° 1286 de fecha 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, ambas en sus artículos 4°), el denominado “período de transición” de los establecimientos que se encuentren bajo el sistema de certificación de productos ecológicos, podrá ser reducido de acuerdo con los antecedentes comprobables en cada situación por parte de las entidades certificadoras, con el consentimiento de la Autoridad de Control (SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA).

A los efectos de sistematizar tanto las presentaciones que las entidades certificadoras realizan, como así también los criterios de evaluación con que son analizadas dichas presentaciones, se establecen los siguientes criterios y requisitos, los cuales deberán ser cumplidos por los aspirantes al acortamiento del período de transición y, a su vez, organiza el sistema de análisis a realizar por parte del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

CRITERIOS Y REQUISITOS PARA LA PRESENTACION:

1. Se considerará inicio de la transición cuando se haya dado cumplimiento a la totalidad de las normas oficiales y de la certificadora. Dicha fecha será determinada por el Comité de Certificación a través de un dictamen que conste en el libro de actas, con declaración de la documentación evaluada.

No obstante lo antedicho, la fecha de inicio no podrá ser previa a la firma del convenio ni tampoco se considerará como tal si no se ha comprobado el inicio del proceso productivo: en el caso de productos vegetales se entenderá como tal la primer labor de preparación de la cama de siembra, y en el caso de producciones animales, el ingreso de los mismos.

2. Tiempos Mínimos de Seguimiento: no se podrá solicitar acortamiento de la transición si no se han cumplido los siguientes tiempos mínimos:

A) Producción Vegetal:

- Cultivos anuales: El convenio (o fecha posterior de inicio de transición aprobada por el Comité) deberá ser suscripto, como mínimo, al momento de la preparación del terreno.

La certificadora deberá informar al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA la fecha exacta de dicha preparación, considerándose como inicio de la misma, la primer labor realizada luego de la cosecha del cultivo anterior.

- Cultivos plurianuales frutales: El convenio (o fecha posterior de inicio de la transición aprobada por el Comité de Certificación) deberá ser suscripto, como mínimo, SESENTA (60) días antes del inicio de la floración. La certificadora deberá informar al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA la fecha exacta del inicio de la floración, esto es, cuando comienzan a abrir los primeros botones florales.
- Otros cultivos plurianuales: El convenio (o fecha posterior de inicio de la transición aprobada por el Comité de Certificación) deberá ser suscripto como mínimo UN (1) año antes de la presentación de solicitud de acortamiento (DOCE (12) meses de seguimiento y cumplimiento de la normativa oficial y

de la certificadora). Excepción: pasturas plurianuales nuevas, que se considerarán con el criterio de los cultivos anuales.

- Producciones silvestres (recolección): Se evaluarán los criterios de la certificadora y se analizará caso por caso.

B) Producción Animal:

Requisito previo: La producción vegetal con destino a alimentación deberá ser orgánica (por acortamiento o por cumplimiento de los plazos normales previstos en la normativa oficial), considerándose que durante el período de transición se contempla el suministro de alimento en transición:

Seguimiento y control del cumplimiento efectivo de las normas en los siguientes períodos:

- Mamíferos: El equivalente a la sumatoria del período de gestación más edad de destete.
- Aves para carne: El equivalente a UN (1) período productivo.
- Aves ponedoras: El equivalente al tiempo comprendido entre el ingreso del pollito bebé hasta la fecha de entrada en producción.
- Apicultura: Este punto se desarrolla en el Anexo VIII de la presente resolución.

En todos los casos se deberá informar la fecha de ingreso de los animales al establecimiento.

Las producciones animales no contempladas, serán analizadas en cada caso en particular.

3. Se podrá solicitar para un lote, varios, para todo el establecimiento o un área (en el caso de recolección/captura).
4. Si del análisis de la documentación se desprende que existió algún incumplimiento de las normas oficiales o de la entidad certificadora, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA puede dictaminar que el establecimiento aún no inició el período de transición.

El dictamen del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA podrá ser:

- a) Positivo: - Para la totalidad de lo solicitado.
- Parcial.
- b) Negativo: - Continuación de la transición.
- Período de transición no iniciado.

En los casos b), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA exigirá un nuevo dictamen del Comité de Certificación que evalúe la fecha de inicio correspondiente.

5. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA podrá requerir cualquier acción o información complementaria (realizar otra inspección en un momento clave de la producción, nuevo dictamen del Comité de Certificación si surge alguna información relevante que no fue analizada por el mismo, etc.) por parte de la entidad certificadora, antes de tomar una decisión definitiva.
6. En el caso de análisis realizados a los productos o en los establecimientos productores, las muestras deberán provenir de lotes/producciones perfectamente identificados, con toma de las mismas realizadas por el inspector actuante debidamente instruido, y remitida a un laboratorio preferentemente reconocido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

7. No se otorgarán acortamiento a producciones animales que hubiesen sufrido en los últimos DOCE (12) meses brotes de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias. A tal efecto, deberán estar al día los registros sanitarios, los cuales podrán ser solicitados por la Autoridad de Control.
8. Toda información elevada por la certificadora deberá estar respaldada por la necesaria documentación probatoria. En este sentido, no se aceptarán declaraciones del productor, ni siquiera como declaración jurada si previamente éstas no fueron evaluadas por el Comité de Certificación. Es por lo tanto fundamental la constancia de registros y toda otra documentación que avalen los antecedentes del establecimiento.

DOCUMENTACION A PRESENTAR:

a. Nota de pedido:

La solicitud deberá iniciarse con una nota en la cual consten los cultivos, lotes o producciones animales para los que se pide el acortamiento. Además deberá contener una declaración del cumplimiento de la normativa oficial vigente y de la propia certificadora, y una breve descripción de los motivos por los cuales se hace la solicitud. Dicha nota debe estar firmada por el Responsable Técnico de la Certificadora con la fecha correspondiente.

b. Documentación respaldatoria:

1. Acuerdo o Convenio Certificadora/Productor.

1.1. Vigente y convenios previos si los hubiera.

1.2. Debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución N° 331 del 4 de agosto de 1994 del ex- INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, Anexo I, ítem 1.3, modificaciones y anexos y lo dispuesto por la certificadora en sus normas oportunamente presentadas al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

1.3. Se deberá aclarar el tipo de tenencia de la tierra (propietario, arrendatario, etc.). Para el caso de presentaciones de establecimientos que no son explotados por el propietario, se deberá anexar el convenio respectivo, en el cual deberá figurar expresamente el tipo de contrato, la identificación precisa del lote/establecimiento, el período de validez y las firmas de las personas/empresas involucradas.

Excepción: en caso de no existir contrato de arrendamiento, se analizará caso por caso.

1.4. Deberá constar el nombre del establecimiento y las actividades a certificar.

2. Encuesta Original.

2.1. Firmado por la persona que figure en el convenio o por otra que el mismo designe mediante nota, la cual se deberá adjuntar.

2.2. Fecha de confección de la misma.

2.3. Debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución N° 331 del 4 de agosto de 1994 del ex- INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, Anexo I, ítem 1.1., modificaciones y anexos para las producciones de origen vegetal y lo dispuesto por la certificadora en sus normas oportunamente presentadas al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

2.3.1. Para las producciones de origen animal deberá contemplar además tratamientos veterinarios

(animales tratados, fármaco utilizado, destino de los animales, motivo del tratamiento, etc.), identificación de los animales individual o por lotes en caso de aves de corral con métodos legibles, indelebles y permanentes (adaptados a cada sistema de producción), rotaciones de los animales, condiciones de bienestar, origen del alimento, número de animales, densidad, métodos de desinfección y limpieza de galpones, características de construcción de las instalaciones, condiciones de bienestar, métodos de distribución de los residuos, origen de los animales, especies, razas y edades.

- 2.4. La encuesta original deberá presentarse siempre en cada solicitud de autorización de acortamiento del período de transición, aunque se hayan realizado presentaciones anteriores para el mismo establecimiento.
 - 2.5. En el caso de establecimientos que tengan una encuesta original y que posteriormente incorporen nuevas superficies a certificar, se deberá realizar la correspondiente encuesta a estas últimas.
 - 2.6. Deberá ser completada exclusivamente por la persona designada en el punto 2.1.
 - 2.7. Deberá describir, en el caso que los hubiera, los animales de trabajo y de autoconsumo del establecimiento, así como determinar su ubicación en el predio y los tratamientos realizados en los mismos. Igual criterio se tomará para los cultivos de autoconsumo.
 - 2.8. Deberá informar sobre el método de disposición final de cadáveres y el lugar en que se realiza la misma.
 - 2.9. Si se realizaron desmontes, deberá anexarse el permiso oficial para el mismo, debiendo la empresa certificadora exigir el cumplimiento de lo establecido en dicho permiso.
3. Historia de las parcelas.
- 3.1. Firmado por la persona que figure en el convenio o por otra que el mismo designe mediante nota, la cual se deberá adjuntar.
 - 3.2. Se deberá presentar en forma de matriz, con los lotes formando las filas y las campañas formando las columnas; en el cruce de filas y columnas se colocarán los cultivos/producciones y se anexará una última columna de observaciones.
 - 3.3. Se detallará a continuación los antecedentes de manejo y la aplicación de insumos (fecha de aplicación, marca comercial y principio activo, tipo de producto, contra qué se aplicó, a qué animal o cultivo), en los últimos TRES (3) años.

Dichos antecedentes deberán constar en los registros del establecimiento, los cuales podrán ser requeridos por la Autoridad de Control a las entidades certificadoras.

Si dichos registros no existiesen, no se proseguirá con el análisis y se denegará la petición.

4. Informes de Inspección.

- 4.1. Firmado por el inspector actuante, adjuntando el acta o encuesta firmada además por el responsable de la producción o persona que él designe mediante nota, la cual se deberá adjuntar.
- 4.2. Fecha de confección del mismo.
- 4.3. Debe verificar y cumplir con lo dispuesto en la Resolución N° 331 del 4 de agosto de 1994 del ex- INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, Anexo I, ítems 1.5.-1.6.-

1.7. y 1.8. modificaciones y anexos para las producciones de origen vegetal y elaboración si la hubiese y lo dispuesto por la certificadora en sus normas oportunamente presentadas al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Nota: con respecto al cumplimiento de lo establecido en la Resolución N° 331 del 4 de agosto de 1994 del ex-**INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**, Anexo I, ítem 1.6., la certificadora deberá exponer el criterio tomado para definir la zona, la cual puede ser un mismo partido, departamento, etc.

Además deberá contener la fecha exacta de siembra y de cosecha (o aproximada si la inspección se realiza antes de la misma) de los lotes del establecimiento, aún de los convencionales si los hubiera, las variedades utilizadas, la identificación de los lotes, los sistemas y lugares de almacenamiento y los tratamientos realizados en los lotes convencionales si los hubiera.

4.3.1. Para las producciones de origen animal deberá informar además tratamientos veterinarios (animales tratados, fármaco utilizado, destino de los animales, motivo del tratamiento, etc.), identificación de los animales individual o por lotes en caso de aves de corral, rotaciones de los animales, condiciones de bienestar, origen del alimento, número de animales, densidad, métodos de desinfección y limpieza de galpones, características de construcción de las instalaciones, su orientación, aireación, iluminación, calefacción, materiales, desagües, eliminación de los desechos, métodos de distribución de los residuos; origen de los animales, especies, razas y edades. Asimismo, deberá verificar que los sistemas de identificación sean legibles, indelebles y permanentes, adaptados a cada sistema de producción.

En el caso de iluminación artificial, el fotoperíodo total al que están sujetos los animales.

Asimismo, se deberá constatar en la primera inspección que lo expuesto en la Encuesta Original sea consistente con la realidad. En las inspecciones subsiguientes deberá figurar que, en el caso de incumplimientos, omisiones o errores verificados en visitas previas, las mismas se hayan corregido.

4.4. Se deberán remitir todos los informes de inspección correspondientes al establecimiento.

4.5. Se considerarán solamente las inspecciones realizadas a partir del inicio de la transición.

4.6. En producciones trashumantes (apicultura, veranada, etc.), las inspecciones deberán abarcar todos los establecimientos involucrados con toda la información prevista y actualizada.

5. Dictamen del Comité de Certificación.

5.1. Deberá haber formado quórum según lo previsto en el sistema de certificación presentado por la entidad al **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** y oportunamente aprobado.

No obstante lo estipulado en el párrafo anterior, se considerarán válidos para el trámite de acortamiento los dictámenes que contengan la vista, aprobación y firma de al menos TRES (3) de sus integrantes.

5.2. Deberá estar firmado por todos los integrantes que participaron y éstos deberán figurar en la presentación realizada por la entidad certificadora al **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**.

5.3. Deberá contener la fecha.

- 5.4. No deberá tener objeciones ni reservas que impliquen un incumplimiento a la normativa oficial o de la certificadora para darlo como válido en la presentación de acortamiento de la transición.
- 5.5. Se deberá anexar el dictamen en el cual se acepta la incorporación al sistema y que da por iniciado el período de transición.
- 5.6. Deberá figurar de manera puntualizada los antecedentes y documentos en los cuales se basó para dictaminar (inspecciones, notas del productor, registros, etc.).
- 5.7. Deberá especificar claramente para qué actividades y lotes dictamina el acortamiento.
- 5.8. Se deberá remitir copia completa del acta original.

6. Planos.

- 6.1. Se deberán presentar planos de todo el establecimiento, con sus vecinos (nombre y apellido/razón social, constancia de notificación, forma de ocupación del suelo y actividad), lotes identificados, superficies, medidas de aislamiento, evaluación de posibles fuentes de contaminación y orientación (puntos cardinales).

Deberá anexarse además UN (1) plano a escala menor a fin de ubicar geográficamente el establecimiento (plano catastral).

Si dentro de UN (1) establecimiento existe además producción convencional, deberán figurar los cultivos realizados y las medidas de aislamiento internas.

- 6.2. Deberán figurar las construcciones, aguadas, lugares de almacenamiento y ubicación de las producciones animales, como así también arroyos, canales, bañados, etc. que sean compartidos o que provengan de campos vecinos. Si existiese la posibilidad de alguna posible fuente de contaminación, deberá destacarse.
- 6.3. Si existe producción convencional con instalaciones compartidas con la producción orgánica (galpones, líneas de empaque, plantas de secado, instalaciones de ordeño, mangas, etc.), se deberá adjuntar UN (1) croquis de las mismas y diagramas de flujo en donde se evidencie la separación en el espacio o en el tiempo de ambos tipos de producción, además de una descripción de los métodos y elementos de limpieza y desinfección.

7. Plan de producción.

- 7.1. Firmado por la persona que figure en el convenio o por otra que el mismo designe mediante nota, la cual se deberá adjuntar.
- 7.2. Fecha de confección.
- 7.3. Incluirá los lotes orgánicos y los convencionales si los hubiera (todo el campo).
- 7.4. Deberá respetar la numeración asignada en los planos remitidos.
- 7.5. Se deberá presentar como mínimo para los siguientes CINCO (5) años, en forma de matriz, con los lotes formando las filas y las campañas formando las columnas; en el cruce de filas y columnas se colocarán los cultivos/producciones y se anexará una última columna de observaciones.

Cualquier cambio al mismo deberá ser comunicado a la certificadora y aprobado por el Comité de Certificación.

- 7.6. Incluirá las prácticas de manejo y rotaciones de todos los lotes, incluidos los convencionales si los hubiera.
- 7.7. Deberá asegurar un manejo adecuado de plagas y enfermedades, el mantenimiento de la biodiversidad y fundamentalmente la sostenibilidad del sistema (mantenimiento de las características físicas, químicas y biológicas del suelo: fertilidad).
- 7.8. No podrá incluir cultivos (y sus prácticas) que atenten contra la sostenibilidad del sistema, debiendo en caso de dudas presentar avales técnicos que justifiquen o recomienden el plan propuesto.
- 7.9. Para producciones de origen animal se deberá presentar información sobre actividad principal y secundaria. Superficie actual y proyección futura. Su subdivisión en lotes, stock actual y proyección futura, dividido por categorías (detalle mínimo para TRES (3) años). Recursos alimenticios con superficies destinadas a praderas, verdeos, etc., y su proyección futura con un mínimo de TRES (3) años, incluyendo reservas y suplementos. Plan reproductivo, con tipo de servicio, tasa de preñez, destete, etc., programa de producción propiamente dicho, con tasas de parición, de crecimiento, etc. Plan sanitario, con vacunaciones, tratamientos antiparasitarios, etc. Criterios de diagnóstico, control y atención sanitaria.

Pedidos de reconsideración:

En el caso de un dictamen desfavorable, las entidades certificadoras podrán presentar un pedido de reconsideración. El mismo deberá ser efectuado dentro de un plazo de DIEZ (10) días hábiles desde el momento de notificación del dictamen original. Tal pedido deberá contener toda la documentación respaldatoria que avale al mismo y deberá ser presentado en la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, mediante nota que haga referencia al número de expediente.

La reconsideración será evaluada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

NORMA DE PRODUCCION APICOLA

1. Criterios generales:

La producción apícola es una actividad que produce importantes beneficios a la producción agrícola y forestal mediante la acción polinizadora de las abejas, contribuyendo a aumentar la productividad del sistema de explotación y acrecentando la diversidad biológica.

El estatus orgánico de los productos apícolas está estrechamente vinculado a la sanidad de las colmenas, al manejo general del apiario y a las condiciones medioambientales de la zona de libación y por lo tanto de su alimentación.

Asimismo este estatus también dependerá de las condiciones finales de extracción, procesado y envasado del producto.

2. Ambito de aplicación:

La producción, industrialización, transporte, rotulado y comercialización de miel, y otros productos y subproductos de la colmena de origen orgánico, ecológico, o biológico, quedan reglamentados por esta Norma de Producción.

3. Definiciones:

- Alza Melaria Certificable: Alza identificada con el código del productor para la cosecha de miel.
- Apiario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que comprende un radio no inferior a UNO COMA CINCO KILOMETROS (1,5 Km.). Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola.
- Colmena: Es la suma del material inerte identificado individualmente (cámara de cría) más el material vivo (abejas), más la/s alza/s melaria/s.
- Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, crías y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.
- Núcleo: También considerada como una Unidad de Producción, contiene material vivo y material inerte, su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia (endógena) o por la compra a terceros (exógena).
- Paquete: Material vivo compuesto solamente por obreras y UNA (1) reina.
- Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colmenas que deben recibir tratamientos medicamentosos que no están contemplados dentro de este cuaderno de normas.
- Producción Paralela: Es la coexistencia en uno o varios establecimientos de un mismo productor o bajo la misma razón social, de DOS (2) sistemas productivos. Siendo uno de ellos manejados en conformidad a estas normas de producción orgánica, y el otro bajo un sistema no contemplado en las mismas, llamada en adelante sistema Convencional.

4. Marco Administrativo:

Podrán aspirar a la certificación orgánica de productos y subproductos apícolas, aquellas personas físicas o

jurídicas o asociaciones de productores que hayan firmado un convenio con una Empresa Certificadora habilitada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Estas deberán justificar su existencia real, declarando si son de ubicación fija ó trashumante, el lugar exacto de su ubicación y la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.

En caso de traslados no previstos se solicitará consentimiento del mismo por escrito a la entidad certificadora.

Al nuevo asentamiento se le deberán exigir los mismos requisitos que para el de origen.

Se deberán llevar registros sanitarios y productivos del apiario, donde se asentarán los tratamientos profilácticos y/o terapéuticos realizados, el alta y bajas de colmenas, movimientos a otras zonas de libación, kilos de miel producida, etc.

5. Origen de la Unidad de Producción:

Se deberá prestar principal atención a la selección de razas por su capacidad de adaptación a la zona, y la resistencia a enfermedades.

Serán amparadas para la Certificación Orgánica aquellas colmenas, núcleos o paquetes que provengan de establecimientos Orgánicos Certificados.

Como excepción al punto anterior para la reposición o aumento de la unidad de producción, podrán incorporarse colmenas de establecimientos convencionales (exógena convencional), o de multiplicación de colmenas propias convencionales (endógena convencional) y/o caza de enjambres silvestres, siempre y cuando cumplan con un período de transición, después del cuál recién serán consideradas Orgánicas.

6. Constitución del Apiario:

El Apiario está constituido solamente por la cantidad de Colmenas y/o núcleos declarados.

A tal efecto deberá detallarse:

- a. Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
- b. Identificación individual de las mismas y método utilizado.
- c. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, más UN (1) mapa catastral de la zona, u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación, y de las posibles fuentes de contaminación si las hubiere.
- d. Fecha de ingreso de las Colmenas y/o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
- e. Origen de las colmenas y/o núcleos:
 - e.1. Lugar de donde provienen.
 - e.2. Método de obtención:
 - propio por multiplicación (describir método).
 - Por compra a terceros.
 - Caza de enjambres.

- Otros.

f. Producciones Paralelas: En caso que un mismo productor posea en la zona colmenas convencionales, la certificadora deberá tener bajo control ambas Unidades de Manejo, de manera tal que no se superpongan las áreas de libación.

Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible sólo para las que se encuentran bajo proceso de certificación, se deberán llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

7. Transición:

Para recibir la denominación de Orgánico, Ecológico o Biológico, se establece un período de transición de DOS (2) años en cumplimiento del artículo 4° de la Resolución N° 1286 del 19 de noviembre de 1993 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Dicha denominación involucra sólo a las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente, quedando exceptuadas de ésta a las que hubieran ingresado al Lazareto, las que deberán pasar por un nuevo período de transición no inferior a UN (1) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por otra que cumpla las condiciones fijadas en la presente norma.

Este período de transición podrá ser extendido o reducido de acuerdo a los antecedentes comprobables para cada situación en particular por parte de la empresa Certificadora y con el consentimiento del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

a) Extensión: En casos de no conformidad a las Normas de Producción.

b) Reducción: Otorgado con consentimiento del SENASA y siempre que se demuestre el pleno cumplimiento de las Normas de Producción.

El SENASA, a los efectos de dar consentimiento al acortamiento fija un período mínimo de cumplimiento de Transición según el siguiente criterio:

1) Colmena/Núcleo/Paquete de origen Convencional:

a) Si se utilizan materiales constitutivos nuevos:

a.1. Con laminados de Cera Orgánica: UN (1) mes (recambio generacional).

a.2. Con laminados de Cera Convencional: UN (1) año.

b) Si se utiliza el mismo material constitutivo: UN (1) año.

2) Colmena/Núcleo /Paquete de Origen Orgánico:

a) Si se utilizan materiales constitutivos nuevos:

a.1. Con laminados de Cera Orgánica: Sin transición.

a.2. Con laminados de Cera Convencional: UN (1) año.

8. Ubicación de los Apiarios - Zonas de Libación:

Los Apiarios deberán estar preferentemente en zonas silvestres, siempre y cuando no se vea amenazado el propio ecosistema, y las fuentes de néctar, polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad y respondan a los principios de producción orgánica; o bien en zonas con cultivos Orgánicos Certificados.

Estas áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los

apicultores proporcionarán a la entidad certificadora documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables si fuera necesario, que las mismas responden a los criterios encuadrados en la Resolución N° 423 del 3 de junio de 1992 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, sus modificaciones y anexos.

La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a las resoluciones antes mencionadas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.

La distancia mínima de los apiarios orgánicos o bajo proceso de certificación a los cultivos convencionales debe ser de UNO CON CINCO (1,5) kilómetros.

En caso de que la entidad Certificadora considere que la zona no posee suficiente fuente de alimentación, deberá extender el radio hasta una distancia de TRES (3) kilómetros.

La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, o cualquier otra fuente de contaminación deberá ser de TRES (3) kilómetros.

La permanencia de las colmenas y/o núcleos en los asentamientos podrá ser fija o transitoria (trashumancia), ambos tipos de asentamientos estarán bajo seguimiento y con iguales requisitos.

La provisión de agua deberá ser accesible y abundante y provendrá de fuentes libres de contaminación. De ser necesario se solicitará análisis de las mismas.

Se deberá contar con un sector lo suficientemente alejado de las colmenas en producción orgánica para colocar de ser necesario las colmenas en tratamiento sanitario convencional.

Este sector (Lazareto) deberá ser debidamente identificado y su producción no podrá comercializarse como Orgánica.

9. Materiales inertes constitutivos:

Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes al medio ambiente y a los productos que se obtengan de la misma. La protección interna y externa debería hacerse igualmente con productos no contaminantes al medio ambiente y/o los productos que se obtengan.

Se autoriza el uso de revestimientos de origen vegetal tales como el aceite de lino.

Se prohíbe el uso de coberturas con productos provenientes de la síntesis química, o que incluyan metales pesados.

Cera Estampada:

La cera utilizada para el estampado de láminas será de origen ecológica producida en el mismo establecimiento o de cera ecológica externa certificada.

Por excepción al punto anterior, podrá solicitarse a la entidad certificadora autorización para la utilización de ceras convencionales cuyo origen sea confiable y comprobable sólo durante el período de transición. Una vez otorgada la certificación full orgánica las ceras utilizadas deberán provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas. Por tal motivo los productores orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.

A estos efectos, los elaboradores de laminados deberán garantizar una manipulación específica de las ceras “orgánicas”, y contar con registros documentados a tal fin.

Sólo se deberán aceptar aquellos laminados que contengan CIEN POR CIENTO (100%) de cera de abeja en su constitución, y puedan ser esterilizadas.

Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.

En caso de ser necesario podrán solicitarse análisis de calidad y de residuos.

10. Alimentación:

La base de la alimentación de las abejas es la miel y el polen producidos y almacenados en el propio panal. A tal efecto se deberán dejar reservas suficientes de los mismos para la supervivencia en época invernal.

Se prohíbe la cosecha de miel con fines especulativos y su reemplazo por jarabes, melazas, o sucedáneos de la miel.

Como excepción del punto anterior, la entidad certificadora podrá autorizar la alimentación artificial a base de miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico sólo cuando se vea amenazada la subsistencia del colmenar ante la eventual pérdida de las colonias por falta de alimento. Esta práctica solo deberá aplicarse en caso de excepción y durante el período de letargo de la colmena, es decir alejado del período comprendido entre la última cosecha y el comienzo de una nueva mielada.

Se deberán llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y tipo de producto utilizado.

Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no podrán ser utilizados en apicultura orgánica.

11. Manejo Sanitario:

Se deberá procurar que todas las prácticas de manejo sean dirigidas a la prevención de las enfermedades.

La revisión periódica, la identificación individual de las colmenas, y los registros sanitarios asegurará un mejor manejo profiláctico.

Se procurará la elección de razas resistentes y adaptadas a la zona, la renovación continua de ceras y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades y la desinfección con productos autorizados.

Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.

Las colmenas que llegaran a enfermarse o infectarse deberán ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos, pero si el uso de éstos no fuera efectivo y corra riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario podrá autorizarse el uso de productos alopáticos de síntesis química. Ante esta situación se preferirá el aislamiento de las mismas en el apiario destinado a Lazareto.

A estos efectos, se llevarán registros sanitarios detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación y método de administración.

Desinfección de Colmenas:

Autorizados:

- Tratamiento térmico.

- Cal y cal viva.

- Hipoclorito de sodio.
- Acidos acético, fórmico, láctico y oxálico.
- Alcohol.
- Formaldehido.
- Soda Cáustica.

Varroasis:

- Medidas de Control: Se aconseja en casos de bajos niveles de parasitismo no utilizar tratamientos curativos. Se recomienda la renovación de reinas captura con trampas, o cuadros zanganeros.
- Tratamientos específicos:

Se autoriza el uso de Acido Fórmico, Acido Láctico, Acido Oxálico, Rotenona y Aceites esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol.

La época recomendada para los tratamientos es el otoño cuando se encuentra menor cantidad de cría operculada y lejos de la época de mielada. No obstante esto, deberán efectuarse tratamientos controlados específicos para cada zona en particular dado la gran variabilidad de las condiciones ambientales.

Se prohíbe:

Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.

El uso de tablitas de fabricación casera impregnadas con antiparasitarios de síntesis.

Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.

Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.

12. Cosecha y retiro de alzas:

Sólo se cosecharán alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como ecológicas o ecológicas en transición por una entidad certificadora.

Registros de cosecha:

A tal efecto, en el momento de la cosecha, se registrará el número de colmena y la cantidad de alzas y/o medias alzas que le correspondan. Esta información será enviada a la planta de extracción, lo que conformará el Remito de Envío.

Los cuadros deberán estar debidamente operculados.

Se prohíbe el uso de repulsivos químicos. Se autoriza la utilización de humo ó combustibles orgánicos no polucionantes, el soplado de aire y el cepillado ó sacudido de alzas.

Se prohíbe la cosecha de cuadros con cría.

13. Elaboración:

Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Miel Orgánica, deberán dar conformidad a las disposiciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para Miel Convencional (Resolución N° 220 de fecha 7 de abril de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para la habilitación de plantas); a la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 80/96 sobre Buenas Prácticas de Manufactura), más las propias del presente reglamento.

Deberán poseer condiciones óptimas de aireación, ventilación y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima.

La temperatura de la miel no deberá superar los CUARENTA GRADOS CENTIGRADOS (40 °C) en cualquiera de sus procesos.

Recepción y descarga:

Se deberá contar con un sector apto para tal fin, en el que sólo se podrá descargar material a certificar, no pudiéndose descargar al mismo tiempo material convencional.

El material deberá ser acompañado con su respectivo Remito de Envío, y asentado en el registro de la planta, al cual se le asignará un número de Lote de Extracción.

Extracción y Almacenamiento:

Los establecimientos que industrialicen Miel Orgánica y Convencional deberán poseer separación comprobable en tiempo y lugar para cada uno de ellos. En estos casos el control por parte de la Certificadora deberá hacerse para ambas producciones. Asimismo, se deberá 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.

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.

Los envases destinados a contener miel a granel deberán encuadrarse bajo el marco Normativo de la Resolución N° 121 de fecha 20 de octubre de 1998 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION y deberán estar identificados individualmente para su registro.

Fraccionamiento:

Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento, deberán firmar un convenio con una empresa certificadora para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente, a su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico-sanitarios que para las plantas extractoras.

Los envases serán preferiblemente de vidrio y con cierre hermético o de aquellos materiales de calidad alimentaria preferiblemente reusables o reciclables.

El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas en el Anexo I de la presente resolución.

14. Registros:

Los establecimientos que extraigan, elaboren o fraccionen Miel Orgánica deberán llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración, de tal manera que pueda realizarse

seguimiento (trazabilidad) del producto desde el lugar de producción (apiario) al de destino final.

- Registro de apiarios y sus colmenas.
- Remitos de Envío de material.
- Registros de Recepción.
- Registros de elaboración (Lotes).
- Registros e Identificación de tambores.

Estos registros estarán siempre a disposición de la Autoridad de Control.

Las Empresas Certificadoras confeccionarán un manual de procedimientos que contenga el flujograma de producción, la metodología para la confección de los lotes y la forma de control de los registros.