



15. Organismos de control alimentario

- Los organismos de control en el ámbito alimentario, el marco regulatorio y sus costos.
- Inocuidad, normas sanitarias y estándares para distintos mercados.
- SENASA y ANMAT/INAL. Qué alimentos controla cada organismo. Los diversos registros existentes.
- SENAF y CONAL: cómo adecuar las normativas a las condiciones de la agricultura familiar.
- Normativa provincial y municipal: la certificación orgánica participativa, las cocinas domiciliarias
- Distintas orientaciones de los organismos de bromatología municipal según cada municipio.

15. Organismos de control alimentario

David Burin

Proyecto FONCT “Innovaciones institucionales para el apoyo a los procesos comerciales de la Agricultura Familiar y su vinculación con los mercados”.

Equipo técnico: Augusto Mario De Haro (Fundación ArgenINTA), Federico Ganduglia (IICA), Sergio Dumrauf (INTA), Guillermo Castro (Fundación ArgenINTA) y Eduardo De Lillo (Fundación ArgenINTA)

Buenos Aires, agosto de 2017





Organismos de control alimentario está publicado bajo licencia Creative Commons
Reconocimiento – Compartir igual 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO)
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>)
Creado a partir de la obra en www.iica.int

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda.

Esta publicación está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio web institucional en:
<http://www.iica.int> y en la página web <http://comercializaciónaf.org/>

Autor: David Burin
Corrección de estilo: Liliana D'Attoma
Diagramación: David Burin
Diseño de portada: David Burin

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Oficina en la Argentina
Bernardo de Irigoyen 88 - 5° Piso
C1072AAB Buenos Aires, Argentina

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
Avda. Rivadavia 1439
C1033AAE Buenos Aires, Argentina

Buenos Aires, Argentina
2017

El marco regulatorio

Si bien dentro del sector de la agricultura familiar encontramos actividades textiles, artesanales, o de turismo comunitario, la gran mayoría de los agricultores familiares se dedican a producir y comercializar alimentos. Estos alimentos deben contar con la garantía de que son inocuos para la salud humana.

La inocuidad se define como las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por su consumo. Es necesaria para evitar enfermedades e intoxicaciones, tanto en los clientes como en la propia familia, teniendo en cuenta que la mayor parte de los alimentos que producen los agricultores familiares no sólo se venden sino que también se destinan al autoconsumo.

Muchas de las normativas que intentan garantizar esa inocuidad fueron pensadas para grandes productores de alimentos y no se adaptan a los pequeños productores familiares. Imponen condiciones imposibles de cumplir o fuera de escala cuando se trata de procesar poca cantidad de producto. Veamos un ejemplo:

El Código Alimentario, en el capítulo 2 plantea que para todos los establecimientos elaboradores de alimentos tiene que haber guardarropas y lavabos separados para cada sexo (inc. 1, art. 20), cuando en muchos establecimientos que procesan productos de la agricultura familiar solamente trabaja una persona o pocas personas del mismo sexo. También plantea que los locales de las fábricas deben tener una capacidad igual o mayor a 15 m³ por persona (inc. 4, art. 18) y otras normas de este tipo.

A veces la autoridad de aplicación tiende a interpretar lo que dice la norma como si fuese obligatorio cuando, en realidad, la norma plantea que algunas condiciones físicas de los establecimientos deben cumplirse según la situación o características específicas de cada espacio o producción. Por ejemplo, define que es necesario un friso impermeable de 1,80 m “donde corresponda” (inc. 15, art. 18) y, muchas veces, eso se interpreta imponiendo la necesidad de azulejar las paredes hasta esa altura...

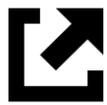
Si bien hubo intentos de modificar esta normativa, hasta ahora no se logró.

PROCESO PASO A PASO



Estas normas o su interpretación dificulta que sean aprobadas como establecimientos cocinas para elaborar pequeñas cantidades de queso o las salas para faenar una cantidad reducida de conejos o cerdos.

La norma principal que define los procedimientos y condiciones para producir alimentos es el Código Alimentario y el Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, decreto N° 4238/68.



Se puede consultar el Código Alimentario Argentino en el sitio web de la ANMAT, en este link:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

El Código Alimentario Argentino (CAA, en adelante) es el instrumento legal vigente donde se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de esos productos, sus envases, aparatos y accesorios para alimentos. Fue puesto en vigencia por la ley N° 18284.

Este reglamento técnico está en permanente actualización y establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir todos los establecimientos, las personas físicas o jurídicas y los productos que producen.

Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, pero también están involucradas cuestiones adicionales tales como la calidad, la genuinidad (en lenguaje popular esto quiere decir que no se venda gato por liebre, que no se engañe al consumidor incorporando a un alimento aditivos más económicos que no sean informados). En este sentido, también incluye el control de la comercialización y la identificación de mercaderías, además de aspectos vinculados con las relaciones comerciales y los acuerdos internacionales.

El Código cuenta con 22 capítulos que incluyen disposiciones referidas, entre otras, a:

- condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos;
- conservación y tratamiento de los alimentos;

- especificaciones sobre los utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación que se deben utilizar;
- especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos, y
- cuándo un alimento reúne determinadas propiedades como para poder mencionarlas en su etiquetado.

El Código se aplica en todo el país, porque cada una de las provincias adhirió a esta ley nacional. La normativa es la misma en todo el territorio nacional, y el nivel de calidad de los productos es el mismo: no hay diferencias entre una y otra provincia.

Así, el CAA es una unidad integradora de muy amplios alcances, y su correcta aplicación depende en buena medida de conocer e interpretar claramente sus objetivos.

El CAA es un código “positivo”, o sea, que solo está permitido “hacer” aquello que está expresado en las reglamentaciones; solo están autorizadas aquellas prácticas, elaboraciones o adiciones que se mencionan en la norma. Por lo tanto, quedan prohibidas, sin que haya que decirlo en otra norma, las que no estén listadas en el Código.

Si bien el ANMAT plantea que el CAA es un código “positivo” y según ese criterio todo lo que no está permitido está prohibido, el art. 3 del CAA dice: Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en el presente Código será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Más allá de esto general, en el CAA también hay algunas prohibiciones expresas.

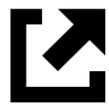
Para evitar dudas, el Código define qué debe entenderse por alimento, bebida, aditivo, estimulante, fruitivo, condimento, coadyuvante y otros productos y materias a los que alcanza; también especifica las condiciones mínimas que tiene que reunir cada uno de estos para llamarse así.

Las prescripciones del Código no se refieren únicamente a los alimentos en sí, sino también a las materias primas que se usan en su elaboración, a los materiales que entran en contacto con ellos: envases, recipientes, equipamiento in-

dustrial, al etiquetado o rotulado y a las condiciones y procedimientos de elaboración.

Como se mantiene en estado de revisión permanente, el CAA permite incorporar nuevos productos y procesos, y disposiciones actualizadas a nivel internacional. Hasta aquí, la información oficial.

Una importante fuente de presión para que el Código sea así de estricto es la necesidad de garantizar condiciones sanitarias en aquellos alimentos que se exportan y, al mismo tiempo, evitar la introducción de agentes contaminantes que acompañen productos importados.



En el Repositorio de materiales, en el Tema 15 “Organismos de control alimentario”, podrán encontrar el documento “Exigencias sobre calidad e inocuidad de alimentos en el mundo 2025” elaborado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, que recopila las últimas normativas y tendencias internacionales sobre el tema, que permiten entender el contexto que lleva a endurecer las exigencias.

Los organismos de control

A nivel nacional hay dos organismos que vigilan el cumplimiento del Código Alimentario: el SENASA, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, por parte del Ministerio de Agricultura y la ANMAT, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, por parte del Ministerio de Salud.

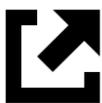


La ANMAT, como se puede ver en su logotipo, no solamente regula o controla la calidad de los alimentos, sino también de los medicamentos y de tecnologías médicas (prótesis, técnicas de diagnóstico, etc.). Uno de sus Institutos, el INAL, Instituto Nacional de Alimentos, es el que se dedica a controlar los alimentos.

El INAL tiene una oficina en Buenos Aires, en la calle Estados Unidos 25, tel: 0800-333-1234 o al directo 011-4340-0800 interno 3538. Además, hay delegaciones en localidades cercanas

a las fronteras, porque este Instituto debe controlar la inocuidad de los alimentos que se exportan e importan.

El SENASA, en cambio, es un organismo muy descentralizado con 14 centros regionales y 362 oficinas en todo el país.



En la página web del SENASA se puede consultar la ubicación y responsables de los Centros Regionales y de las oficinas del organismo:

<http://www.senasa.gob.ar/institucional/centros-regionales/centros-regionales/>

El INAL y el SENASA controlan diferentes alimentos

El INAL controla productos procesados y listos para su consumo: tienen que tener algún proceso de industrialización (triturados, extrusados, mezclas, panificados, productos enlatados, embutidos, dulces, encurtidos, etc.).

El SENASA, por otra parte, controla productos no procesados: frutas y verduras, carnes, huevos, miel, etc.



Alimentos procesados que controla el INAL:

- Alimentos envasados
- Suplementos dietarios
- Los envases y materiales que entren en contacto con los alimentos.

Fuente: <http://www.prensa-salta.gov.ar/wp-content/uploads/2016/06/Gondola.jpg>



Alimentos controlados por INAL y el SENASA:

- Los productos lácteos son controlados de forma conjunta. (Si producen sólo para el mercado local pueden ser habilitados por gobiernos provinciales y municipales).

Fuente: http://www.diariochaco.com/sites/diariochaco.com/files/nota_foto_tapa/lacteos_2.jpg



Alimentos no procesados y no condicionados para el consumidor final (a granel) que controla el SENASA:

- *Vegetales frescos, refrigerados y congelados.*
- *Cereales.*
- *Frutas frescas, secas y desecadas.*
- *Hortalizas frescas, secas y desecadas.*
- *Legumbres frescas y secas.*
- *Oleaginosas.*
- *Aromáticas y especias.*
- *Hongos.*
- *Aceites no refinados.*
- *Harinas de cereales, oleaginosas y legumbres.*
- *Yerba, té, cacao y otras infusiones.*
- *Productos vegetales de recolección silvestre.*
- *Carnes de cerdo, aves y vacunos fresca, congelada, embutidos frescos, secos y cocidos, chacinados.*
- *Conservas de origen animal y productos preparados con más del 80% de carne. Grasas, sebos, margarinas.*
- *Pescados y productos de la pesca (moluscos, invertebrados, mariscos) frescos, congelados, prensados, salados, ahumados, empanados, desecados, embutidos.*

Fotos: Frutas: archivo del autor. Carne: <https://paginas.seccionamarilla.com.mx/img/2743/034.jpg>.
 Café: http://elmeme.me/static/uploads/images/2013/12/19384/19384_main_full.jpg. Pescadería:
<http://puntogps.com/web/wp-content/uploads/cache/images/pescaderia/pescaderia-1400808464.jpg>



- Huevos y sus derivados.
- Miel, propóleos y derivados.
- Jugos, pastas de hortalizas y frutas, azúcar, malta, almidón, féculas, gluten y otros derivados de cereales.

Fuente: <http://www.okchicas.com/wp-content/uploads/2015/12/20-remedios-caseros-para-uitar-las-manchas-de-la-piel-1.png>



Fuente: <http://cdna.labioguia.com/wp-content/uploads/2013/08/Buffer-de-zumos-naturales-para-una-boda-veraniega1.jpg>

Los organismos locales de control

El sistema de control es aún más complejo porque, al no tener el INAL una estructura descentralizada, son los gobiernos provinciales los que tienen la responsabilidad de controlar el cumplimiento del CAA en los territorios de cada provincia. A su vez, de acuerdo a la estructura de gobierno de cada provincia y al nivel de descentralización que cada jurisdicción haya decidido tener, hay gobiernos provinciales que transfieren algunas facultades a sus municipios. Este sistema de control está coordinado por el INAL. El SENASA también articula con los gobiernos provinciales y locales cuando lo necesita.

Sea que dependan de un organismo provincial o municipal, en distintas localidades del país existen laboratorios oficiales que tienen la misión de analizar la calidad de los alimentos y del agua. Estos laboratorios han conformado la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA).



En el Repositorio de materiales, en el Tema 15 “Organismos de control alimentario”, incluimos el documento “Lista de autoridades sanitarias provinciales” donde podrá consultar cuál es el organismo de control provincial y, a su vez, averiguar quién asume el control en su localidad.

Principales trámites

Los principales trámites que tienen que hacer los agricultores familiares varían según la actividad que tengan.

El RENSPA

Si producen alimentos primarios, no procesados, tienen que inscribir el establecimiento (su predio) en el RENSPA (Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios).

Ahora se puede hacer una preinscripción directamente en la página web del SENASA, en un formulario electrónico donde se vuelcan los datos del productor y del establecimiento, incluyendo su ubicación georeferenciada. El formulario está disponible en el siguiente link:

<https://aps2.senasa.gov.ar/Renspa/faces/pages/altaRenspa.jsp>

Completados los datos y apretado el botón “preinscripción” se debe imprimir el comprobante de que la inscripción se realizó. Luego el trámite tiene que finalizarse en la oficina del SENASA correspondiente a la jurisdicción del establecimiento, a partir del número asignado por el sistema. Sólo en esa instancia y en la oficina del SENASA se registra el número del RENSPA, se imprime y firma la declaración jurada y se entrega la credencial al productor o apoderado.

El personal de la oficina accede al sistema con el número de trámite, ahí podrá leer los datos completados por el productor y verificar la información cargada, determinar si el establecimiento figura en el padrón, y asignar el número de RENSPA.

El número de registro en el RENSPA es indispensable para trasladar mercadería desde el predio. Si no puede mostrar la credencial, posiblemente le decomisen la mercadería.

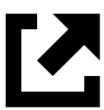
Fuente: <https://aps2.senasa.gov.ar/Renspa/faces/pages/altaRenspa.jsp>

senasa **RENSPA SUR**
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Preinscripción de unidad productiva

Datos de up, titular y establecimiento		Datos agrícolas	Datos ganaderos
Datos del titular		Documento	DNI
* CUIT/CUIL (sin guiones)	<input type="text"/>	(*Tipo de persona	UNIPERSONAL
(*Razón social	<input type="text"/>	(*Partido/Depto	SIN DETERMINAR
(*Provincia	Seleccionar	(*Código postal	9999
(*Localidad	<input type="text"/>	Teléfono	<input type="text"/>
(*Dirección	<input type="text"/>	Nro. de RENAP	<input type="text"/>
Nro. de RENAPA	<input type="text"/>		
Datos del establecimiento			
(*Nombre	<input type="text"/>	(*Partido/Depto	SIN DETERMINAR
(*Provincia	Seleccionar	(*Código postal	9999
(*Localidad	<input type="text"/>	(*Tipo de explotación	Seleccionar
(*Dirección	<input type="text"/>	(*Unidad	HECTÁREAS
(*Superficie utilizada	<input type="text"/>	Lote	<input type="text"/>
Cuartel	<input type="text"/>	Sección	<input type="text"/>
Fracción	<input type="text"/>		
(*Condición frente a la tierra	Seleccionar		
Latitud	<input type="text"/>	G.M.S.	<input type="text"/>
Longitud	<input type="text"/>	G.M.S.	<input type="text"/>

Si hay que actualizar los datos, es necesario hacerlo a través de la página web de la AFIP (Administración Federal de Ingresos Públicos). Hay que acceder con la clave fiscal del productor y agregar al RENSPA como un nuevo servicio asociado en el Administrador de Relaciones de Clave Fiscal.

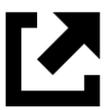


En el Repositorio de materiales, en el Tema 15 “Organismos de control alimentario”, puede acceder, en el subtema “RENSPA”, a un manual general del sistema, el instructivo para georreferenciar los datos del establecimiento, y el instructivo para actualizar datos desde la página de la AFIP.

EL RENFO

Si se trata de productores viveristas, deberán registrarse en el RENFO, Registro Nacional Fitosanitario de Operadores de materiales de propagación, micropropagación y/o multiplicación vegetal, también dependiente del SENASA.

Este registro tiene que hacerse anualmente en la oficina del SENASA más cercana.



En el Repositorio de materiales, en el Tema 15 “Organismos de control alimentario”, puede acceder en el Subtema “RENFO” al formulario que hay que completar para inscribirse en este Registro.

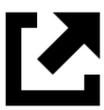
Tanto para inscribirse en el RENFO como en el RENSPA siempre es conveniente llevar, además del DNI y el comprobante de CUIL o CUIT, la credencial del RENAF, en caso de tenerla. También, si es que les queda cerca, conviene hacer el trámite en una de las 18 sedes del SENASA donde hay referentes de agricultura familiar, que pueden localizarse en el siguiente link:

<http://www.senasa.gov.ar/informacion/agricultura-familiar/agricultura-familiar-en-el-pais>

EL RNE o RPE

En caso de que se trate de productos procesados, en lugar del RENSPA y de acuerdo adonde se quiera comercializar el producto, la inscripción del establecimiento deberá hacerse en el Registro Nacional de Establecimientos o en el Registro Provincial, en caso de que la mercadería solamente se comercialice dentro del territorio provincial.

En ambos casos el trámite se inicia en la Autoridad Sanitaria de cada jurisdicción (ver la lista en el Repositorio).



En el Repositorio de materiales, en el Tema 15 “Organismos de control alimentario”, puede leer el documento “Directrices Autorización Sanitaria Establecimientos” con el detalle del procedimiento para obtener el RNE.

¡ATENCIÓN!

Si no se piensa comercializar fuera del mismo municipio donde se produce o elaboran los productos, no hace falta RNE ni RPE. Es suficiente con una habilitación municipal. Sólo es necesario registrar el establecimiento si el producto tendrá tránsito provincial o federal, desplazándose a través de otras jurisdicciones.

El RNE es la garantía de que el lugar en donde se procesan los alimentos es apto sanitariamente, cumple con las normas y regulaciones de sanidad e higiene existentes: calidad del agua, barreras sanitarias para evitar la contaminación al entrar, superficies adecuadas en paredes, pisos y mesadas, etc.

Es necesario tener el RNE o RPE antes de registrar los productos que se van a vender.

El RNPA

Registrar los productos alimenticios procesados es un requisito obligatorio para poder comercializarlos fuera del municipio donde se produce y poder transportarlos (tránsito federal y provincial).

Como este registro depende de cada jurisdicción, los requisitos que se piden cambian según la provincia de que se trate.



Pueden ver, como ejemplo, lo que se pide en Ciudad de Buenos Aires, en el link siguiente:

<http://www.buenosaires.gov.ar/tramites/registro-nacional-de-productos-alimenticios-rnpa-registro-nacional-de-establecimientos-rne>

También se pueden consultar información sobre estos y otros trámites en el documento “Normativa vinculada a procesos de producción y comercialización de la AF” dentro del Tema 15 “Organismos de control alimentario” del Repositorio. Este documento fue producido por el IPAF Región Pampeana, la EEA AMBA y el ProHuerta.

Por último, se pueden consultar instructivos para la realización de distintos trámites del INAL, el ANMAT, la CONAL en:

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/formularios/tramites_inal.asp

Los cambios en las regulaciones

Como dijimos, el Código Alimentario puede modificarse. Para eso existe un organismo, la CONAL (Comisión Nacional de Alimentos), que está integrado por representantes del Ministerio de Agroindustria, el ANMAT, el SENASA, la Secretaría de Comercio Interior del Ministerio de Economía y representantes de los gobiernos provinciales (de áreas relacionadas con la producción, el agro, la salud y/o bromatología, variando según cada provincia).

La CONAL tiene un mecanismo para presentar propuestas de modificación al Código y un sistema de consultas públicas antes de aprobar una nueva normativa.

Por otra parte, en el SENASA se creó en octubre de 2009 la SENAF, que es la Comisión de Agricultura Familiar del SENASA (por resolución 759/2009 y modificada por la resolución 187/2014).



La Comisión es un espacio constituido por organismos públicos, universidades y organizaciones de productores, que tiene como objetivo principal construir de manera participativa nuevas normas que regulan la producción de alimentos y adecuar las vigentes contemplando las características propias del sector. Funciona en Av. Paseo Colón N° 439, Piso 6°, Contrafrente - CABA (Teléfono: (011) 4121 5130 / 4121 6609 y E-mail: senaf@senasa.gob.ar) y tiene referentes en los 15 Centros Regionales del SENASA.

La creación de la SENAF fue una demanda de las organizaciones de la agricultura familiar a partir de la conformación de la Secretaría de Agricultura Familiar. La idea partió de la necesidad de revisar la normativa para adaptar algunos aspectos del Código Alimentario a la realidad de los pequeños productores.

Desde que se creó la SENAF y el grupo de trabajo sobre agricultura familiar de la CONAF se fueron produciendo cambios.

El 4 de octubre de 2012 se aprobó la resolución 510/2012 por la que se crea la categoría “Sala de faena móvil en punto fijo para abastecimiento local”. Esta Resolución adapta las exigencias a la realidad de los pequeños productores y permite con un único equipo abarcar un área geográfica amplia, garantizando la inocuidad de los productos.



En el Repositorio de materiales, dentro del Tema 15 “Organismos de control alimentario” incluimos el Subtema “Nuevas normas para la AF”, donde podrán encontrar todas las normativas mencionadas en esta sección.



Modelo de Sala de faena móvil desarrollado por el INTI y sala recorriendo el territorio.

Fuentes de las fotos: <https://www.inti.gob.ar/acim/pdf/ISBNsistemafaenamovil.pdf>

<http://www.demedios5.com.ar/2014/11/la-primer-sala-de-faena-movil-de-rio-negro-esta-en-rio-colorado/>

El 11 de noviembre de 2015 el SENASA sacó la resolución 562/2015 que incorpora como nuevo Capítulo XXXIII - “De los Productos Provenientes de la Agricultura Familiar” al Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el decreto N° 4238 de 1968. Plantea la necesidad de desarrollar normativas específicas (directivas y recomendaciones), tecnologías y modelos apropiados desarrollados para el sector que garanticen el cumplimiento de los aspectos higiénico-sanitarios para elaborar productos.

Esta necesidad de desarrollar una normativa nueva y específica para el sector genera el 26 de noviembre de 2015 la resolución 596/2015 que define requisitos específicos para el funcionamiento de establecimientos de faena y chacinados.

El objetivo es generar normas específicas para permitir el tráfico federal de productos de la agricultura familiar, para adecuar las exigencias que se piden a las salas de elaboración, la posibilidad de instalar plantas de faena multiespecie para tránsito federal, normativas específicas para la pesca artesanal, o exigencias específicas para la producción de lácteos y quesos y salas de elaboración de conservas.

Las regulaciones locales

Como dijimos, parte del control está descentralizado a cargo de las jurisdicciones provinciales o municipales. Por otra parte, cuando la producción es para el consumo local (dentro de un municipio o de una provincia) las jurisdicciones pueden asumir una mayor responsabilidad en las regulaciones que en los casos donde los alimentos deben trasladarse a nivel federal o incluso exportarse.

Esto permite que cada jurisdicción dicte normas específicas para los productores que trabajan dentro de sus territorios.

Hay diversos casos de provincias y municipios que han dictado leyes, resoluciones, ordenanzas o reglamentos que significan avances importantes para los agricultores familiares que son beneficiados por ellas, pero que además pueden ser tomados como ejemplos por otros municipios y gobiernos provinciales, o por organizaciones de productores de otros territorios, para impulsar normativas similares.

En el material “Normativa vinculada a procesos de producción y comercialización de la AF” que se encuentra en el Repositorio y ya nombramos, se pueden encontrar, por ejemplo, antecedentes de normativa sobre diversos temas:

1. Certificación orgánica participativa en el Municipio de Bella Vista a través de la ordenanza 919/09. Se evita con-

tratar una consultora privada para esta certificación, siempre que la producción se venda dentro del territorio municipal.

2. **Habilitación de las cocinas domiciliarias**

como espacios de elaboración de alimentos para su comercialización (dulces, conservas, confituras, panificados, escabeches y licores, conservas de origen vegetal esterilizadas y quesos de pasta dura). Esta iniciativa la llevaron adelante varios municipios del sudeste de la provincia de Buenos Aires, en particular, en Necochea se aprobó la ordenanza 7541/12.

En el mismo sentido, en 2010 se aprobó en Misiones la ley XVII N° 71 (decreto 655/11 programa 594) por la que se pueden registrar Salas de Elaboración de Alimentos Artesanales, y en Entre Ríos el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología dictó en 2016 la resolución 34 para legalizar emprendimientos productivos alimenticios de baja escala que comercialicen dentro de la provincia. En Santa Fe la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria redujo los trámites y descentralizó la habilitación en los municipios.

En varios de estos casos se trata de simplificar los trámites. Por lo general, lo que se solicita para que el municipio habilite el establecimiento es un certificado de haber realizado un curso de manipulación de alimentos y se realiza una inspección de la autoridad sanitaria.

3. Salas de faena de cerdos en los municipios de Saavedra y Tres Arroyos.

4. Sala de faena de pollos de Córdoba. En este caso se buscó adecuar las exigencias a las costumbres de los productores, resolviendo de formas alternativas y de menores costos las exigencias que plantea el Código Alimentario. Por ejemplo, admitiendo como material impermeable la pintura epoxi en lugar de los azulejos, para que las salas de elaboración sean lavables, o en lugar de caros procesos de purificación del agua o instalaciones complejas el uso de clorímetros para desinfectar el agua, la incorporación de energía solar para las bombas de agua, una pequeña autoclave de 16 litros para esterilizar los envases, etc.

5. Reglamentos y regulaciones para espacios de feria (ferias francas, de economía social, comunitarias, mercados populares, etc.). En este tema hay una variedad de ordenanzas en distintas provincias.



Sobre la experiencia del Municipio de Bella Vista, se puede ver en el Tema 15 del Repositorio un video producido por INCLUIR para el PROINDER sobre certificación orgánica participativa.



En el Tema 15 del Repositorio se puede consultar el texto de la Resolución 34 de Entre Ríos con sus dos Anexos



Modelo de Sala de Faena para pollos, de baja escala, desarrollada por el INTA Manfredi, en Córdoba.

Fuente: Fotograma del video filmado por el INTA Bordenave, disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=S2O6X2Yhhs8>

6. Regímenes de promoción integral de pequeñas unidades productivas. Este es el caso de la ordenanza 5716/10 del municipio de Luján.

En el Repositorio agregaremos, a medida que conozcamos nueva información, todos los instrumentos legislativos que se relacionen con temas vinculados a la comercialización de la agricultura familiar.

La realidad en los territorios

La existencia de controles sanitarios es algo necesario. Pero, como vimos, muchas veces las regulaciones no se adaptan a la realidad de los pequeños.

Históricamente, las regulaciones sanitarias fueron una herramienta comercial y económica. Cuando un país ve que un producto importado puede competir con los mismos productos producidos localmente a veces recurre a lo que se llama “medidas o barreras no arancelarias” para impedir el acceso. Muchas de estas medidas se basan en supuestos criterios sanitarios, pero son en realidad barreras de acceso al mercado por cuestiones económicas.



Ver como ejemplo la noticia sobre el litigio de la Argentina con Estados Unidos por la exportación de carne de nuestro país: <http://www.cronista.com/economiapolitica/Argentina-gano-un-litigio-comercial-que-prohibia-el-ingreso-de-carne-bovina-a-Estados-Unidos--20150724-0096.html>

A nivel local pueden darse también medidas de restricción de acceso al mercado local desde los gobiernos municipales, aprovechando el poder de policía delegado al área de bromatología municipal, para evitar que entren productos de otras regiones que compitan con productores locales.

Otras veces se dan connivencias entre productores o comerciantes grandes y políticos, o funcionarios del gobierno local, para impedir a los productores más pequeños que puedan comercializar su producción directamente al consumidor, forzándolos a venderla a acopiadores.

Es importante saber que, además de lo que dice la norma, existe su interpretación, que a veces puede ser arbitraria. Es común que ante la misma situación dos oficinas del mismo organismo nacional ubicadas en territorios diferentes respondan de manera diversa.

En principio, una buena recomendación es conocer con detalle qué dice la normativa para poder argumentar con firmeza basándonos en la letra escrita. Conocer los derechos siempre hace las cosas más fáciles. También puede suceder

que un funcionario aplique una parte de una normativa, y no tome la totalidad de la letra de la misma. Si uno conoce la totalidad, y puede argumentar mostrando los incisos que no se toman en cuenta, puede hacer la diferencia.

En segundo lugar, en caso de que se decomise la mercadería o se impida el tránsito en la ruta sugerimos como criterio general solicitar los datos del agente (nombre y DNI) y pedirle que deje por escrito y con su firma una nota donde exprese en qué reglamentaciones se basa para tomar esa decisión.

Siempre es útil contar con un abogado que asesore en estos temas a la organización y, eventualmente, pueda llevar el caso a la justicia si existe una arbitrariedad. Si la situación que se presenta surge porque no se cumple la normativa, no hay lugar para la protesta o el pataleo.

Como premisa general, cumplir la normativa abre mercados.

También hay que tener en cuenta que la actitud de los técnicos de las áreas de bromatología o control sanitario al relacionarse con los pequeños productores varían de territorio en territorio. En algunos municipios en lugar de asumir una actitud punitiva, tratando de castigar al que no cumple la norma a rajatabla, se establece en cambio una relación de colaboración, proponiendo procesos de formación y mejora paulatina de las condiciones de producción del pequeño productor.

Puede ocurrir que intervengan también prejuicios e ideologías que muchas veces no ayudan en la relación entre profesionales y productores.

De todos modos, esto va cambiando paulatinamente. Por un lado, porque la agricultura familiar tiene buena prensa y se vienen ejecutando políticas activas para que la sociedad valore el trabajo de los productores. Por otra, porque los mismos técnicos y profesionales iniciaron hace unos pocos años un proceso de integración e intercambio de experiencias conformando la RENAPRA (ver recuadro).

Los funcionarios y profesionales que trabajan en estos organismos de control conformaron la RENAPRA, Red Nacional de Protección de Alimentos.

Incluimos un folleto explicativo sobre esta Red y sus estatutos en el Repositorio de materiales.



Si la normativa se adecua a la realidad de los productores, los productores la cumplen y los profesionales ayudan, será más fácil llegar a los mercados con alimentos inocuos y sanos. Esto también es agregarle valor a los productos.

Bibliografía

ANMAT - Ministerio de Salud de la Nación (2015). Directrices para la autorización sanitaria de establecimientos. Programa Federal de Alimentos. Buenos Aires, Argentina.

González, Edgardo; Gómez, Camila y Moricz, Mariana (2013). Normativa vinculada a procesos de producción y comercialización de la Agricultura familiar urbana y periurbana. Ediciones INTA. Buenos Aires, Argentina.

Engo, Nora; Fuxman, Amanda; González, Claudia; Negri, Livia; Polenta, Gustavo y Vaudagna, Sergio (2015). Desarrollo de las exigencias sobre calidad e inocuidad de alimentos en el mundo (2025). Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. Buenos Aires, Argentina.

Red Nacional de Protección de Alimentos. Estatuto.

RENFO. Formulario de inscripción.

Sistema Nacional de Control de Alimentos (1998). Instructivo para completar el formulario y acompañar la documentación para la solicitud de Inscripción Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) incluyendo suplementos dietarios. Buenos Aires, Argentina.

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (2015). Resolución que incorpora el art. 154 tris al Código Alimentario Argentino.

SENASA (2015). Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios. Manual de procedimientos.

SENASA (2014) Instructivo RENSPA. Autogestión RENSPA y Actualización de Datos.

SENASA. Resoluciones 510/2012, 423/2014, 562/2015 y 596/2015.

Sitios de internet

http://www.anmat.gov.ar/formularios/guia_alimentos.asp

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/formularios/tramites_inal.asp

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

<http://www.buenosaires.gob.ar/tramites/registro-nacional-de-productos-alimenticios-rnpa-registro-nacional-de-establecimientos-rne>

<http://www.conal.gob.ar/GpoTrabajo/Integrantes/agrifamiliar.html>

<http://www.cronista.com/economiapolitica/Argentina-gano-un-litigio-comercial-que-prohibia-el-ingreso-de-carne-bovina-a-Estados-Unidos--20150724-0096.html>

http://www.senasa.gov.ar/prensa/Home/guia_tramites/nuevo_proyecto.htm

<http://www.senasa.gov.ar/institucional/centros-regionales/centros-regionales/>

<http://alimentos.agcontrol.gob.ar/>

Videoteca

Antonietta, Fernando y Burin, David (2010). La experiencia de la Certificación orgánica participativa en Bella Vista, Corrientes. PROINDER disponible en el Tema 15 del Repositorio de materiales.

Este material fue diseñado para la Formación de facilitadores en procesos de innovación comercial.

Agradecemos sus sugerencias para mejorar el material.

Pueden hacerlas llegar a:

UNIR - Fundación ArgenINTA. Cerviño 3167 (C1425AGA) - Buenos Aires - Argentina
Tel: 54-011-4803-8493 o al 54-011-4802-6101 int. 153 o 117 / unir@argeninta.org.ar

**Esta publicación se terminó de imprimir en Imprenta Fromprint,
Coronel Brandsen 527, San Fernando, provincia de Buenos Aires
el 20 de agosto de 2017 con una tirada de dos mil ejemplares.
Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723**



Ministerio de Desarrollo Social
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación