



Certificación de Productos Orgánicos
Certificación de Calidad Agroalimentaria

Manual de Normas de Producción Orgánica

Versión 1.05



ARGENCERT S.A.

Bernardo de Irigoyen 972 4º piso "B" (C1072AAT) Buenos Aires – ARGENTINA


Tel: +54 (11) 4363 0033 Fax: +54 (11) 4363 0202

e-mail: info@argencert.com.ar

Internet: www.argencert.com.ar

El MANUAL DE NORMAS DE ARGENCERT es un documento de carácter público y puede ser consultado en su domicilio legal.

La versión original de este Manual de Normas de Producción Orgánica ARGENCERT fue escrita en idioma Español. En caso de discrepancia con traducciones a cualquier otro idioma, la versión original prevalecerá.

 ARGENCERT S.A	Título del Documento Manual Normas de Producción Orgánica	
Autor Ing. Jorge Casale Ing. Laura Montenegro Ing. Valeria Glusman	Verificado Ing. Valeria Glusman Ing. Cristina Comezaña	Aprobado Ing Laura Montenegro Comité de Certificación SENSA Nota DICA 144/03 Excepto Capitulo 14 SENSA Abril/05- Capitulo 13
Fecha redacción Julio 2003 Abril 2005 (Capítulos 13 y 14)	Fecha verificado Julio 2003 Abril 2004 (Capítulo 14)	Fecha aprobado 5-8-2003 Abril 2005 (Capítulo 13)
Administrador Calidad	Vigente desde 29-04-2005	Código documental MN/DT-RN:TP-CL/V1.05
Comunicador Área Administrativa	Destinatario Todo el personal- Clientes	Código documental anterior MN/DT-RN:TP-CL/V1.04
Localización informática Documentos ARGENCERT/ Manuales	Versión 1.05	Total de páginas 90

MANUAL DE NORMAS DE PRODUCCION ORGANICA

INDICE

Capítulo 1: GLOSARIO	7
Capítulo 2: REQUISITOS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN	
1.0 Condiciones ambientales	11
2.0 Preservación del ecosistema	11
3.0 Organismos genéticamente modificados.....	11
4.0 Reclamos de terceros	11
Capítulo 3: PRODUCCIÓN VEGETAL	
1.0 Manejo del suelo	12
2.0 Fertilización	12
3.0 Manejo de plagas, enfermedades y malezas	13
4.0 Elección de cultivos y variedades	14
5.0 Conversión Parcial (Unidades mixtas) y Producciones paralelas	14
6.0 Cubiertas Protectoras	15
7.0 Almacenamiento y Manejo de Insumos no permitidos	15
Capítulo 4: COSECHA Y RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES	
1.0 Definición.....	16
2.0 Área de recolección	16
3.0 Delimitación del área.....	16
4.0 Recolección.....	16
5.0 Del recolector	17
6.0 Acopio	17
Capítulo 5: PRODUCCIÓN ANIMAL	
1.0 Requisitos.....	18
2.0 Instalaciones y zonas al aire libre	18
3.0 Origen del plantel	20
4.0 Nutrición animal	21
5.0 Terapéutica veterinaria	22
6.0 Mutilaciones	23
7.0 Transporte y Faena.....	23
Capítulo 6: APICULTURA	
1.0 Criterios generales	25
2.0 Ámbito de aplicación	25
3.0 Definiciones.....	25
4.0 Marco administrativo	26
5.0 Origen de la Unidad de Producción	26
6.0 Constitución del Apiario	26
7.0 Ubicación de los Apiarios - Zonas de Libación	27
8.0 Transición.....	28
9.0 Materiales inertes constitutivos.....	28

10.0	Plan de Producción	29
11.0	Alimentación.....	29
12.0	Manejo Sanitario	30
13.0	Cosecha y retiro de alzas.....	31
14.0	Productos Apícolas	31
14.1	Disposiciones Generales	31
14.2	Miel.....	32
14.3	Polen	33
14.4	Producción de Jalea Real	34
14.5	Otras producciones apícolas.....	34
Capítulo 7: AVES DE CORRAL		
1.0	Definición.....	35
2.0	Prácticas permitidas.....	35
3.0	Prácticas prohibidas.....	37
Capítulo 8: PRODUCCIÓN OVINA		
1.0	Criterios generales	38
2.0	Ámbito de aplicación	38
3.0	Definiciones	38
4.0	Normas de producción	40
5.0	Transición	41
6.0	Subproductos	41
6.1	Producción de Lana / Esquila	41
6.2	Productos de la Leche / Tambo	42
6.3	Producción de Carne	42
Capítulo 9: ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		
1.0	Elaboración	43
2.0	Plantas elaboradoras	44
3.0	Limpieza y control de plagas	45
4.0	Almacenamiento	45
5.0	Transporte.....	46
6.0	Materiales para el envasado.....	46
7.0	Seguridad ambiental	46
Capítulo 10: PROCESADO DE FIBRAS TEXTILES		
1.0	Introducción.....	47
2.0	Auxiliares textiles e Ingredientes.....	47
3.0	Efluentes	48
4.0	Preparación de la fibra	48
4.1	Condiciones de desmotado e hilatura.....	48
4.2	Condiciones de tejeduría y tratamiento de acabado.....	49
5.0	Rotulado.....	51
Capítulo 11: ASPECTOS DE JUSTICIA SOCIAL		
1.0	Consideraciones generales.....	52
2.0	Leyes y regulaciones sociales	52
3.0	Condiciones y prácticas humanitarias	52
Capítulo 12: ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS		
1.0	Vinos	53
2.0	Mosto concentrado de uva.....	55
Capítulo 13: IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO		
1.0	Generalidades.....	57
2.0	Referencias sobre la condición de orgánico.....	57
3.0	Sello de ARGENCERT.....	58

Capítulo 14: CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE INSUMOS APTOS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA	
1.0	Generalidades..... 60
2.0	Métodos de producción..... 61
3.0	Registros 61
4.0	Análisis 62
5.0	Comercialización y etiquetado 62
7.0	Visitas de inspección 63
Capítulo 15: RECLAMOS, NO CONFORMIDADES, SANCIONES Y APELACIONES	
1.0	Reclamos 64
2.0	No conformidades 64
3.0	Sanciones..... 65
4.0	Apelaciones..... 66
ANEXO A: PAUTAS PARA DETERMINAR LA DURACIÓN DE LA TRANSICIÓN 67	
ANEXO B: ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO..... 71	
ANEXO C: PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES 72	
ANEXO D: PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL	
1.0	Control de parásitos 73
2.0	Modo de administración de los productos autorizados..... 74
3.0	Época de administración..... 74
4.0	Otros productos veterinarios 74
5.0	Vacunaciones..... 74
6.0	Tiempos de carencia 75
ANEXO E: MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	
1.0	Materias primas de origen vegetal 76
2.0	Materias primas de origen diverso..... 76
3.0	Materias primas de origen mineral..... 76
ANEXO F: ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.	
1.0	Aditivos para la alimentación animal..... 77
2.0	Auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales..... 78
ANEXO G: PRACTICAS PARA PRODUCCIÓN DE MIEL	
1.0	Practicas Autorizadas 79
2.0	Practicas Prohibidas 79
3.0	Productos Prohibidos 80
4.0	Envases Prohibidos 80
ANEXO H: SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN	
1.0	Cerdos..... 81
2.0	Ganado Bovino, equino, ovino y caprino 81
3.0	Aves de corral 82
ANEXO I: USO DE INSTALACIONES PARA ANIMALES PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE..... 83	
ANEXO J: AGENTES TENSIOACTIVOS 85	

ANEXO K: LAVADO DE LANAS

1.0	Materias primas.....	86
2.0	Proceso	86
3.0	Tratamientos de efluentes.....	86
4.0	Insumos.....	86
5.0	Separado y trazabilidad	87

ANEXO L: APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1.0	Introducción.....	88
2.0	Aditivos	88
3.0	Lista de aditivos no orgánicos permitidos para alimentos orgánicos.....	88
4.0	Coadyuvantes de proceso	89
5.0	Productos para la higienización de Plantas e Instalaciones.....	90

CAPITULO 1

GLOSARIO

Acción correctiva: es el conjunto de medidas adoptadas por el operador a fin de solucionar no conformidades en su operación.

Acuerdo de Seguimiento y Certificación Orgánica (en adelante el Acuerdo): Documento contractual entre un operador y ARGENCERT por el cuál el primero se compromete a operar de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos por las reglamentaciones nacionales y las de ARGENCERT, y la segunda proveerá el seguimiento requerido por esas mismas normas y procedimientos, con el objeto de otorgar en el debido momento y bajo las condiciones requeridas, y si corresponde, una certificación de conformidad orgánica". Sus características se encuentran en el Anexo Procedimientos del Manual de Calidad de ARGENCERT.

Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales

Agricultura Orgánica: Es el sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar nutrientes destinados a la vida vegetal y animal que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas. (Ley Nacional 25.127).

Apelación: Instancia a la que puede recurrir todo operador en caso de discrepar con determinado procedimiento o dictamen de ARGENCERT.

Certificación de Conformidad: Acto por el que ARGENCERT testifica que ha obtenido la adecuada confianza en el cumplimiento de un proceso debidamente identificado, con el Manual de Normas de la Producción Orgánica de ARGENCERT.

Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica: Es el certificado de conformidad emitido de acuerdo con los criterios del sistema de certificación y que indica que en la producción del producto considerado se ha obtenido la suficiente confianza acerca del completo cumplimiento de las normas oficiales del SENASA y de ARGENCERT

Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica en Transición: Certificado de conformidad que puede emitirse durante el período de Transición a producción orgánica.

Coadyuvante de Tecnología (o de elaboración): Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancias, o sus derivados, en el producto final.

Comercialización: La tenencia o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de introducción en el comercio.

Convencional: Se dice de un producto o proceso no orgánico.

Denominación de venta del alimento: Es la descripción específica y no genérica que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento dadas por los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

Elaboración: Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

Etiquetado: Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañan o se refieren a productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Los lineamientos de su aplicación se encuentran en el Capítulo 13 de este Manual de Normas.

Historia de prácticas culturales: Es una descripción de las prácticas culturales efectuadas en el predio durante los últimos tres años.

Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Insumos para la producción orgánica primaria: Son las sustancias incluidos los fertilizantes, los productos para el control de plagas, los productos para la alimentación y uso en medicina animal permitidas para utilizar en la producción orgánica primaria.

Insumos para la elaboración de productos orgánicos: Las sustancias, incluidos los ingredientes, aditivos o coadyuvantes, y productos auxiliares de control de plagas y limpieza utilizadas en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Las listas de insumos permitidos en la elaboración de productos orgánicos se encuentran en el Anexo L del presente Manual de Normas.

Lista de ingredientes: La enumeración en el rotulado de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos.

Marca de conformidad (de la certificación): Marca registrada aplicada o expedida que indica que se ha obtenido la adecuada confianza en la conformidad con las reglas especificadas en la normativa oficial y en el Manual de Calidad y el Manual de Normas de ARGENCERT y registrada en la Oficina de Patentes y Marcas de la República Argentina y especificado en el Capítulo 5: Identificación y Etiquetado del Manual de Normas de ARGENCERT.

Medidas precautorias: Son las disposiciones que adopta el productor y que la certificadora verifica para asegurar que no haya existido contaminación o mezcla de los productos bajo seguimiento con cualquier tipo de contaminantes.

Medidas precautorias con relación a las semillas: Son las que verifican los inspectores a campo (etiquetas, facturas de compra, envases, etc.) la etiqueta de los envases de semilla y las facturas de compra de las mismas, quedando constancia de lo verificado.

Medidas precautorias con relación al aislamiento de OGMs: Son las distancias de aislamiento requeridas entre cultivos orgánicos y cultivos de variedades con eventos transgénicos aprobados en el país.

Medidas precautorias de no contaminación con OGMs en relación a los análisis: Están constituidas por los análisis de laboratorio en los casos en que los productores compren semillas sin rótulos específicos o utilicen semillas de producción propia de especies alógamas que posean eventos aprobados y exista riesgo de contaminación.

Muestreo: Es el proceso de toma de una cantidad de material representativo de un lote de producto, suelo, agua, semilla, etc.

No conformidad: es todo apartamiento de los requisitos específicos de la norma en las actividades del operador.

Organismos modificados genéticamente (OGM): 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 las siguientes, aunque sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del Ácido Desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores, las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección, y la microencapsulación), como así también las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario mediante la fusión de DOS (2) o más células utilizando métodos que no se dan naturalmente.

No se consideran dentro de las técnicas que dan origen a Organismos Genéticamente Modificados (OGMs), a la fecundación in vitro, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

No podrán utilizarse en la agricultura orgánica Organismos Genéticamente modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción) alimentos para animales, 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.

Operador: La persona física o jurídica que produzca, elabore o importe productos orgánicos, ecológicos o biológicos con vistas a su comercialización, o que comercialice dichos productos. Incluye las siguientes categorías:

Acopiador: Es cualquier persona u organización que realiza acopios y se compromete al cumplimiento de las medidas precautorias.

Comercializador: Es cualquier persona u organización que recibe un producto orgánico, ya sea elaborado o no pero que de ninguna manera lo transforma, o re-ensava. Solo actúa como un agente para un tercero.

Elaborador o procesador: Es cualquier persona u organización que de alguna manera transforma una materia prima. El re-ensavado de productos se considera una elaboración.

Productores: Son los responsables de la producción primaria-

Proveedores de insumos: Son organizaciones que elaboran o comercializan insumos cuyos principios activos, coadyuvantes, ingredientes y demás componentes son aptos para la producción orgánica

Plano de la unidad productiva: Es un diagrama planimétrico dimensional a escala adecuada indicando las principales características físicas de la unidad productiva: identificación catastral, lotes, parcelas, secciones, apreciación de vecinos, construcciones, puntos cardinales, posibles fuentes de contaminación, etc.

Flujograma: Es la descripción gráfica de las operaciones y secuencias de un proceso de elaboración con indicación de equipos, instalaciones, depósitos, etc., especificando el flujo de materiales y las interrelaciones del proceso.

Producción: Las operaciones realizadas en el establecimiento agrario para la obtención, y eventual envasado y primer etiquetado como productos de producción ecológica de los productos agrarios producidos en dicho establecimiento.

Producción animal: La producción de animales terrestres (incluidos los insectos, moluscos, anélidos, etc.) domésticos o domesticados y de especies acuáticas criadas en agua dulce, salobre o salada. Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no se considerarán procedentes de la producción ecológica.

Producto alimenticio envasado: La unidad de venta de productos vegetales o animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen animal o vegetal.

Producto orgánico, ecológico o biológico: El producido de acuerdo con los principios de la agricultura orgánica y cumpliendo con las normativas nacionales vigentes y las del presente Manual de Normas.

Programa de producción vegetal: Es la descripción de los cultivos que se llevarán a cabo en el/los predios bajo seguimiento.

Seguimiento: Procedimiento de observación y control de los parámetros de una operación con el objeto de eventualmente obtener en el debido momento y bajo las condiciones requeridas, una certificación de conformidad.

Sistema ecológicamente frágiles: Son los susceptibles a degradación ecológica por la acción del hombre en su utilización de la tierra. Se deberán tomar las medidas precautorias pertinentes para asegurar la sustentabilidad del sistema y establecer un sistema de monitoreo de los parámetros de sustentabilidad de dicho sistema.

Sistemas silvestres: Son aquellos en los que no se efectúan tareas culturales y solo se limita a la recolección de materiales existentes. Debe observarse la debida separación de unidades productivas no ecológicas, registro cuali y cuantitativo de productos que se recolectan, criterios de recolección y el cumplimiento de todo otro requisito establecido en el Capítulo 3: Cosecha y Recolección de Productos silvestres.

Transición: Para que un producto vegetal reciba la denominación de orgánico deberá provenir de un sistema, donde se hallan aplicado las bases establecidas en la Resolución SAGyP 423/92, durante no menos de dos (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos de la tercer cosecha y sucesivos. En esta etapa se certificaran como "EN TRANSICIÓN "

Para que un producto animal reciba la denominación de orgánico deberá provenir de un sistema, donde se hallan aplicado las bases establecidas en la Resolución SENASA 1286/93, durante no menos de dos (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos del tercer ciclo y sucesivos. En esta etapa se certificaran como "EN TRANSICIÓN ".

Unidad de producción / establecimiento ecológico / establecimiento ganadero ecológico: La unidad, establecimiento o criadero que cumpla con las normas nacionales y las del presente Manual.

CAPITULO 2

REQUISITOS GENERALES

1.0 CONDICIONES AMBIENTALES

- 1.1 Los productores orgánicos primarios deberán cuidar el aislamiento de posibles fuentes de contaminación. Los productores vecinos deben ser notificados acerca de la necesidad de prevenir contaminaciones accidentales
- 1.2 En caso de unidades de producción que se inicien en ambientes naturales se requerirá cumplimentar las siguientes condiciones:
- Presentar un plan de producción que provea toda la información necesaria realizado por una persona idónea donde se demuestre que se minimizará el impacto ecológico causado por el uso de la tierra. Deberá contemplar aspectos de sustentabilidad y manejo racional de los recursos.
 - El pastoreo en tierras vírgenes y/o el que deba realizarse en sistemas ecológicamente frágiles requerirá cumplimentar las mismas condiciones precedentes.
 - En caso de que el proyecto prevea deforestación deberá, además, presentarse el correspondiente permiso de la autoridad forestal provincial o nacional.
 - La deforestación de selvas primigenias está prohibida.

2.0 PRESERVACIÓN DEL ECOSISTEMA

El ecosistema y el paisaje deberá ser preservado en las áreas en producción por medio de un manejo adecuado de los hábitat naturales tales como embanques, cercos, lagunas, pasturas ricas en especies, áreas de poco drenaje, montes bajos, estanques, pantanos, etc.

3.0 ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No podrán utilizarse en la agricultura orgánica Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción) alimentos para animales, 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.

El operador debe asegurarse la ausencia y no contaminación con organismos genéticamente modificados observando las medidas precautorias especificadas en las notas DICA 66/00 y 135/00.

4.0 RECLAMOS DE TERCEROS

Los operadores certificados por ARGENCERT deberán llevar un libro de reclamos de sus clientes o público en general respecto al cumplimiento de las normas, el que deberá encontrarse a disposición de los inspectores al momento de realizar una visita al establecimiento.

CAPITULO 3

PRODUCCION VEGETAL

1.0 MANEJO DEL SUELO

Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:

- 1.1 El laboreo mínimo del suelo.
- 1.2 El cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de raíces profundas.
- 1.3 El establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- 1.4 La incorporación al terreno de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por estas Normas.
- 1.5 El quemado de rastrojos o restos de cosecha debe ser reducido al mínimo.
- 1.6 Se deben tomar las medidas necesarias para prevenir la erosión.
- 1.7 Se debe impedir el uso excesivo de agua así como la contaminación de aguas superficiales y subterráneas.
- 1.8 Se limitará la capacidad de carga de los terrenos para evitar la degradación de los suelos.
- 1.9 Se debe evitar la salinización de los suelos.
- 1.10 Se deberá favorecer o incrementar la actividad biológica del suelo.

2.0 FERTILIZACION

- 2.1 En el caso de ser necesario se podrán utilizar los fertilizantes orgánicos o minerales enumerados en el Anexo B.
- 2.2 La cantidad de material biodegradable de origen vegetal, animal o microbiano introducido en la unidad productiva deberá ser razonable para las condiciones del establecimiento en función de los diversos aspectos ambientales y de la naturaleza específica de los cultivos. En caso de dudas sobre dicho aporte, el Comité de Certificación analizará el caso y dictaminará sobre el mismo. El aporte de estiércol por la carga animal no sobrepasará los 170 kg de nitrógeno por hectárea/año, de acuerdo a la siguiente tabla:

Especie o clase animal	Nº máximo animales/ha equivalente a 170 kgN/ha/año
Équidos de más de 6 meses	2
Terneros de engorde	5
Otros bovinos de menos de 1 año	5
Bovinos machos de 1 a 2 años	3,3
Bovinos hembras de 1 a 2 años	3,3
Bovinos machos de más de 2 años	2
Terneras para cría	2,5
Terneras de engorde	2,5
Vacas lecheras	2
Vacas lecheras de reposición	2
Otras vacas	2,5
Conejas reproductoras	100
Ovejas	13,3
Cabras	13,3
Lechones	74
Cerdas reproductoras	6,5
Cerdos de engorde con pienso	14
Otros cerdos	14
Pollos de carne	580
Gallinas ponedoras	230

- 2.3 El estiércol debe provenir de ganadería extensiva.
- 2.4 En el caso de fertilizantes minerales no sintéticos, deben aplicarse en forma natural y sin haber sido tratados químicamente para hacerlos más solubles.
- 2.5 El hiperfosfato y las rocas molidas ricas en potasio y/o magnesio, requerirán un análisis de contenido de metales pesados.
- 2.6 Se prohíbe la fertilización con desechos cloacales humanos.

3.0 MANEJO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS

Deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- 3.1 Aumento y continuidad de la biodiversidad del ambiente.
- 3.2 Selección de las especies y variedades adecuadas.
- 3.3 Cuidadoso programa de rotaciones.
- 3.4 Medios mecánicos de cultivo.
- 3.5 Protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de:
 - a) Cercos vivos.
 - b) Nidos.
 - c) Diseminación de predadores.
 - d) Otros
- 3.6 No se permite el uso de organismos modificados genéticamente ni de derivados de los mismos. (Capítulo 2, Sección 3.0)

- 3.7 El uso de herbicidas, fungicidas, insecticidas, reguladores de crecimiento, otros productos y pesticidas sintéticos está prohibido, permitiéndose preparados en la finca a partir de plantas, animales y microorganismos del lugar. No se podrán utilizar los productos que no se encuentren enumerados en el Anexo C de este Manual de Normas.
- 3.8 La esterilización térmica del suelo, aún no siendo recomendable, es permitida para combatir plagas y enfermedades en circunstancias en las que una rotación apropiada o una renovación del suelo no se pueden llevar a cabo (e.g. invernaderos). Sin embargo deberá solicitarse autorización por escrito a ARGENCERT en cada caso.
- 3.9 ARGENCERT podrá autorizar productos comerciales que, después de un exhaustivo estudio, hayan demostrado su efectividad para el fin propuesto y no encontrarse en conflicto con los principios básicos de la producción orgánica y con las normas nacionales y aquellas corrientemente aceptadas internacionalmente.

4.0 ELECCION DE CULTIVOS Y VARIEDADES

- 4.1 A partir del 31 de Diciembre de 2003 las semillas y/ o el material vegetal de propagación deberán provenir de la agricultura orgánica.
- 4.2 Solo se admitirá excepcionalmente el uso de semillas de origen no orgánico o con tratamiento químico cuando el productor justifique plenamente a ARGENCERT la imposibilidad de obtenerlas.
- 4.3 No se permite el empleo de semillas u otro material de propagación modificados genéticamente.

5.0 CONVERSIÓN PARCIAL (UNIDADES MIXTAS) Y PRODUCCIONES PARALELAS

- 5.1 Definiciones de conversión parcial y de producción paralela:

Existe conversión parcial cuando en una misma unidad ocurre simultáneamente un sector con producción orgánica u orgánica en transición y un sector con producción convencional.

Existe producción paralela cuando en una misma unidad (o en unidades ubicadas en la misma zona) se cultivan al mismo tiempo productos de la misma variedad o de variedad morfológicamente indistinguible bajo sistema orgánico y convencional.

- 5.2 Si la unidad está en conversión parcial o existen otras unidades de producción convencional ubicadas en la misma zona, el productor responsable deberá asegurar que:
- 5.2.1 Exista una demarcación fija entre las partes cultivadas convencional y ecológica, y que se tomen las medidas necesarias para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades y evitar la sustitución o mezcla de ambos tipos de producción.
- 5.2.2 Que no se produzca la misma variedad bajo manejo orgánico y convencional (producciones paralelas). En caso de especies plurianuales, ajustarse a lo establecido en el Art. 1 de la Res. IASCAV 188/95.
- 5.2.3 Que si se producen variedades visualmente indistinguibles bajo manejo orgánico y convencional, el productor disponga de medidas precautorias para evitar la sustitución o mezcla de ambas.
- 5.2.4 Que los registros referidos a la naturaleza, cantidad y destinatarios de todos los productos agrarios vendidos, sean identificables para ambos sistemas de producción, permitiendo una auditoría de ambas producciones.

- 5.2.5 Que las áreas convertidas no vayan y vuelvan entre los sistemas orgánico y convencional.
- 5.3 En caso de producciones mixtas o de equipos que se usen para producción convencional deberá respetarse un protocolo de medidas precautorias tendientes a evitar contaminaciones de cualquier tipo.
- 5.3.1 Maquinaria agrícola: El productor deberá declarar bajo juramento que ha tomado las medidas precautorias de limpieza de toda la maquinaria utilizada en labranzas, siembra, cosecha y acarreo del producto, dejando constancia de la labor realizada.
- 5.3.2 Pos-cosecha: Proveer también en carácter de declaración jurada el detalle de las medidas precautorias de limpieza, aislamiento e identificación del producto durante las operaciones de manipuleo y almacenamiento.

6.0 CUBIERTAS PROTECTORAS

Para las cubiertas protectoras, "mulches" plásticos, redes anti-insectos, y envoltorio de silajes, solo se permitirá el uso de materiales en base a polietileno, polipropileno y otros policarbonatos, los que serán removidos del suelo después de su uso y no serán quemados en la granja. Se excluyen específicamente los poli-cloro-carbonados.

7.0 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE INSUMOS NO PERMITIDOS

Queda prohibido el almacenamiento en la unidad de insumos distintos de los compatibles con la producción orgánica. Para el caso de conversión parcial se deberá disponer de galpones separados para el sector orgánico y el convencional.

CAPITULO 4

RECOLECCION DE PRODUCTOS SILVESTRES

1.0 DEFINICION

Se entiende por silvestre aquel producto (planta o parte de ella) que se recolecta en áreas que no hayan sido sujetas a ninguna medida considerable de cultivo, ya sea proveniente de vegetación espontánea de zonas silvestres o de zonas de cultivos abandonados por los últimos tres (3) años.

En éstas zonas no hay aporte de ningún material de síntesis química, ni tampoco cuidados culturales o éstos son mínimos por ejemplo: poda esporádica de árboles o siega de hierbas.

Debe proporcionarse la información del predio, el producto a recolectar, las áreas de recolección, la producción potencial de la especie a recolectar por unidad de superficie, la cobertura de la especie a recolectar, las características reproductivas de la especie y la composición de la flora natural o espontánea.

2.0 AREA DE RECOLECCION

El área de recolección debe estar libre de contaminación por sustancias químicas de síntesis (fertilizantes, pesticidas etc.) durante por lo menos tres (3) años antes de iniciarse la recolección.

Cuando se presume que el área no está libre de polución química y/o industrial del aire, agua o suelo, debe hacerse análisis para detección de residuos.

3.0 DELIMITACION DEL ÁREA

El área de recolección debe estar bien definida en un mapa catastral de escala adecuada y debe encontrarse físicamente delimitada por medio de cercos, barreras naturales etc.

Debe estar ubicada a no menos de 100 m de caminos poco transitados y establecimientos convencionales, a no menos de 500 m de caminos muy transitados como mínimo, y a no menos de 5 km de distancia de zonas de depósito de basura o cualquier otro depósito contaminante.

4.0 RECOLECCION

Las cantidades de producto a recolectar deben basarse en criterios ecológicos. Por ejemplo:

- 4.1 No superar la capacidad de autoregeneración de la especie. Deben quedar suficientes ejemplares, raíces, semillas etc., como para asegurar la perpetuación de la especie
- 4.2 Observar que la recolección no tenga efectos negativos sobre la supervivencia de otras especies vegetales o animales.
- 4.3 Contar, cuando corresponda, con el debido permiso de la autoridad local.
- 4.4 No debe extraerse de Parques Nacionales, reservas ecológicas o áreas restringidas.

5.0 DEL RECOLECTOR

- 5.1 ARGENCERT entrevistará a cada acopiador, y éste firmará un acuerdo de seguimiento con ARGENCERT, el que se acompañará con el permiso de recolección especificando claramente el área o sistema permitido, o volúmenes, o temporada, de acuerdo a la modalidad acordada con el propietario.
- 5.2 Deberá llevar registros de fechas, cantidades y zonas de recolección y, cuando corresponda, el nombre y dirección de los recolectores contratados o no.
- 5.3 El recolector de productos provenientes de recursos públicos estará familiarizado con el área de recolección.

6.0 ACOPIO

El lugar de acopio deberá ser un lugar seco, limpio y ventilado, apropiado para tal fin y lo suficientemente seguro para evitar cualquier tipo de contaminación con productos convencionales o con sustancias tóxicas.

CAPITULO 5

PRODUCCION ANIMAL

1.0 REQUISITOS

- 1.1 Los animales deben ser parte de un establecimiento ecológico de acuerdo a las Normas y Procedimientos de ARGENCERT y a las normas del SENASA en cuanto a alimentación, sanidad y bienestar y el establecimiento debe haber estado en conversión por el período mínimo establecido en el Anexo A.
- 1.2 Todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados en forma ecológica. No obstante, podrá haber animales criados en forma convencional (de la misma especie o distintas) siempre que se sigan las indicaciones del Anexo IV de la Resolución SAGPyA 270/00.
- 1.3 Para producciones animales no mencionadas taxativamente en esta norma, y de acuerdo con lo establecido por la Res. SAGPyA N° 270/00, las mismas serán analizadas en cada caso en particular.
- 1.4 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 por la autoridad de aplicación (SENASA) para la producción agropecuaria en general.

2.0 INSTALACIONES Y ZONAS AL AIRE LIBRE

2.1 Bienestar Animal:

El manejo del ambiente (establos, galpones, corrales, etc.) deberá contribuir al bienestar animal y satisfacer sus necesidades biológicas.

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 los miembros.

Se proveerá a los animales de protección contra la excesiva insolación, lluvia, temperaturas extremas y viento.

La crianza animal en confinamiento individual no está permitida.

No se aceptará el encierre permanente. No se admite en producción ecológica el engorde de ganado intensivo a corral (feed-lot).

2.2 Superficies mínimas:

En el Anexo H del presente Manual de Normas 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.

2.3 Carga de Pastoreo:

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

2.4 Limpieza y Sanitización

Los alojamientos, equipos, utensilios y demás materiales deberán limpiarse y desinfectarse con los productos del Anexo L sección 5.0 Productos para la Higienización de Plantas e Instalaciones del presente Manual de Normas.

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 el Anexo C.

2.5 Gestión de estiércoles:

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 estiércoles, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento deberá ser superior a la capacidad necesaria para el período más largo del año en que no haya aportes al suelo.

2.6 Encierre Temporal:

En los casos en que se deba practicar el encierre temporal (clima inhóspito, tratamientos veterinarios, prácticas culturales propias de una especie, etc.) las camas deberán ser las adecuadas y con materiales naturales, respetando en todos los casos lo especificado en el punto 2.8.3.

Se preverá un adecuado reciclaje de las camas y purines. El estiércol, la orina y los alimentos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores.

2.7 Ambiente:

Se deberá asegurar a los animales el acceso a agua fresca y alimento.

Se deberá procurar un ambiente sano con instalaciones que en su construcción no empleen materiales potencialmente tóxicos (p.ej. pinturas y preservantes) a fin de evitar efectos negativos en los productos finales.

2.8 Caso específico de los mamíferos:

2.8.1 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 deterioros.

2.8.2 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.

2.8.3 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.

- 2.8.4 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.
- 2.8.5 Los animales de rodeo no serán mantenidos aislados en forma permanente. Los casos especiales tales como reproductores machos, pequeños establecimientos, animales enfermos, hembras parturientas, y animales de consumo hogareño estarán exceptuados ellos mismos y sus productos de este requisito.
- 2.8.6 Los conejos y los cerdos no serán mantenidos en jaulas
- 2.9 Aves de corral: ver el capítulo 7.
- 2.10 Otras especies: se normatizarán en su momento.

3.0 ORIGEN DEL PLANTEL

3.1 Selección

- 3.1.1 Se deberá elegir las razas adecuadas, adaptadas a las condiciones locales de clima y manejo.
- 3.1.2 La elección deberá considerar la importancia de la diversidad genética del plantel para evitar, en lo posible, la endocria.

3.2 Las metas de selección son:

- 3.2.1 Lograr un razonable nivel de producción.
- 3.2.2 Mejorar la calidad de los productos animales.
- 3.2.3 Compatibilizar con un bajo nivel de insumos.
- 3.2.4 Adaptación a las condiciones locales.
- 3.2.5 Longevidad.

3.3 Sistemas reproductivos:

La forma de reproducción recomendada es la monta natural. Se autoriza la inseminación artificial, pero deberá solicitarse previamente autorización a ARGENCERT. Las prácticas deberán figurar en los registros del establecimiento. No se permiten las técnicas de transplante embrionario.

No se permite el transplante embrionario.

No se permite el empleo de especies modificadas genéticamente.

3.4 El ingreso de los animales deberá ser:

- 3.4.1 Los animales deberán siempre ser de ciclo completo.

Si provienen de otro establecimiento los mismos deberán estar documentados mediante el correspondiente Certificado de Conformidad expedido por un organismo de certificación habilitado y deben estar identificados en forma individual – salvo las aves de

corral que lo serán por lotes – de manera que puedan ser rastreados desde el nacimiento hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.

3.4.2 Los animales convencionales introducidos a un establecimiento orgánico hasta un máximo del 10% de los animales adultos (con excepciones limitadas otorgadas por ARGENCERT por sucesos graves e imprevistos debidos a causas naturales o humanas, ampliación considerable del establecimiento, o por introducción de un nuevo tipo de producción animal) serán permitidos siempre que estén dedicados exclusivamente a la reproducción y cumpliendo con las siguientes condiciones:

3.4.2.1 Las hembra de los mamíferos dedicadas a la crianza o al tambo se incorporarán siempre nulíparas y antes de recibir su primer servicio.

3.4.2.2 Los reproductores machos bovinos, ovinos o porcinos podrán incorporarse en cualquier momento, y no podrán faenarse ni sus productos rotularse como orgánicos hasta completar 12 (doce) meses en el establecimiento.

3.4.3 La edad de destete para incorporación al sistema de alimentación herbívora debe respetar los tiempos naturales de cada especie para dicho cambio de alimentación.

La edad mínima para el destete es

bovinos:	90 días.
porcinos:	35 días.
ovinos:	60 días.
caprinos:	60 días.

4.0 NUTRICION ANIMAL

La fuente de nutrición de los animales serán forrajes y alimentos orgánicos

La dieta será balanceada, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los animales, y de calidad tal que permita un razonable nivel de producción y tasa de crecimiento y desarrollo adecuado.

4.1 La crianza artificial de animales jóvenes se permite en caso de no poder recurrir a los métodos naturales de crianza, y siempre que se utilice alguno de los siguientes alimentos:

4.1.1 Leche maternal fresca de origen orgánico.

4.1.2 Calostro conservado según métodos ecológicos.

4.1.3 Leche fresca orgánica.

4.1.4 En su defecto, y sólo para ovinos y caprinos para animales destinados a renovación de stock, se permitirá leche de vaca de origen convencional, sin residuos de medicamentos.

4.2 Sólo se podrá incorporar desde fuera del sistema un máximo del 20% del total de la ración diaria, y tendrá su origen, indefectiblemente, en sistemas orgánicos.

La base de la dieta deberá ser de forraje fresco o seco.

El empleo de alimentos concentrados podrá ser ocasional, no mayor del 30% de la ración diaria expresado en materia seca.

El empleo de ensilados podrá ser ocasional, menos del 50% de la ración base diaria y no más del 33% de la ración diaria total con concentrado, expresado en materia seca.

- 4.3 Con el fin de satisfacer las necesidades nutritivas de los animales, sólo podrán utilizarse para la alimentación animal, los productos enumerados en el Anexo E y F de la presente norma y en los subítems 1.1. (oligoelementos) y 1.2. (vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto similar químicamente bien definidas) del Anexo F.
- 4.4 En caso de fuerza mayor y en forma ocasional, se podrán adquirir alimentos provenientes de establecimientos convencionales (sin OGM) debiendo presentar previo a su compra con una declaración jurada de la imposibilidad de obtener alimentos orgánicos certificados. El máximo permitido es 10% de la ración diaria expresado en materia seca.
- Dicho porcentaje no es en adición al del punto 4.2 sino parte del mismo.
- Los alimentos de origen convencional deberán figurar en Anexo E y F de la presente Norma siempre que se respeten las restricciones cuantitativas especificadas en este capítulo.
- 4.5 Únicamente los productos enumerados en los subítems 1.3. (enzimas), 1.4. (microorganismos), 1.6. (agentes ligantes) y la sección 2. del Anexo F podrán utilizarse en la alimentación animal utilizados como aditivos y auxiliares tecnológicos
- 4.6 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.
- 4.7 Los productos prohibidos en la alimentación son:
- 4.7.1 Promotores de crecimiento
 - 4.7.2 Estimulantes de apetito de origen sintético
 - 4.7.3 Colorantes
 - 4.7.4 Urea
 - 4.7.5 Subproductos de matadero (para rumiantes)
 - 4.7.6 Estiércoles propios o de otras especies para uso en la alimentación de ganados.
 - 4.7.7 Alimentos sometidos a la extracción con solventes tales como el hexano (por ejemplo la harina de semillas de soja, colza o girasol), o adición de productos químicos.
 - 4.7.8 Organismos modificados genéticamente o sus productos.
 - 4.7.9 Amino ácidos puros
 - 4.7.10 Conservadores
- 4.8 Se permite el agregado de conservadores de piensos restringidos a los de origen natural:
- a. Bacterias, hongos y enzimas (de origen no transgénico)
 - b. Subproductos de la industria alimenticia (tales como melazas)
 - c. Productos vegetales

5.0 TERAPEUTICA VETERINARIA (ver Anexo D)

- 5.1 Las prácticas de manejo tendrán como objetivo crear las condiciones para que los animales adquieran mayor resistencia a las enfermedades previniendo su ocurrencia. Se deberá descubrir la causa de su aparición para corregir los errores de manejo.
- 5.2 La higiene de las instalaciones es una práctica fundamental de profilaxis.

- 5.3 El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un médico veterinario preferentemente homeopático.
- 5.4 La terapéutica aplicada a los animales estará de acuerdo con el Anexo D.
- 5.5 Queda expresamente prohibido el uso de: organoclorados, organofosforados, carbamatos, cloramfenicol, hormonas, anabolizantes y promotores de crecimiento.
- 5.6 Queda prohibido cualquier tipo de tratamiento al comienzo de la gestación.
- 5.7 La terapéutica convencional será autorizada cuando sea indispensable para la lucha contra una enfermedad particular, y cuando no existan tratamientos alternativos. En todos los casos deberá tenerse una receta escrita y firmada por el profesional interviniente. En estos casos debe respetarse por lo menos el doble del tiempo de carencia establecido.
- 5.8 Deberán llevarse registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas, etc.
- 5.9 Si en algún caso particular debiera emplearse tratamientos convencionales no autorizados o prohibidos por estas Normas, el animal deberá ser debidamente individualizado y segregado del rebaño, no pudiendo reintegrarse al circuito orgánico.
- 5.10 Se prohíben los tratamientos rutinarios con medicamentos profilácticos de origen sintético.
- 5.11 Las vacunas conteniendo organismos genéticamente modificados están prohibidos a menos que sea exigido por disposición oficial.
- 5.12 Se aceptará el almacenamiento en el establecimiento de productos y antibióticos medicinales veterinarios alopáticos, siempre y cuando respondan a lo arriba especificado en el punto 5.7, se encuentren almacenados en un lugar controlado y figuren en el registro del establecimiento.

6.0 MUTILACIONES

Las mutilaciones no están permitidas, excepto las que se enumeran a continuación, y siempre que sean practicadas a la edad adecuada, por personal idóneo.

- 6.1 castraciones
- 6.2 cortado de colas en ovinos (caudoctomía)
- 6.3 descornes

Estas prácticas deberán ser autorizadas por ARGENCERT a pedido del productor y no deben causar sufrimiento.

7.0 TRANSPORTE Y FAENA

- 7.1 Los animales deberán ser tratados según reglas de bienestar animal durante la carga, descarga, transporte, encierre y faena.
- 7.1.1 El transporte de ganado en pie deberá efectuarse en forma tranquila y suave, evitando situaciones de estrés.

- 7.1.2 Los tiempos de transporte no excederán de 8 horas, excepto en los casos en que una interrupción del viaje cause molestias a los animales mayores que las que causaría una razonable prolongación del mismo.
- 7.1.3 Queda prohibido el uso de estímulos eléctricos o de tranquilizadores alopáticos.
- 7.1.4 Se deberá tomar en consideración lo siguiente:
- Que todo el proceso cause un mínimo de stress a los animales y a las personas que se encuentren a cargo. Que se tome en consideración el estado del animal evitando condiciones de agotamiento.
 - Que la carga y descarga sea calma y sin presiones.
 - Que no se mezclen animales de distintos grupos de edad y sexo.
 - Que se cuiden las necesidades de hambre y sed de los animales
- 7.2 La faena deberá ser realizada en mataderos aprobados por el SENASA.
- 7.3 Los animales deberán estar claramente identificados y en lotes separados, a fin de evitar que sean confundidos después de la faena con los animales provenientes de sistemas convencionales.
- 7.4 La identificación deberá mantenerse hasta el empaquetado y puesta en góndola.
- 7.5 La faena y procesado de productos orgánicos de origen animal se llevará a cabo siempre luego de un ciclo de higienización de las instalaciones utilizando exclusivamente productos listados en el Anexo L: Apéndice sobre la elaboración de alimentos, sección 5.0: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES. .

CAPITULO 6

APICULTURA

1.0 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 producción 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.

2.0 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, están alcanzados por este capítulo.

3.0 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 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, huevos, larvas y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.

Enjambre: Material vivo compuesto por obreras y una reina

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 de más de ½ kg. de peso contenido en un envase y compuesto solamente por obreras y una reina.

Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colonias 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 sistemas productivos, siendo uno de ellos manejado en conformidad a estas normas de producción orgánica, y el otro bajo un sistema no contemplado en las mismas, llamada en adelante sistema Convencional.

Trashumancia: Sistema productivo migratorio por el cual son desplazadas las colonias desde un asentamiento a otro con fines productivos.

4.0 MARCO ADMINISTRATIVO

- 4.1 El productor debe estar registrado en el RENAPA (Registro Nacional de Productores Apícolas) y/o registros provinciales respectivos cuando corresponda.
- 4.2 Cumplimentando los requisitos establecidos en el Manual de Normas y Procedimientos para la Producción Orgánica de ARGENCERT, el apicultor deberá identificar claramente el lugar exacto de la ubicación de su apiario, aclarando si sus colmenas son de ubicación fija ó trashumante, y la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.
- 4.3 En caso de nuevos asentamientos que aún no se encuentren bajo seguimiento, se deberá solicitar por escrito el consentimiento de ARGENCERT, solicitud que deberá hacerse con la suficiente antelación para dar tiempo a recibir la correspondiente inspección, recabar los antecedentes necesarios y que estos puedan ser evaluados y aprobados por el Comité de Certificación. Para que un apiario orgánico pueda ser trasladado a una zona de las características mencionadas anteriormente se deberá solicitar al SENASA el correspondiente acortamiento de la transición a fin de que la producción siga conservando la misma categoría de organicidad que poseía en su ubicación anterior.
- 4.4 En caso de traslados no previstos se solicitará asimismo el consentimiento del mismo por escrito a ARGENCERT. El nuevo asentamiento deberá tener la misma categoría (orgánica o en transición) que el apiario original.
- 4.5 Se deberán llevar registros sanitarios y productivos del apiario en los que se asentarán los tratamientos profilácticos y/o terapéuticos realizados, el alta y bajas de colmenas, movimientos a otras zonas de libación, y kilos de miel producida.

5.0 ORIGEN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

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

Como excepción al punto anterior, para el caso de reposición o aumento de la unidad de producción, podrán incorporarse hasta un máximo anual del 10% de colonias 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 cual recién serán consideradas Orgánicas.

6.0 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 colmenas y método utilizado.
- c. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, además de un 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, ARGENCERT tendrá bajo control ambas Unidades de Manejo. Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible solo 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.

7.0 UBICACIÓN DE LOS APIARIOS - ZONAS DE LIBACIÓN

- 7.1 Los Apiarios deberán estar ubicados en:
- a. 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
- b. En zonas con cultivos Orgánicos Certificados.
- 7.2 Estas áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los apicultores proporcionarán a ARGENCERT documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables, si fuera necesario, probando que las mismas responden a los criterios encuadrados en la Resolución SAGyP 423/92 sus modificaciones y anexos.
- 7.3 La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a las Normas de las Resoluciones antes mencionadas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.
- 7.4 La distancia mínima de los apiarios bajo proceso de certificación a áreas con producciones convencionales debe ser obligatoriamente de UNO CON CINCO (1,5) kilómetros de radio; desde esa distancia hasta UNO CON CINCO (1,5) kilómetros más, las fuentes de néctar o polen serán fundamentalmente cultivos producidos ecológicamente y/o vegetación silvestre y cultivos que, a pesar de no entrar en el ámbito de aplicación de la normativa oficial de productos ecológicos, estén tratados según métodos de bajo impacto medioambiental y además deberá estar libre de cultivos provenientes de organismos genéticamente modificados, de forma tal que no puedan alterar significativamente la condición de la producción apícola como ecológica”.
- 7.5 En caso de que ARGENCERT considere que la zona no posee suficiente fuente de alimentación que cumpla con lo establecido en el párrafo anterior, deberá extender el radio a más de TRES (3) kilómetros”.

La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, basurales, o cualquier otra fuente potencial de contaminación deberá ser de 3 Km.

- 7.6 Las colmenas convencionales de terceros que se encuentren dentro del área de libación no pueden diferir de las prácticas orgánicas de manejo en alimentación y sanitarias
- 7.7 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.
- 7.8 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.
- 7.9 Lazareto: Se deberá contar con un sector lo suficientemente alejado y no inferior a 3 Km. 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.

8.0 TRANSICIÓN

- 8.1 Para la conversión de las tierras asociadas a la producción apícola incluyendo - según lo enunciado en el punto anterior toda el área de libación - se deberá dar cumplimiento a la Resol. SAGyP 423/92 y anexos y Normas ARGENCERT. La misma podrá realizarse en forma simultánea a la conversión de las colonias.
- 8.2 Para la conversión de las colonias y sus productos se deberá dar cumplimiento a un período de transición según el siguiente detalle:

Colmena/Núcleo/Paquete de origen CONVENCIONAL:

Para recibir la denominación de Orgánico, Ecológico o Biológico se establece un período de transición de 2 (dos) años en cumplimiento del Art. 4 de la Res. SENASA N° 1286/93.

Dicha denominación involucra solo 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 1 (un) 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 ARGENCERT y con el consentimiento de la Autoridad de Aplicación (SENASA).

- a. Extensión: en casos de no conformidad con las Normas de Producción Orgánica.
- b. Reducción: Otorgado con consentimiento del SENASA y siempre que se demuestre el pleno cumplimiento de la Normas de Producción Orgánicas.

El período mínimo de transición con acortamiento recomendado por el Comité de Certificación y aprobado por la autoridad de aplicación (SENASA) será de UN (1) AÑO.

En todos los casos el período mínimo de transición será de 12 (doce) meses.

9.0 MATERIALES INERTES CONSTITUTIVOS

- 9.1 Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes del medio ambiente y de los productos que se obtengan de la misma. La protección interna y externa debería hacerse igualmente con productos no contaminantes del medio ambiente y/o de los productos que se obtengan.
- 9.2 Se autoriza el uso de revestimientos de origen vegetal tales como el aceite de lino.

- 9.3 Se prohíbe el uso de coberturas con productos provenientes de la síntesis química, o que incluyan metales pesados.
- 9.4 Cera Estampada:
- 9.4.1 La cera utilizada para el estampado de láminas será de origen ecológico producida en el mismo establecimiento o de cera ecológica externa certificada. A estos efectos, los elaboradores de laminados deberán garantizar una manipulación específica de las ceras “orgánicas”, y contar con registros documentados a tal fin.
- 9.4.2 No obstante al punto anterior y en caso de no poder disponer de cera orgánica certificada, podrá solicitarse a ARGENCERT autorización para utilización de ceras convencionales solo durante el período de transición, siempre y cuando el origen sea confiable y se hayan sometido a análisis de pureza y residuos. Una vez otorgada la certificación “full orgánica” las ceras utilizadas deberán provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas.
- 9.4.3 Sólo se deberán aceptar aquellos laminados que contengan 100 % de cera de abeja en su constitución. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.
- 9.4.4 Los productores orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.

10.0 PLAN DE PRODUCCIÓN

El productor se compromete a presentar a ARGENCERT un plan de producción que incluirá la siguiente información:

- Oferta melífera en el área de libación
- Planificación del traslado de las colmenas a otra zona (época y lugar)
- Esquema de recambio de reinas
- Insumos a utilizar (ceras y otros materiales, planificación de recambios, origen de los materiales, condición orgánica o convencional, etc.
- Programa sanitario (posibles productos y momentos de aplicación)
- Pronósticos anuales anticipados de cosecha, confirmación final y posibles destinos de la producción.

11.0 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, ARGENCERT podrá autorizar la alimentación artificial a base de miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico 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.

12.0 MANEJO SANITARIO

12.1 Consideraciones generales

- 12.1.1 Se deberá procurar que todas las prácticas de manejo sean dirigidas a la prevención de las enfermedades, prevenir infecciones y obtener la máxima resistencia a esas enfermedades e infecciones. La ubicación apropiada del colmenar, la aseguración de una buena alimentación, la revisión periódica de las colmenas, la renovación periódica de las reinas, la renovación del material y la cera, la identificación individual de las colmenas, y los registros sanitarios asegurarán un mejor manejo profiláctico. Asimismo, el mantenimiento de las distancias adecuadas, el tener las colmenas agrupadas por nivel de desarrollo (no mezclar débiles con fuertes), la eliminación de colonias muy debilitadas, la adopción de medidas que eviten la deriva y el pillaje con su posible consecuencia de transmisión de enfermedades, el evitar el intercambiar material entre colmenas si no es absolutamente necesario (en especial si no se está absolutamente seguro del estado sanitario de las mismas), el evitar revisar colmenas sanas después de haber revisado otras enfermas, y el mantener una práctica de higiene y desinfección del material utilizado en la revisión de las colmenas, son todas medidas preventivas que evitarán situaciones que requieran tratamientos sanitarios más drásticos.
- 12.1.2 Se procurará la elección de razas resistentes a enfermedades y adaptadas a la zona, la renovación continua de ceras y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades infectocontagiosas y la desinfección con productos autorizados
- 12.1.3 Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.
- 12.1.4 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 se corre el peligro de poner en 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 aislarán las colmenas tratadas en el apiario destinado a Lazareto. Las alzas y los cuadros deberán ser debidamente identificados para poder mantener la trazabilidad a los efectos de evitar confusiones, contaminaciones o fraudes.
- 12.1.5 Las colmenas en la situación mencionada en el párrafo anterior deberán someterse a un período de transición de un año a condición de que se reemplace toda la cera. A estos efectos se llevarán registros sanitarios detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación y método de administración.

12.2 Desinfección de Colmenas:

12.2.1 Autorizados:

- Tratamiento térmico
- Cal y cal viva
- Acidos acético, fórmico, láctico y oxálico
- Alcohol
- Formaldehido
- Soda Cáustica

12.2.2 Varroasis:

a) 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.

b) Tratamientos específicos:

Se autoriza el uso de Ac.Fórmico, Ac.Láctico, Ac. Oxálico y Aceites Esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol, y que tengan número de registro en la Coordinación de Registro de Productos Alimenticios y Farmacológicos del SENASA.

12.3 Época de tratamiento:

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.

12.4 Se prohíbe:

- Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.
- El uso de antiparasitarios de síntesis.
- El uso de Rotenona
- Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.
- Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.

13.0 COSECHA Y RETIRO DE ALZAS

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

13.2 Los cuadros deberán estar debidamente operculados.

13.3 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.

13.4 Se prohíbe la cosecha de cuadros con cría.

13.5 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.

14.0 PRODUCTOS APÍCOLAS

14.1 Disposiciones Generales

14.1.1 Normativa previa:

Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Productos Apícolas Orgánicos, deberán dar conformidad a las disposiciones del SENASA para Productos Apícolas Convencionales (Resol.SENASA 220/95 para la habilitación de plantas); a la Resolución MERCOSUR (GMC 80/ 96 sobre Buenas Prácticas de manufactura), más las propias de este reglamento.

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

14.1.2 Registros

14.1.2.1 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. Los registros a llevar son:

- Ubicación geográfica y trashumancia de las colmenas (origen, destino, fecha) altas, bajas Producción: fecha y volumen cosechado
- Registro de apiarios y sus colmenas
- Remitos de Envío de material (fecha, destino, volumen)
- Registros de Recepción de materiales e insumos
- Registros de elaboración (Lotes)
- Registros e Identificación de tambores
- Estado de las colmenas, población, tipos de alimentación, manejo
- Permisos de traslados del RENSPA
- Registros de factores de elaboración: temperatura, HMF, período de decantación, etc.

14.1.2.2 Los registros estarán siempre a disposición de la autoridad de control.

14.1.2.3 Los productores deberán cumplimentar el manual de procedimientos de ARGENCERT que contiene el flujograma de producción, la metodología para la confección de los lotes y la forma de control de los registros.

14.1.3 Etiquetado:

Los rótulos estarán de acuerdo con las especificaciones del Capítulo 13: Identificación y Etiquetado de estas normas, y las Resoluciones Generales del MERCOSUR contenidas en el Código Alimentario Argentino, conteniendo la información requerida y que incluye, además:

- Fecha de cosecha
- Fecha de elaboración, envasado y venta.
- La mención de: PRODUCTO ORGÁNICO DE ORIGEN ANIMAL.
- Número de Lote.
- Empresa Certificadora y su N° de registro en SENASA.
- Toda otra norma vigente en el país en cumplimiento de la Resol. SAGPyA N° 121/98

14.2 Miel

14.2.1 Recepción y descarga

14.2.1.1 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.

14.2.1.2 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.

14.2.2 Extracción y Almacenamiento

14.2.2.1 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 ARGENCERT se hará 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.

- 14.2.2.2 La temperatura de la miel no deberá superar los 35°C en cualquiera de sus procesos, y la tasa de HMF (hidroximetil furfural) debe ser inferior a 20 mg/kg. La extracción se llevará a cabo a temperatura ambiente del local y sin aplicar calor. Para controlar estas condiciones existirá un termómetro ambiental y se llevará un registro de la temperatura cada 2 horas durante el proceso, consignándose en una planilla con fecha, hora, temperatura observada y firma del responsable. Para verificar la tasa de HMF se tomará una muestra de miel por lote, la que se enviará a un laboratorio para su análisis, registrándose los resultados.
- 14.2.2.3 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.
- 14.2.2.4 El período de decantación de cada lote deberá consignarse en los registros respectivos.
- 14.2.2.5 Los envases destinados a contener miel a granel deberán encuadrarse bajo el marco Normativo de la Resolución SAGPyA N° 121/98 y deberán estar identificados individualmente para su registro.
- 14.2.2.6 Se autoriza la siembra de mieles orgánicas para afinar la cristalización o para aquellas mieles con riesgo de fermentación por separación de fase.
- 14.2.3 Fraccionamiento:
- 14.2.3.1 Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento deberán firmar un convenio con ARGENCERT para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente. A su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico sanitarios que rigen para las plantas extractoras (Res. SENASA 220/95).
- 14.2.3.2 Los envases deberán cumplir con lo establecido en las Resoluciones Generales del MERCOSUR incluidas en el Código Alimentario Argentino.
- 14.2.3.3 El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas en la Norma SENASA 1286/93 y sus modificaciones.
- 14.3 Polen
- 14.3.1 Recolección, secado y limpieza

No deberá ponerse en riesgo la sustentabilidad de la colmena por una cosecha excesiva de polen. Se recomienda la retirada de las trampas a la caída de la tarde, para que las abejas realicen las labores de limpieza de la colmena. Otra alternativa es usar trampas entre alzas constituidas por mallas en las que la abeja depositará el polen. Los sistemas de captura de polen no deben poner en riesgo físico a las abejas. Las mallas se retirarán de la colmena llevándolas al local de elaboración que cumplirá con las disposiciones del Código Alimentario Argentino. Se colocarán en heladera procediéndose luego a su extracción por flexión de la malla, recogiendo en recipientes apropiados.

El secado se realizará en secaderos cumplimentando los parámetros de calidad y forma de envasado establecidas en el Código Alimentario Argentino con fuente de calor indirecto con termostato, sin sobrepasar los 35°C de temperatura.

Para la limpieza podrán utilizarse cedazos, corrientes de aire y aventadoras.

14.3.2 Almacenamiento

Se realizará en ambientes al abrigo de la luz, en locales secos y ventilados que cumplan con las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

14.4 Producción de jalea real

Las cúpulas o realeras deberán ser de cera orgánica pura de abejas. No se admitirán sucedáneos de cera, ni impurezas tales como parafina.

Para la alimentación de las colmenas deberá tenerse en cuenta lo especificado en la sección 11. Los ambientes y métodos con los que se elaborará y envasará la jalea real deberán cumplir con las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

14.5 Otros productos apícolas:

Cuando se requiera certificar otros productos apícolas no incluidos en la presente norma, la normativa pertinente será estudiada y desarrollada de acuerdo con cada producción

CAPITULO 7

AVES DE CORRAL

1.0 DEFINICION

Esta norma amplía las especificaciones de la norma general de producción animal de ARGENCERT y se compatibiliza con la normativa nacional de SENASA vigente, Res. 1286/93 y SAGPyA 270/00 y sus modificaciones que se oficialicen con posterioridad para el tema aves de corral.

2.0 PRACTICAS PERMITIDAS

2.1 Alimentación

Deberá cumplimentar todos los requisitos de la nutrición de las producciones animales (Capítulo 5) y componerse con un mínimo de 70% de cereales ya que éstos constituyen la base de la dieta aviar, siendo los mismos originarios del propio establecimiento con un máximo permitido de proveniencia de fuera del establecimiento de un 20%, y buscando la armonía de los componentes de manera de evitar exceso de grasa, y gustos desagradables.

Los alimentos deberán ser orgánicos certificados, aceptándose para aves en Transición, alimentos en Transición de partidas analizadas y libres de residuos con justificación de que no hay productos de ésta categoría en el mercado. Los alimentos se basarán en cereales, soja, alfalfa y complementos minerales. No se aceptan los complementos alimenticios obtenidos por extracción con solventes. Se aceptan productos de origen lácteo y de la industria del pescado, siempre que éstos últimos sean desodorizados y en proporción tal que no produzcan sabores desagradables en la carne.

2.2 Raza

Necesariamente adaptada al medio, resistentes a enfermedades pero sin manipulación genética y reconocida como de crecimiento lento.

2.3 Edad

De ingreso al local de cría: hasta 3 días de su nacimiento.

De faena: El tiempo de crianza puede ser de 70 a 120 días, según la raza y destino del producto para su consumo

2.4 Area de producción

2.4.1 La crianza debe contemplar un sector de parques adosados a los galpones debiendo ser libre el acceso de los animales a los mismos. Las aves de corral deberán criarse en condiciones de espacio abierto y no podrán mantenerse en jaulas. De no existir en los parques vegetación forrajera, se deberá suministrar material fresco o seco en forma complementaria. Todo el establecimiento deberá estar dedicado a la producción de aves ecológicas o categorías intermedias pero no se admiten producciones paralelas (ecológicas y convencionales).

2.4.2 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 techo.
- 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 I de la presente norma.
- 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.
- Las aves acuáticas deberán tener acceso a una corriente de agua, un charco o un estanque, respetando su bienestar y la higiene.

Cada gallinero no contará con más de:

- CUATRO MIL OCHOCIENTOS (4.800) pollos; ó
- TRES MIL (3.000) gallinas ponedoras; o
- 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.

- 2.4.3 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° 1286/93 ex-SENASA.
- 2.4.4 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.
- 2.4.5 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 el 21 de Junio del 2000. Quienes se acojan a esta excepción deberán presentar ante ARGENCERT un plan de conversión de sus instalaciones a nos más de CINCO (5) años, cuya aprobación quedará a consideración del SENASA.
- 2.4.6 La superficie máxima de los gallineros será 1.000 m² y un máximo de 10.000 pollos en c/u. para los construidos hasta el 21/6/2000 y de 500 m² para las futuras construcciones.
- 2.4.7 Salida al parque: máximo a las 6 semanas de edad (ideal desde la 4^o semana).

2.5 Registros

Cada partida deberá tener una ficha de control donde figure el origen y número de pollos, programa de alimentación y manejo, programa de profilaxis y los tratamientos y análisis efectuados. Se llevará también un registro de stock (entradas, muertes, ventas, etc.). En el caso de los alimentos, número de partida y análisis correspondientes.

2.6 Descanso del galpón

Una vez salidos los pollos a faena deben transcurrir 14 días como mínimo para su reutilización, con la limpieza y desinfección de los locales.

Es recomendable un descanso del parque de no menos de 2 meses.

2.7 Aditivos y terapéutica

Complementando la norma general de producción animal se acepta que cuando se trate de antibióticos u otro medicamento que justifique excepcionalmente su utilización para salvar la vida de los animales en casos agudos, mediante una recomendación de veterinario habilitado, que indique producto y dosis. En todos los casos se respetará lo especificado en el Anexo C de la Res. SENASA 1286/93 respecto de los tiempos de espera, los que deberán ser del doble de los tiempos de carencia oficial (con un mínimo, para el caso de producción de leche o derivados, de seis días o 24 horas para productos sin tiempo de espera) y plazos de uso como así también, deberá quedar todo el procedimiento registrado.

El único antioxidante permitido es la vitamina E de origen natural.

2.8 Plan sanitario

Presentar a ARGENCERT previamente al inicio de la cría, acorde con norma SENASA.

2.9 Higiene

Para instalaciones exigir el uso de los productos listados en el Anexo L: Apéndice sobre la elaboración de alimentos, sección 5.0: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES.

2.10 Faena y procesado:

Debe cumplir los criterios especificados en esta Norma, en la Sección 7.0 Faena y Transporte del Capítulo 5, Producción Animal.

2.11 Envasado y Etiquetado

2.11.1 Envases: materiales biodegradables y/o reciclables aprobados por el Código Alimentario Argentino.

2.11.2 Etiquetas: Ver Capítulo 13, Identificación y Etiquetado

3.0 PRACTICAS PROHIBIDAS

Las siguientes prácticas están prohibidas:

3.1 Uso de antibióticos como estimulantes de crecimiento y como práctica sistemática.

3.2 Uso de reguladores de crecimiento como tampoco hormonas, anabólicos o promotores de crecimiento.

3.3 Uso de antioxidantes como B.H.T. y colorantes.

3.4 Tanto los productos como los ingredientes no podrán someterse a tratamientos con radiaciones ionizantes.

3.5 Envases de PVC u otros plásticos tóxicos o materiales que transmitan sustancias tóxicas.

CAPITULO 8

PRODUCCIÓN OVINA

1.0 CRITERIOS GENERALES

Los distintos aspectos de la producción ovina se encuadran en las normas generales de Producción Animal, según lo especificado en este Capítulo, y consistentes en las Res. ex IASCAV 423/92, SENASA 1286/93, SAGPyA 270/00 y modificaciones, y a las normas de producción orgánicas de ARGENCERT.

2.0 ÁMBITO DE APLICACIÓN

La normativa alcanza la producción, elaboración, empaque, tipificación, distribución, rotulado y certificación de productos y subproductos de origen ovino con destino a la alimentación o a la producción de lana y pieles.

En todas las producciones ovinas deberá darse cumplimiento a lo especificado en el Capítulo 2, punto 1.0 (Requisitos Generales para la Producción Orgánica).

3.0 DEFINICIONES

Arreo: Práctica que consiste en trasladar a los ovinos por sus propios medios a través de los campos.

Acondicionamiento del Vellón: Práctica que se realiza durante la esquila, una vez obtenido el vellón del animal y que consiste en sustraerle los puntos de sudor, áreas manchadas con orín y/o materia fecal y acomodarlo de manera tal que pueda ser manipulado.

Bolsón: Elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana.

Borrega: Ovino hembra de edad comprendida entre el destete y el 1º servicio.

Borrego: Ovino macho de edad comprendida entre el destete y la entrada a servicio, en el caso de ser castrado pasa a la categoría capón.

Brete: Corral pequeño.

Cancha de esquila: Área del galpón situada entre los bretes de agarre y el brete de largada dónde se realiza la práctica de esquila.

Campo/ Potrero/ Lote: Dícese de los cuadros en que se encuentra dividido una estancia o establecimiento.

Capón: Ovino macho destetado y castrado, pudiendo ser de diferentes edades.

Carnero: Ovino macho destetado no castrado que puede ser de diferentes edades.

Cordero /a: Cría ovina comprendida entre el nacimiento y el destete.

Descole: Procedimiento para el corte de la cola (caudotomía).

Edades:

- Diente de leche: Edad comprendida entre el nacimiento y aproximadamente los 12 a 16 meses.
- Dos dientes: Edad comprendida aproximadamente entre 1-1½ años hasta los 2-2½ años.

- Cuatro dientes: Edad comprendida aproximadamente entre 2-2½ años hasta los 3-3½ años.
- Seis dientes: Edad comprendida aproximadamente entre los 3-3½ años hasta los 4-4½ años.
- Ocho dientes: Edad comprendida aproximadamente entre los 4-4½ años hasta los 5-5½ años.
- Boca llena: Edad mayor a 5½ años de edad.

Encarnerar: Práctica que consiste en agregar los carneros a la majada de hembras con fines reproductivos.

Esquila: Práctica que consiste en cortar la lana del animal.

- de entrepierna: esquila que se realiza solo en la zona de entrepierna y mamas con el objeto de disminuir la cantidad de lana contaminada con orín y materia fecal, facilitando además el parto y la lactancia.
- de ojos: esquila de la zona de cara, mejillas y copete, con el objeto de mejorar la visión de los animales.

Fardo: Unidad de acondicionamiento del producto esquilado cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.

Lanudo: Ovino sin esquilar.

Laparoscopia: Técnica quirúrgica para el abordaje transabdominal que se realiza en la hembra con el objeto de inseminarla con semen congelado o para el transplante de embriones.

Lienzo: Elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.

Majada: Lote general de ovinos, equivale al rodeo en los bovinos.

Melóphagus ovinus: Parásito externo y chupador del ovino conocido también como falsa garrapata.

Núcleo: Es el grupo de ovinos de elite de un establecimiento, de pedigrí o no que tiene por finalidad obtener reproductores para el mejoramiento genético del plantel o majada.

Plantel: Es el grupo de ovinos cuyo nivel genético intermedio entre el núcleo y la majada tiene por destino obtener reproductores con destino a la majada.

Repuntar: Práctica que consiste en movilizar los animales dentro de un mismo sector.

Retajo: Ovino macho destinado a la detección o estimulación del celo de la hembra, y con incapacidad de reproducir.

Rodear: Práctica que consiste en juntar los ovinos en el campo.

Señal: Método de identificación que se realiza en los ovinos mediante cortes en la oreja.

- de propiedad: de uso obligatorio
- de edad: de uso no obligatorio

Ambas poseen registro en el registro de marcas y señales.

Señalada: Acción de identificar al animal a través de señal, esta práctica generalmente incluye otras tareas tales como castración, descole, caravaneado, etc.

Tropa / Piño: agrupación de ovinos en arreo.

Valle / Vega / Mallín: Área de pastos naturales de alta producción forrajera que se caracteriza por tener aporte subsuperficial de agua.

Vellón: Conjunto de lana que cubre al animal.

Vellón esquilado: Conjunto de lana producido luego de la esquila del animal, el cuál puede clasificarse en:

- vellón propiamente dicho.
- no vellón: de barriga, de entrepierna, copete, cogote, despuntes, pedacería.

4.0 NORMAS DE PRODUCCIÓN

4.1 Origen de los animales: Deberá darse cumplimiento a las Resoluciones SENASA 1286/93 y SAGPyA 270/00 y modificaciones, así como a las normas de ARGENCERT.

4.2 Sanidad: Deberán prevalecer prácticas de manejo tendientes a la prevención de enfermedades tales como:

- Elección de razas adaptadas a la zonas de producción.
- Proveer alimentos de alta calidad nutricional.
- Suficiente descanso de potreros para bajar la carga parasitaria.
- Evitar situaciones de estrés y proveer condiciones favorables para el bienestar animal.

Terapéutica convencional: Podrá aplicarse solo a animales que posean previamente un diagnóstico clínico efectuado por profesional, y no existan tratamientos o prácticas de manejo alternativos permitidos. Para estos casos se deberá aplicar el doble tiempo de carencia.

Se autoriza la administración de complejos vitamínicos, aminoácidos y oligoelementos que constan en los anexos G y H.

Asimismo, la utilización de estos medicamentos deberá responder a los siguientes criterios:

- a. no aplicarse a ganado sano.
- b. que no dejen residuos en los productos y subproductos obtenidos.
- c. que no impliquen el uso de productos hormonales.

4.3 Identificación:

Todos los animales deberán ser identificados mediante un sistema de identificación que asegure con total certeza la trazabilidad de los mismos y de sus productos.

A tales efectos y en todos los casos se deberá documentar un procedimiento que ampare tanto al elemento de identificación como el sistema de identificación y registro.

4.4 Reproducción

De acuerdo a lo establecido en la norma general de este capítulo, en la reproducción de ovinos orgánicos no se permiten métodos laparoscópicos, técnicas quirúrgicas o de transplante embrionario, uso de hormonas, estimulantes o sincronizadores de la ovulación.

4.5 Prácticas generales de manejo:

Se autoriza la castración con el objeto de obtener productos de mayor calidad y mantener las prácticas tradicionales de producción.

Se autoriza el descorne de animales jóvenes.

Se autoriza la caudotomía con fines reproductivos y por cuestiones higiénico sanitarias.

Estas prácticas deberán ser realizadas a la edad adecuada y por personal idóneo, no permitiéndose el manejo de los animales.

Se deben proveer condiciones favorables para el bienestar animal, tales como reparos, sombras, defensa contra el viento, etc.

4.6 Transporte:

El transporte de ganado en pie deberá efectuarse en forma tranquila y suave evitando situaciones de estrés. No se permite el uso de estímulos eléctricos ni de tranquilizantes alopáticos.

5.0 TRANSICIÓN

Se deben cumplir los requisitos del presente capítulo de producción animal, atendiendo a lo especificado en la Res. SAGyP 270/00 y al Anexo A de la presente Norma, pudiendo la entidad certificadora autorizar en forma excepcional y por un tiempo determinado, la permanencia dentro del mismo establecimiento de reproductores para el mejoramiento genético (núcleo) dada la necesidad de incorporar razas que proporcionen mejoras productivas y de adaptación.

La condición para el otorgamiento de la misma es que dicho núcleo se encuadre bajo las mismas condiciones de alimentación y manejo que el resto de la majada bajo seguimiento, exceptuándolos solamente en los requisitos que hagan exclusivamente al manejo reproductivo.

Estos animales como los productos y subproductos obtenidos de los mismos serán comercializados como convencionales.

El sistema de identificación de estos animales deberá ser individual y permanente según lo estipulado en el punto 4.3.

Las crías (F1) provenientes de dicho núcleo deberán someterse a un período de transición, según lo establece la normativa de producción animal. fines reproductivos, la lana y otros productos obtenidos deberán comercializarse en Transición.

En todos estos casos deberá asegurarse estrictamente la separación entre productos orgánicos y no orgánicos, rotulándolos inequívocamente, almacenándoselos en espacios separados y especialmente designados al efecto, y llevándose un minucioso registro de los volúmenes de producción y comercialización, el que será minuciosamente auditado por ARGENCERT.

6.0 SUBPRODUCTOS

6.1 Producción de Lana / Esquila

Será necesario adecuar la cantidad de animales a esquila por día en base al tamaño y calidad de las instalaciones, evitando grandes concentraciones de animales en los corrales y el excesivo tiempo de espera.

Para el caso de instalaciones dónde también se esquilen animales convencionales, deberá existir suficiente separación en tiempo entre cada esquila, debiendo siempre encabezar la misma el grupo de animales bajo seguimiento orgánico.

El arreo a los corrales y bretes deberá ser tranquilo, evitando amontonamientos, golpes y otras situaciones de estrés.

Se deberá dar trato preferencial a las hembras preñadas, siendo aconsejable la esquila pre-parto con 15 a 20 días previos a la parición. En este caso las prácticas de rodeo, arreo, encierre y esquila se harán teniendo en cuenta el estado de preñez, procurándole al animal suficiente descanso durante la marcha y evitando prolongar los tiempos de espera en los corrales.

Se deberá promover el sistema de “esquila suelta”, es decir sin la necesidad de la sujeción con maneas y evitando cargar el peso del esquilador sobre el vientre del animal. Será necesario que la calidad del trabajo de esquila prevalezca por sobre la velocidad, procurando el buen trato del animal, evitando de esta manera cortes y contusiones.

Tanto las instalaciones (corrales, bretes, playa de esquila), como los implementos (mesas de envellonar, prensas, esquiladoras, balanza) utilizados en la esquila deberán lavarse y, de ser necesario, desinfectarse en forma previa y durante el proceso de esquila con productos permitidos.

Durante todo el proceso se deberá estar libre de elementos contaminantes tales como pedazos de arpillera, hilos plásticos, plásticos en general, alambres, plumas, trapos y otros.

Una vez envasada la lana en fardos, lienzos u otro tipo de acondicionamiento, éstos deberán estar debidamente identificados y registradas sus cantidades y pesos en una planilla de romaneo. Todos los elementos de envase deberán ser de primer uso para evitar el riesgo de contaminación y la posibilidad de que contengan marcas de identificación anteriores lo cuál puede originar confusiones.

El producto obtenido, debidamente identificado y registrado, deberá almacenarse bajo cubierta y separado de la producción convencional si la hubiere.

Elaboración e Industrialización de fibras: Ver Capítulo 10: Procesado de Fibras Textiles

6.2 Producción de Leche / Tambo

Se deben cumplimentar todos los requisitos establecidos en el Capítulo 5: Producción Animal del presente Manual de Normas.

Los establecimientos productores de leche (tambos) deberán estar sometidos a controles sanitarios periódicos por parte de la autoridad competente y contar con un plan sanitario tendiente a obtener la certificación oficial de rodeo libre de Brucelosis y tuberculosis.

Cada tambo deberá contar con un profesional veterinario responsable del tratamiento y administración de sustancias medicamentosas, quien deberá dejar registrada en los archivos del establecimiento todas sus actuaciones.

Los animales deberán estar identificados individualmente y registrados en los archivos del establecimiento.

Todos los sectores e instalaciones que conformen el establecimiento deberán estar diseñados, construidos, mantenidos y manejados de manera tal que se garanticen buenas condiciones de alojamiento, higiene y salubridad de los animales.

El agua que se utilice para el lavado de ubres y utensilios deberá poseer análisis bacteriológicos y físico químicos, realizados en forma periódica y en laboratorios reconocidos oficialmente.

Las instalaciones destinadas al ordeño deberán poseer como mínimo 3 sectores con funciones y características edilicias particulares denominados:

- a. Sector de ordeño: las condiciones edilicias e higiénico sanitarias deberán dar cumplimiento al decreto 2687/77 sus modificaciones y anexos.
- b. Sector de enfriado de leche: las condiciones edilicias e higiénico sanitarias deberán dar cumplimiento al decreto 2687/77 sus modificaciones y anexos.
- c. Sector de aislamiento de animales enfermos: Estará constituido por corrales cuyo número dependerá de la cantidad de animales que posea el establecimiento, y deberán estar separados de cualquier otra dependencia.

6.3 Producción de Carne:

Debe ajustarse a lo establecido en el presente capítulo en lo que respecta a la producción, y a lo establecido en el Capítulo 5: Producción Animal, Sección 7.0, Transporte y Faena en lo que respecta a su elaboración.

CAPITULO 9

ELABORACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1.0 ELABORACION

1.1 Definición

Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

1.2 Métodos

1.2.1 Sólo se aceptarán como métodos de elaboración los procesos mecánicos, físicos y/o fermentativos o combinaciones de los mismos.

1.2.2 Métodos prohibidos

1.2.2.1 Las radiaciones ionizantes están prohibidas

1.2.2.2 La utilización de colorantes, conservantes y/o saborizantes sintéticos está prohibida

1.2.2.3 La producción con extracción por solventes sintéticos de ingredientes, aditivos, coadyuvantes o cualquier otro elemento de proceso está prohibida.

1.2.2.4 La utilización de organismos originados por medio de la ingeniería genética y los productos derivados de los mismos no son permitidos en la elaboración de productos orgánicos. (Capítulo 2, Sección 3)

1.2.2.5 La utilización de materiales filtrantes con asbestos. El operador debe informar la naturaleza de todos los materiales filtrantes y ARGENCERT decidirá acerca de su adecuación al filtrado de productos orgánicos.

1.3 Materias primas

Un producto elaborado orgánico deberá tener todos las materias primas o ingredientes de origen agrario producidos de acuerdo a lo establecido en la normativa nacional vigente, y las normas de ARGENCERT de producción orgánica. Si son de origen silvestre, también deberán cumplir con esas normativas.

No obstante lo dispuesto, podrán utilizarse dentro de un límite máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de los ingredientes (excluyendo la sal y el agua agregada), productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos de la presente Norma, a condición de que cumplan con el punto 1.2 anterior, sea indispensable su uso, que no existan los mismos producidos por sistemas orgánicos, y que no se incluyan productos provenientes de la industria de síntesis química, así como que tampoco se incluyan productos contaminados con metales pesados y/o pesticidas, sulfitos, nitratos o nitritos, ni otros productos que no estén incluidos en las listas de productos permitidos .

ARGENCERT puede aprobar el empleo de esos materiales siempre que se satisfagan las condiciones arriba mencionadas, sometiéndose a revisiones periódicas y la re-evaluación de la

justificación de uso de insumos no orgánicos en los productos elaborados. ARGENCERT revisará al menos una vez al año la lista de materiales no orgánicos permitidos para formar parte de la formulación de un producto orgánico y la modificará consecuentemente.

En la elaboración de un producto determinado no podrá haber mezclas de un mismo ingrediente de origen orgánico y convencional.

1.4 Aditivos y Coadyuvantes

Sólo están permitidos los aditivos y coadyuvantes listados en el Anexo L y solo podrían ser usados en los siguientes casos:

1.4.1 Para mantener el valor nutritivo de los productos;

1.4.2 Para mejorar la estabilidad de los productos;

1.4.3 Para obtener un producto con una apariencia, consistencia y/o composición aceptable, siempre que no induzca a error al consumidor acerca de su naturaleza y calidad.

y en aquellos casos:

1.4.4 En que no hubiera posibilidad de obtener un producto similar sin el uso de esos aditivos o coadyuvantes;

1.4.5 En que sean agregados en cantidades mínimas para cumplir con su función.

1.4.6 En que no contenga sustancias no permitidas de acuerdo a estas Normas.

1.5 Filtros:

No se permitirá que sean permeados por sustancias que puedan afectar negativamente al producto.

1.6 Rotulado:

Ver Capítulo 13, Identificación y Rotulado

2.0 PLANTAS ELABORADORAS

2.1 Generalidades

2.1.1 Los establecimientos donde se elaboran Productos Orgánicos, deberán cumplir con la Normativa Nacional para la elaboración y fraccionamiento de Alimentos.

2.1.2 Deberán evitar contaminaciones accidentales, y, sólo luego de observarse todas las medidas de prevención correspondientes las instalaciones se higienizarán con técnicas y productos acordes a estas Normas de Producción y Elaboración Orgánica especificados en el ANEXO L, sección productos de limpieza de equipos e instalaciones.

2.2 Condiciones

2.2.1 El procesamiento y manipuleo debe ser hecho separadamente en tiempo y lugar del procesamiento de productos no orgánicos. Cuando deban utilizarse las mismas instalaciones para el procesado de productos orgánicos y convencionales, los orgánicos deberán procesarse inmediatamente después de una intervención de lavado y limpieza.

- 2.2.2 Todos los productos deben ser adecuadamente identificados durante todo el proceso, hasta el etiquetado final.
- 2.2.3 Las líneas de producción, almacenaje y transporte deberán ser higienizadas y liberadas de todo residuo antes de proceder al manipuleo de productos orgánicos.
- 2.2.4 Es de especial cuidado la higienización de los equipos de almacenamiento, y procesado cuando haya posibilidad de contaminación con productos genéticamente modificados. En estos casos deben llevarse registros especiales de los procesos de higienización.

3.0 LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

- 3.1 Las instalaciones se higienizarán con técnicas y productos del ANEXO L, sección productos de limpieza de equipos. Se deberán evitar la contaminación de los productos orgánicos y sus materias primas con dichos productos.
- 3.2 Para el control de plagas se deberán observar medidas que llevan a la prevención, tales como: control de nidos y fuentes de reproducción de plagas en las áreas anexas a la planta, gestión de los residuos, hermeticidad de las aberturas, programa de limpieza, aireación y ventilación, medidas que deberán ser tomadas previamente al uso de cualquier producto.
 - 3.2.1 En caso de que ello no fuera suficiente, se aceptarán primeramente alternativas tecnológicas de control físico, antes que el uso de productos químicos.
 - 3.2.2 Para el caso de que llegara a ser necesario el uso de insumos químicos en las áreas de procesado o almacenamiento, los mismos deberán ser los permitidos en el Anexo C de este Manual.
 - 3.2.3 Si como excepción, en la planta elaboradora o de almacenamiento fuera necesario un tratamiento de control con algún producto no permitido, se solicitará, por escrito, un permiso especial a ARGENCERT. Dicho tratamiento deberá figurar en un registro.
 - 3.2.3.1 El período de carencia deberá ser el doble de tiempo que el indicado por el fabricante.
 - 3.2.3.2 Los alimentos orgánicos o las materias primas no deberán estar presentes durante el tratamiento.

4.0 ALMACENAMIENTO

4.1 Generalidades

Los productos orgánicos no deberán ser almacenados junto con los convencionales, excepto cuando estén envasados y claramente identificados. Cuando el almacenamiento se produzca a granel deberán utilizarse áreas separadas y bien diferenciadas.

Los sitios y elementos de manipuleo y de almacenamiento no deberán ser tratados con productos no autorizados, antes del almacenamiento de productos orgánicos y si esto fuese imprescindible se observarán las medidas descritas en el punto 3.2.4.

La contaminación proveniente del exterior deberá ser eliminada prestando especial atención a los posibles casos de contaminación con productos transgénicos.

4.2 Condiciones del almacenamiento

Se permiten las siguientes condiciones de almacenamiento:

- a. atmósfera controlada
 - b. control de temperatura
 - c. secado
 - d. regulación de la humedad
- 4.2.1 Temperatura ambiente.
- 4.2.2 Contenedores refrigerados, equipados con termostatos
- 4.2.3 Enfriado.
- 4.2.4 Hielo puro hecho con agua potable de acuerdo con las Normas de la O.M.S. para agua para beber.
- 4.2.5 Congelado.
- 4.2.6 Atmósfera controlada (sólo con dióxido de carbono y nitrógeno).

5.0 TRANSPORTE

Se deberán, observar las siguientes condiciones:

- 5.1 Todo el equipamiento (vehículos y contenedores) deberá estar limpio y libre de residuos no orgánicos y de cualquier otro contaminante, particularmente cuando exista riesgo de contaminación con productos genéticamente modificados
- 5.2 Los productos orgánicos no serán transportados junto con los convencionales, a menos que estén debidamente envasados e identificados.
- 5.3 Los bultos deben estar correctamente identificados con todos los elementos que permitan una completa trazabilidad del producto.

6.0 MATERIALES PARA EL ENVASADO

- 6.1 Los materiales de envasado deberán ser de uso alimentario.
- 6.2 Deberán proveerse materiales retornables y/o reciclables, siempre que sea posible.
- 6.3 No deberán contaminar el alimento que están conteniendo, prohibiéndose el uso de envases que hayan estado en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la integridad del producto envasado.
- 6.4 Los materiales prohibidos son:
- a. Plomo.
 - b. PVC y otros plásticos poli-halógeno-carbonados.

7.0 SEGURIDAD AMBIENTAL

- 7.1 La planta de elaboración deberá respetar la legislación nacional, provincial o municipal respecto de los residuos que genere.
- 7.2 Efluentes: Si la planta no se encuentra conectada a un sistema cloacal, deberá verificarse que cuenta con una planta de tratamiento de efluentes adecuada.

CAPITULO 10

PROCESADO DE FIBRAS TEXTILES

1.0 INTRODUCCION

Esta norma se refiere al procesado de fibras naturales (algodón, lana, lino, seda, etc.) y eventualmente a sus mezclas. Las fibras cuyo procesado regulan la presente norma deben haber sido producidas orgánicamente y debidamente certificadas.

Cuando sean vendidas como fibra cruda, así como en la certificación de los procesos, las fibras "en transición" deberán ser declaradas como tales. Las mezclas con fibras no orgánicas o en transición deben ser rotuladas de acuerdo con el Capítulo N° 13 de estas Normas: "Identificación y Etiquetado".

Cuando se justifique por la necesidad de lograr una cualidad de larga vida útil o asegurar una cierta propiedad funcional o estética se podrá permitir el uso de fibras sintéticas, sujeto a las exigencias de rotulación ya mencionadas y excluyendo las fibras sintéticas halogenadas y las que resulten peligrosas en su producción para humanos o el medio ambiente.

Como regla general, se aceptan todos los procesos mecánicos o físicos, y aquellos que involucren el uso de auxiliares "fácilmente biodegradables" (OECD 301). Serán de aceptación restringida los procesos que involucren el uso de auxiliares de degradación lenta (también llamados "no fácilmente degradables"). Los tensioactivos deberán cumplir las condiciones especiales descritas en el Anexo J de esta norma.

El uso de defoliantes de algodón está prohibido. Por derogación el uso de cloruro de calcio, cloruro de magnesio y cloruro de sodio puede ser permitido por ARGENCERT siempre que las condiciones de producción lo justifiquen.

El lavado de la lana debe cumplir con las condiciones expresadas en el Anexo K: "Lavado de Lana" de esta norma.

2.0 AUXILIARES TEXTILES E INGREDIENTES

- 2.1 Auxiliar: es toda sustancia empleada en el curso de la producción pero que no se encuentre en concentraciones significativas en el producto final.
- 2.2 Ingrediente: es cualquier producto usado en el curso de la producción pero que va a encontrarse como componente en el producto final (i.e. fibras para mezcla, colorantes, accesorios, etc.).
- 2.3 Los auxiliares de blanqueo, mercerizado y suavizado tienen restricciones especiales (Ver puntos 4.4, 4.5, 4.6 y 4.7).
- 2.4 Los colorantes, pigmentos y pastas de estampado tienen restricciones especiales (Ver puntos 4.8, 4.9 y 4.10).
- 2.5 Los biocidas están restringidos y solo justificados en caso de que su uso en cantidades reducidas responda a dotar de mayor vida útil al producto final (antifúngicos, conservadores, etc.).
- 2.6 Biodegradabilidad y toxicidad: los insumos de tratamiento textil deberán cumplir con los siguientes requisitos:

	Biodegradabilidad % en 28 días (OECD 302-A)	Toxicidad (LC50 o EC50 o IC50) para algas, daphnias o peces
Permitido	<70%	>100 mg/l
o	>70%	10-100 mg/l
Prohibido	<70%	< 100 mg/l
o	>70%	< 1 mg/l

En ningún caso se pueden usar insumos que sean:

- Carcinogénicos (R45); "R" se refiere al sistema europeo descrito en Reg.92/32/EEC.
- Mutagénicos (R46).
- Teratogénicos (R60-63).
- Tóxicos a mamíferos: no se permiten los que exhiban LD <2000 mg/kg.
- Bioacumulativos no fácilmente biodegradables (<70%28d OECD 302 A).
- Productos listados en el parágrafo 3.7 de esta norma.

No se aprobarán productos sintéticos para los que existan alternativas disponibles que sean naturales o de menor impacto ambiental.

3.0 EFLUENTES

- 3.1 La planta debe encontrarse conectada a algún sistema eficiente de depuración de efluentes (propia o ajena, incluyendo sistemas cloacales municipales) y sujeto a las normas de la autoridad de aplicación. En caso de planta propia, ésta debe remover como mínimo el 50% del COD y del BOD.
- 3.2 Las plantas que procesen productos orgánicos deberán desarrollar un plan de mejoramiento de sus efluentes.
- 3.3 Las restricciones y condiciones generales explicitadas en la Introducción deben ser respetadas.
- 3.4 Las plantas deberán llevar registros del tratamiento de efluentes, incluyendo análisis de estos últimos. Deben tenerse en carpeta los datos de seguridad de todos los productos químicos utilizados, así como las recetas empleadas.

Para la evaluación del impacto ecológico de un proceso se utilizará el concepto extendido a toda la vida útil del producto final (teniendo en cuenta que un determinado proceso de impacto ecológico inmediato puede quizás conducir a un impacto ecológico total menor cuando se toma en cuenta el aumento de la vida útil del producto final y, por ende, un menor consumo de fibra).

Los estándares iniciales y las recomendaciones respecto a los procesos textiles tenderán a hacerse más o menos restrictivos a medida que se avance en el dominio de la tecnología.

4.0 PREPARACION DE LA FIBRA

Se acepta todo proceso mecánico puro. Se puntualiza, sin embargo, que debe tenderse a la adopción de métodos y equipos que eviten el dañado y pérdida de fibra y la excesiva producción de contaminantes como pelusa, polvo, etc.

4.1 CONDICIONES DE DESMOTADO E HILATURA

- 4.1.1 Lavado y preparación de la lana: Ver anexo K

4.1.2 Desmotado del algodón

En el caso de algodón se permite el desmotado fisicomecánico tratando de no destruir la estructura física de la fibra y la producción excesiva de pelusa.

4.1.3 Hilatura

La hilatura debe llevarse a cabo extremando las condiciones de separación de lotes y evitar todo tipo de contaminación.

Para ello el sector de apertura de balas de fibras de la planta debe encontrarse separado del sector de retorcido.

Cuando se vaya a tratar fibra orgánica se debe detener completamente el sector apertura, realizándose una profunda limpieza y eliminación de otras fibras. Con el sector completamente limpio, se procederá a la apertura de las balas de fibra orgánica y a la preparación de la mecha, la que se colocará en tambores perfectamente identificados.

El retorcido de las mechas puede realizarse sin detener las retorcedoras y demás equipo de hilatura, marcando perfectamente el fin de las mechas convencionales y el comienzo de las de fibra orgánica. De esta forma se seguirá el proceso continuo hasta haber procesado todos los tambores de fibra orgánica, momento en que se marcará el final de las mechas orgánicas y el comienzo de las nuevas mechas convencionales.

El equipo de hilatura debe encontrarse en perfectas condiciones de mantenimiento a fin de minimizar la formación de polvo y pelusa que podrían contaminar las partidas.

Ensimaje: los productos de ensimaje (lubricantes de hilatura y tejido) deben ser de origen natural (aceites vegetales o animales) o cumplir la norma de biodegradabilidad del 70% 28d (OECD 301). Los aceites minerales están prohibidos.

4.2 CONDICIONES DE TEJEDURIA Y TRATAMIENTOS DE ACABADO

4.2.1 Aprestos y encolado

Los aprestos y materiales de encolado deben ser fácilmente biodegradables (70% 28d. OECD 301); en su defecto deberán ser reciclados en un 75%.

Para el caso del aprestado de fibra sintéticas se permite hasta 30 g./Kg de textil de aprestos no fácilmente biodegradables, siempre que los mismos puedan ser eliminados durante el desaprestado.

4.2.2 Tejeduria

Los aceites lubricantes de las agujas y/o partes mecánicas de los telares con posibilidad de entrar en contacto con el hilado o la tela deberán ser fácilmente biodegradables o ser de origen vegetal o animal.

4.2.3 Mercerizado

Se permiten los álcalis usuales para este proceso, siempre que sean reciclados en un 50%.

4.2.4 Blanqueo

No se permiten el hipoclorito ni otras sustancias cloradas, como tampoco los perboratos.

4.2.5 Tintura, colorantes y pigmentos

Se permiten sin restricciones los colorantes derivados de plantas (Color Index 75 000-75 999), y los colorantes minerales que no contengan metales pesados, cuya concentración, en caso de estar complejados, no deben exceder de 1 g./kg de textil tratado. Tampoco deben ser capaces de liberar aminas aromáticas, las que son consideradas cancerígenas.

Durante el teñido, deberá tender a reducir al máximo la cantidad de colorante llevado a la descarga excepto el caso de colorantes y pigmentos naturales.

Los productos carcinogénicos, mutagénicos, teratogénicos, tóxicos para mamíferos (LD50 < 2000 mg./kg), bioacumulativos y no biodegradables <70% 28d (OECD 302-A), así como los enumerados en la siguiente lista, están prohibidos.

4.2.6 Insumos prohibidos:

Los siguientes productos químicos no pueden estar presentes en más de un 1 % (uno por ciento)

- Éster alfa metil sulfonado (C16/18)
- AOX (hidrocarburos halogenados absorbibles o las sustancias que lo produzcan)
- APEO (Alkil fenol oxilato)
- DEHP (Di-2 etil hexil ftalato)
- DTPA (penta acetato de dietil ftalato)
- EDTA /Etilen diamino tetra acetato)
- Agentes antiinflamígeros halogenados
- Metales pesados
- LAS (Alkil benceno sulfonato lineal)
- Portadores organoclorados
- Compuestos cuaternarios de amonio
- PVC (Cloruro de polivinilo).
- Formaldehido y los compuestos que puedan desprenderlo durante el procesado.
- Productos susceptibles de producir aminas aromáticas volátiles.

Los biocidas, incluyendo bifenilos policlorinados, pentaclorofeno y tetraclorofenol no pueden integrar ningún insumo.

ARGENCERT podrá conceder excepciones limitadas para pigmentos que contengan cobre en los casos en que no existan otras alternativas.

No se permite el uso de urea excepto para estampados, (ver punto 4.2.7 Estampado).

4.2.7 Estampado:

Solo se permiten métodos que utilicen pigmentos de estampado en base acuosa. En caso de espesantes, se permiten espesantes de bajo contenido de solventes y solo se permiten espesantes fácilmente biodegradables.

Para estampado por transferencia solo se permiten métodos acuosos.

4.2.8 Acabado

Se permiten suavizantes fácilmente degradables. Los tratamientos fluorocarbonados no están permitidos.

Los tratamientos antiencogidos se permiten siempre que cumplan con las condiciones generales para todo producto químico textil.

Los tratamientos antinflama que impliquen más del 1% de agentes antinflamígeros halogenados no están permitidos.

4.2.9 Emisión máxima de formaldehído de los textiles terminados.

La emisión no debe exceder los límites siguientes:

- | | |
|---|---------|
| • Para ropas de bebe | 30 ppm |
| • Para textiles en directo contacto con la piel | 75 ppm |
| • Sin contacto directo y para otros textiles | 300 ppm |

5.0 ROTULADO

El rotulado de textiles debe seguir las normas generales de rotulado con las siguientes regulaciones especiales:

- Los cálculos por peso deberán excluir los accesorios no textiles (botones, cierres, broches, etc.).
- Los materiales de los accesorios no textiles deberán ser declarados.
- Los insumos usados durante el procesado no deberán ser declarados.
- Cuando sea pertinente se indicarán otras características de uso; y cuando sea pertinente y apropiado se brindará información sobre firmeza de color, encogimiento, métodos de lavado, etc.
- En caso de que los textiles sean solo una parte del producto final (por Ej. tapicería de muebles), el rotulado se referirá a la parte textil.

CAPÍTULO 11

ASPECTOS DE JUSTICIA SOCIAL

1.0 CONSIDERACIONES GENERALES

Los derechos sociales y la justicia social son parte integral de la agricultura orgánica y sus procesos.

2.0 LEYES Y REGULACIONES SOCIALES

Todos los operadores deben cumplir las leyes sociales del país que incluyen, entre otros, las decisiones de las convenciones de la Organización Mundial del Trabajo relativas a la seguridad en el trabajo y las de la Carta sobre Trabajo Infantil de las Naciones Unidas. Las autoridades nacionales competentes de esa área son responsables del cumplimiento por parte de los operadores de la totalidad de las leyes laborales; en caso de que se evidencien violaciones, las mismas deben ser denunciadas a dichas autoridades.

3.0 CONDICIONES Y PRÁCTICAS HUMANITARIAS

3.1 Todos los empleados y sus familias deben tener acceso a agua potable, alimento y techo decente, así como a un mínimo de educación, transporte apropiado y servicios de salud.

3.2 En toda operación de producción y procesado, la exposición a condiciones insalubres debe ser limitada a niveles aceptables, y los trabajadores deben contar con protección adecuada.

3.3 Los derechos de las poblaciones indígenas deben ser respetados.

3.4 ARGENCERT no certificará producciones basadas en violaciones flagrantes de los derechos humanos básicos.

CAPITULO 12

ELABORACION DE VINOS ORGANICOS

1.0 VINOS

1.1 Base general

El origen de las uvas debe ser viñedos cultivados orgánicamente en concordancia con las normas nacionales (Reg. IASCAV 423/92, SAGPyA 270/00 y modificaciones) y las de ARGENCERT explicitadas en el presente Manual de Normas, tanto en lo que hace a fertilización, manejo de suelos, plagas, uso de productos fitosanitarios permitidos como así la recolección y transporte de las uvas para su elaboración.

Los establecimientos elaboradores de vinos orgánicos requieren obligatoriamente cumplir con lo establecido en las normativas del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Ley Nacional N° 14.878) y contar con la habilitación y el seguimiento regularizado de ese organismo.

1.2 Prácticas permitidas

1.2.1 Transporte de la uva en el mismo día de la cosecha y en recipientes cuya forma sea la más adecuada para evitar la compactación y alteración de la uva. Se admitirá el empleo de cajas apilables y de fácil limpieza, como así también de envases poco profundos llamados remolques los que deberán estar recubiertos para evitar que la uva tome contacto con el hierro, etc.

1.2.2 Sistemas de prensado que no dañen o dislaceren los componentes sólidos (escobajo, hollejo, y pepitas) del racimo. Separación de los jugos de prensa.

1.2.3 Preparación del pie de cuba una semana antes del encubado con levadura autóctona, con levaduras autóctonas seleccionadas, o "Saccharomyces cerevisiae vd.oviformis", o "S. bayamus", obtenidos por métodos tradicionales de selección y multiplicación.

1.2.4 Uso de enzimas para extracción de color obtenidas por procesos tradicionales (no por bio-ingeniería).

1.2.5 Trasiegos, remontados, rellenos, bazuqueos.

1.2.6 Filtración a través de celulosa, tierra de infusorios u otras con previa autorización de ARGENCERT.

1.2.7 Centrifugación

1.2.8 Empleo de técnicas de frío para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de la temperatura de fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos, paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados etc.

1.2.9 Clarificación con albúmina de clara de huevo, gelatina no hidrolizada, cola de pescado, caseína de origen lácteo, bentonita y tierras de infusorios que no cedan sustancias extrañas.

1.2.10 Adición de ácidos:

Adición durante la elaboración de ácido tartárico, cítrico y málico cristalizado de origen natural para la corrección de acidez, y de ácido ascórbico como antioxidante de vinos a las dosis autorizadas por el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura).

1.2.11 Sulfitado por los siguientes procedimientos:

- a. Combustión de azufre puro comprimido (pastillas)
- b. Combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en recipientes vacíos que no contengan mosto o vino.
- c. Adición de soluciones sulfurosas, del 5 al 8 por 100 de SO₂, preferentemente recién preparadas en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).
- d. Gasificación

La cantidad de SO₂ total (mg/litro) en el producto terminado y dispuesto para el consumo deberá ser lo más baja posible y no exceder los siguientes límites:

	Norma Orgánica Argencert Mg / l máx
Tinto	70
Blancos y Rosados Secos	80 * ¹
Dulces y Abocados	100
Generosos y Licorosos	100
Espumante	80

Se deberá determinar sulfatos cuyo límite máximo es 1 g/litro expresado en S04K2.

** ¹ Solo en el caso de vinos de guarda y con justificación previa de ARGENCERT se podrá aceptar hasta 100.*

- 1.2.12 Procesos térmicos (solo con autorización expresa de ARGENCERT): Pasteurización normal, flash pasteurización, termolización, etc.
- 1.2.13 En los casos de vinos generosos dulces y abocados, la adición de mostos de alto contenido en azúcares obtenidos a partir de uvas sometidas a soleo (deshidratadas al sol), con fermentación parcial o sin ella.
- 1.2.14 Adición a los vinos espumosos de la cantidad de mosto de uva orgánico, concentrado o no, y sin rectificar que requiera su elaboración.
- 1.2.15 Crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en envases de madera y/o botellas.
- 1.2.16 Envases de conservación: cubas de madera, y acero inoxidable y vasija de cemento con recubrimiento (aprobado por el INV).
- 1.2.17 Recubrimientos: epoxi de calidad alimentaria sin solventes.
- 1.2.18 Embotellado:
 - a. Botellas de vidrio. Se aconseja el lavado de las botellas nuevas; para las usadas, es obligatorio el lavado con agua caliente.
 - b. Tapones de corcho: obligatorio de corcho natural entero. Solamente para vinos espumosos, podrán admitirse tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que esté el corcho natural en contacto con el líquido.

- c. Encapsular con cera, o con cápsulas de polietileno, o de aluminio, o aluminio-estaño, con baja proporción de estaño.

1.3 Prácticas prohibidas

- 1.3.1 Empleo de uva alterada o en mal estado.
- 1.3.2 Sistemas de vendimia y transporte que ocasionen alteraciones de la uva antes de su llegada a bodega para elaboración. No llevar la uva a bodega el mismo día de su recolección. Compactación de uva durante el transporte, etc.
- 1.3.3 Para vinos blancos, sistemas de prensado que dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo: máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, prensas continuas, etc.
- 1.3.4 Utilización de recipientes vinarios (cubas, depósitos, etc.) fabricados o revestidos con materiales que cedan sustancias tóxicas a los mostos y vinos.
- 1.3.5 Vinos con acidez volátil superior a 0,70 g/litro.
- 1.3.6 Otras prácticas, aditivos y coadyuvantes tecnológicos distintos de los autorizados en la sección 1.2 de este Capítulo.
- 1.3.7 Utilizar una cápsula de plomo-estaño en vinos embotellados y guardados debido a la polución plumbosa a través del posible resumo de vinos en caso de mal taponado. Además están prohibidos los tapones con poliuretano y el uso de formol.
- 1.3.8 Azufrar con mechas de amianto.
- 1.3.9 Procesos térmicos aplicados sin previa autorización de ARGENCERT.
- 1.3.10 Clarificación: con sangre, tanino, gelatina hidrolizada, caseína industrial, alginatos.
- 1.3.11 Uso de carbón negro obtenido de combustión incompleta de combustibles fósiles (3-4 benzo-pirene).

2.0 MOSTO CONCENTRADO DE UVA

2.1 Origen de las uvas

El origen de las uvas debe ser viñedos cultivados orgánicamente en concordancia con las normas nacionales (Reg. IASCAV 423/92, SAGPyA 270/00 y modificaciones) y las de ARGENCERT explicitadas en el presente Manual de Normas, tanto en lo que hace a fertilización, manejo de suelos, plagas, uso de productos fitosanitarios permitidos como así la recolección y transporte de las uvas para su elaboración.

Los establecimientos elaboradores mostos orgánicos concentrados requieren obligatoriamente la habilitación y el seguimiento regularizado del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Ley Nacional N° 14.878) .

La cosecha y transporte de las uvas deben cumplir con lo establecido para el caso de la elaboración de vinos (puntos 1.2.1)

2.2 Prácticas permitidas

- 2.2.1 Obtención del jugo por medios mecánicos

- 2.2.2 Clarificación por decantación por frío, uso de caseína y albúmina pura y natural, enzimas obtenidas por procesos tradicionales (no por bio-ingeniería), bentonita, por flotación o centrifugación.
 - 2.2.3 Filtración por membranas inertes (microfiltración, ultrafiltración), celulosa o tierras de diatomeas
 - 2.2.4 Concentración por vacío
 - 2.2.5 Pasteurización por calor indirecto, cuando sea necesario, previo aviso a ARGENCERT".
 - 2.2.6 Conservación por frío o por propia concentración a temperatura ambiente, saturación de gas carbónico o nitrógeno.
- 2.3 Prácticas prohibidas
- 2.3.1 Clarificación con taninos.
 - 2.3.2 Uso de SO₂ como conservante o ácido cítrico o ascórbico.
 - 2.3.3 Cualquier practica o agregado no mencionado en las prácticas permitidas sin previa consulta y autorización de ARGENCERT.

CAPITULO 13

IDENTIFICACION Y ETIQUETADO

1.0 GENERALIDADES

Los productos orgánicos deben estar etiquetados en forma clara y precisa.

La etiqueta para productos en transición deberá ser claramente distinguible de la etiqueta de productos orgánicos.

1.1 Menciones

1.1.1 Los productos vegetales y/o animales que lleven menciones en sus etiquetas con términos tales como orgánicos, ecológicos o biológicos deben haber cumplido los requisitos de las normas de producción orgánicas nacionales y del presente Manual.

1.1.2 Además de las menciones a que se refiere este capítulo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto al etiquetado de los productos convencionales.

1.2 Identificaciones

1.2.1 Se deberá indicar el número de partida de origen (lote de producto) y procesamiento

1.2.2 Se deberá identificar a la persona o empresa responsable por la producción o elaboración del producto.

1.2.3 El nombre de ARGENCERT y el número correspondiente al Registro Nacional de Empresas Certificadoras. Para ello se colocará el sello de ARGENCERT correspondiente (ver el punto 3.0.)

1.3 Porcentajes y Lista de Ingredientes:

1.3.1 Todos los ingredientes deberán ser mencionados en la lista de ingredientes en forma decreciente de acuerdo con su porcentaje de peso.

1.3.2 Para el cálculo del porcentaje no se considerarán el agua y la sal agregadas.

1.3.3 Los aditivos deberán ser listados con su nombre completo.

1.3.4 Los ingredientes no orgánicos - de origen agropecuario-deberán ser mencionados explícitamente.

1.3.5 Si las hierbas y/o especias constituyen menos del 2% del peso total del producto, podrán ser listadas como "especias" y/o "hierbas".

2.0 REFERENCIAS SOBRE LA CONDICIÓN DE ORGÁNICO

2.1 En la denominación de venta del producto:

Cuando el producto posee un mínimo de 95% de los ingredientes orgánicos certificados, el producto puede ser etiquetado con la denominación de orgánico (o equivalente).

De igual manera se etiquetará con la denominación de "orgánico en transición" (o equivalente) si corresponde a la categoría de sus ingredientes.

El sello de ARGENCERT debe ubicarse en el mismo campo visual que la denominación de venta del producto.

2.2 En La lista de ingredientes:

Los productos con un porcentaje de ingredientes de origen orgánico certificado menor del 95 % sólo podrán llevar la palabra "orgánico" al lado de cada ingrediente de ese origen en la lista de ingredientes.

El producto en sí no puede ser rotulado "orgánico".

El sello de ARGENCERT debe ubicarse en el mismo campo visual que la lista de ingredientes.

3.0 SELLO DE ARGENCERT

El sello de ARGENCERT se utilizará de acuerdo a la categoría Orgánico u Orgánico en Transición del/los ingrediente/s que conforman el producto.

La ubicación de la misma será de acuerdo al punto 2.0

ARGENCERT ha definido cuatro tipos de etiquetas dependiendo además de si son productos de origen vegetal o animal:

3.1 Categoría ORGANICO de Origen Vegetal



3.2 Categoría ORGANICO EN TRANSICION de Origen Vegetal



3.4 Categoría ECOLOGICO de Origen Animal



3.5 Categoría ECOLOGICO EN TRANSICIÓN de Origen Animal



CAPITULO 14

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE INSUMOS APTOS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

1.0 GENERALIDADES

- 1.1 Todo material que quiera utilizarse como insumo para la Producción Orgánica o sus sustancias constitutivas deben estar incluido en los Anexos del Manual de Normas de ARGENCERT o ser de origen natural o estar certificado de acuerdo a la presente Norma.
- 1.2 ARGENCERT deberá contar y tomar en cuenta la siguiente información referente al producto:
- Información científica acerca de la composición del producto, análisis, principios activos, modo de acción, usos sugeridos, forma de aplicación y dosis recomendadas, contraindicaciones, especificidad, aprobaciones en el país y en el extranjero, y cualquier otro elemento que a juicio de ARGENCERT sea necesario para una completa evaluación del producto. En caso de sustancias químicas, indicar, en lo posible, el número de INS (Sistema de Nomenclatura Internacional)
 - Comprobantes de cumplimiento con todos los registros pertinentes establecidos por el SENASA, así como licencias y permisos nacionales, provinciales y municipales que exijan las reglamentaciones pertinentes.
 - Descripción general del proceso de producción, incluyendo aspectos ecológicos conexos, y medidas precautorias para evitar contaminaciones accidentales.
 - Planos esquemáticos de las instalaciones de la o las plantas que intervienen en el proceso de elaboración.
 - Descripción de la línea de elaboración, equipos y materiales, incluyendo aspectos ecológicos relevantes.
 - Descripción de procesos intermedios.
 - Descripción del almacenaje y expedición.
 - Sistema de planeamiento, registro y control de la producción. Incluirá los 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, registro de todo lo referido a la naturaleza y cantidades de todos los productos que se elaboren y entren o salgan de la planta.
 - Comprobación fidedigna de la ausencia de insumos y aditivos de origen transgénico (análisis comprobatorio y/o declaración jurada de proveedores de insumos, aditivos, coadyuvantes, etc.). Se deberá tener especial atención en aquellos insumos que presentan riesgos de contener elementos transgénicos.
 - Origen de la materia prima y otros insumos para la elaboración, envases y embalaje.
 - En caso de elaborarse en la misma planta o establecimiento otros productos con utilización de insumos, productos o prácticas no permitidas en la producción orgánica, deberán separarse los flujos de producción en tiempo y/o espacio para asegurar la no contaminación accidental del insumo bajo seguimiento.
 - Descripción de elaboraciones convencionales en la /s misma /s planta /s, registros, medidas de separación respecto de las orgánicas, etc.
 - Medidas de higiene, de seguridad laboral tanto en la producción como en el uso del producto y de prevención de la contaminación de los productos o del medio ambiente.

- n. En caso de productos que presenten riesgos de toxicidad, hoja de seguridad incluyendo toxicidad para mamíferos y vida acuática, residualidad, y degradabilidad indicando vías y productos de degradación.
 - o. Materiales y modos de envase y sus presentaciones.
 - p. Modo de lavado de las instalaciones de la planta y desecho de los efluentes y de los envases a nivel consumidor con especial relación a la seguridad humana y animal y a la conservación del medio ambiente.
- 1.3 En caso de productos naturales, su recolección no debe producir efectos negativos sobre el hábitat o el mantenimiento de las especies de la zona.
- 1.4 El insumo resultante no debe producir un impacto negativo perdurable sobre el ambiente (incluyendo a los organismos del suelo) ni contribuir a su contaminación, así como tampoco sobre la calidad e inocuidad del producto final.
- 1.5 Todo insumo deberá ser degradable a dióxido de carbono (CO₂) , agua (H₂O) y/o a su forma mineral.

2.0 MÉTODOS DE PRODUCCIÓN

- 2.1 Los materiales podrán someterse a los siguientes procesos
- Mecánicos. Se permite la extracción con agua, etanol, aceites vegetales, vinagre, dióxido de carbono, nitrógeno y refinamiento sin tratamiento químico. No se permite la extracción con solventes químicos.
 - Físicos (por ej. precipitación, método térmico, mezcla, etc.)
 - Enzimáticos
 - Microbianos (compost vegetal, productos de fermentación, lombricompost, excrementos compostados de animales en explotaciones extensivas, guanos, etc.)
- 2.2 En el caso específico de la elaboración de COMPOST, se seguirán los siguientes lineamientos:
- El material a compostar deberá presentarse libre de partículas extrañas, triturado y mezclado.
 - El proceso de compostado podrá realizarse bajo cubierta o a campo.
 - Se preferirán superficies impermeables, con una inclinación adecuada para evitar encharcamientos y con canaletas de drenaje que eviten cualquier tipo de contaminación. Se preverá el destino de los efluentes.
 - La pila se dará vuelta para airearla o bien se contemplará algún otro método para tal fin y se regará periódicamente.
 - El compost resultante deberá tener olor agradable, color oscuro, aspecto esponjoso y granulado, temperatura y pH estables.

3.0 REGISTROS

Se llevarán registros de:

- Material inicial que ingresa: fecha, volumen, composición, procedencia.
- Parámetros indicadores en las distintas etapas: relación C/N, temperatura, pH, etc.

- Producción, Producto vendido y Stock: fecha, cantidad, número de lote y/o partida, destino.
- Actividades de limpieza, control de plagas y tratamiento de efluentes

4.0 ANÁLISIS

El Protocolo de toma de muestras lo confeccionará ARGENCERT para la realización de los siguientes análisis a cada partida o cuando corresponda:

- Metales pesados
- Plaguicidas (según zona de procedencia del material inicial)
- Escherichia coli
- Salmonella sp.
- OGM para eventos maíz, soja, algodón, etc.

El Protocolo y los resultados de los mismos serán remitidos, si corresponde, al Registro Nacional pertinente.

5.0 COMERCIALIZACIÓN Y ETIQUETADO

Para poder llevar la leyenda de “APTO PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA”, el producto debe:

- 5.1 Estar inscripto en el Registro Nacional que corresponda, cumpliendo con las exigencias de etiquetado de ese Registro.
- 5.2 En caso de fraccionarse, se utilizará envases de materiales permitidos como polietileno, polipropileno, bolsas de arpillera o rafia blanca, papel y cartón de características adecuadas, vidrio, etc.
- 5.3 Las mismas llevarán una etiqueta donde conste, además de lo exigido por el Registro:
 - Número de lote y/o partida
 - Características del producto
 - Recomendaciones de uso y dosis
 - Composición química

5.4 *En todos los casos se identificarán los lotes y/o partidas siguiendo la metodología declarada.*

- 5.5 Los insumos que cumplieran con los requisitos mencionados podrán ser identificados con el siguiente sello de ARGENCERT:



6.0 VISITAS DE INSPECCIÓN

- 6.1 Se seguirán los criterios generales respecto de las inspecciones, tomando en cuenta los riesgos del caso.
- 6.2 Se verificará el cumplimiento de los protocolos y la trazabilidad del producto.

CAPITULO 15

RECLAMOS, NO CONFORMIDADES, SANCIONES y APELACIONES

ARGENCERT velará por el respeto de sus Normas y Procedimientos mediante la aplicación de las siguientes políticas:

1.0 RECLAMOS

1.1 RECLAMOS RESPECTO DE LA ACTUACIÓN DE ARGENCERT

Los reclamos respecto a la actuación de ARGENCERT podrán ser presentadas por los operadores o terceros en caso de disconformidad acerca de la actuación de los inspectores, de los procedimientos del seguimiento y certificación, o de la actuación del personal de ARGENCERT, incluyendo su Director.

En todos los casos - excepto reclamos respecto de la actuación del Director los reclamos son elevados preferentemente por escrito a la Dirección de ARGENCERT quién, en conjunto con el Responsable de la Calidad, evalúan la gravedad del reclamo y deciden al respecto.

Los interesados serán notificados ya sea verbalmente o por escrito – según la gravedad de la queja – acerca de la decisión adoptada a su respecto.

En caso de queja respecto de la actuación del Director, la misma se elevará al Comité Técnico de Certificación.

1.2 RECLAMOS RESPECTO DE LOS OPERADORES CERTIFICADOS POR ARGENCERT:

En caso de reclamo de un tercero acerca del incumplimiento de las normas por parte de un operador o bien por declaraciones o promociones engañosas respecto de la calidad orgánica del producto, o de actuación negligente o fraudulenta en cualquier etapa de la producción, elaboración o comercialización del mismo, ARGENCERT tomará medidas inmediatamente a fin de verificar los fundamentos del reclamo.

De corroborar la veracidad de la misma, aplicará las sanciones respectivas.

2.0 NO CONFORMIDADES

No conformidad: Es todo apartamiento de los requisitos específicos de las normas de ARGENCERT en las actividades del operador.

2.1 Gravedad de las no conformidades:

a. No conformidades menores. Son las que:

- 1) No comprometen la integridad del sistema orgánico o la integridad orgánica del producto.
- 2) Comprenden omisión no intencional de información pertinente al proceso de certificación.

- b. No conformidades mayores. Son las que:
- 1) Comprometen la integridad del sistema orgánico o la integridad orgánica del producto
 - 2) Constituyen violación intencional de las normas
 - 3) Comprenden omisión intencional o fraudulenta de información pertinente al proceso de certificación

El Comité Técnico de Certificación determina la gravedad de la no conformidad.

2.2 Tratamiento de las no conformidades

2.2.1 No conformidad menor: El Comité Técnico de Certificación demanda acciones correctivas con plazo para cumplimentarlas. Durante este plazo el operador puede recibir certificados y constancias.

El área de certificación verifica el cumplimiento en tiempo y forma de las acciones correctivas establecidas. De no dar cumplimiento a las acciones correctivas en los plazos estipulados el operador está sujeto a recibir sanciones, ver punto 3.0 de este Capítulo.

2.2.2 No conformidad mayor: El Comité establece una sanción, acorde a los procedimientos relativos a las Sanciones.

En ambos casos las notificaciones al operador se realizan por escrito, a través del dictamen del Comité de Certificación.

3.0 SANCIONES

Las sanciones son establecidas por el Comité de Certificación o en caso de urgencia por la Dirección Técnica.

La Dirección Técnica puede establecer sanciones en el caso de incumplimiento a los requerimientos técnico-administrativos del sistema de certificación.

3.1 Tipo de sanciones:

- Suspensión de la certificación de la partida o lote por tiempo determinado o hasta la satisfacción de la no conformidad : Durante este plazo el operador no puede recibir certificados ni constancias para esa partida o lote.
- Suspensión de la certificación de la producción total del establecimiento por tiempo determinado o hasta la satisfacción de la no conformidad: Durante este plazo el operador no puede recibir certificados ni constancias para ese establecimiento.
- Cancelación o Des-certificación del lote, o partida: No se emitirán ni certificados ni constancias del lote o partida des-certificado. Las constancias y marcas de conformidad emitidas con anterioridad serán retiradas.
- Cancelación o Des-certificación del establecimiento: No se emitirán ni certificados ni constancias del establecimiento des-certificado y sus productos. Las constancias y marcas de conformidad emitidas con anterioridad serán retiradas. Para continuar con la certificación debe iniciar la transición.

- Cancelación o Des-certificación del operador: ARGENCERT procede al retiro de constancias, certificados o el uso de las marcas de conformidad, de todos los establecimientos del operador.

Para todos los casos de des-certificación, las constancias y marcas de conformidad emitidas serán retiradas acorde al procedimiento de retiro de Constancias, Certificados y Marcas de Conformidad del Manual de procedimientos

- 3.2 El operador en caso de recibir una sanción (suspensión o cancelación) debe retirar los productos del lote/ partida/ establecimiento en cuestión cualquier referencia al modo de producción orgánica y la marca de conformidad de ARGENCERT.
- 3.3 ARGENCERT comunica el dictamen por medio fehaciente al operador y a las autoridades de aplicación.
- 3.4 ARGENCERT también procederá a comunicar el hecho a quienes considere oportuno, en especial a aquellos que puedan ser considerados perjudicados por el uso indebido de las constancias, certificados o marcas de conformidad, y lo hará por los medios que resulten más apropiados.
- 3.5 Las comunicaciones especificadas en los puntos precedentes serán sin perjuicio de iniciar los procedimientos legales que pudieran corresponder.

4.0 APELACIONES

- 4.1 Las decisiones del Comité de Certificación podrán ser apeladas. Cualquier operador puede solicitar al Comité de Certificación, a través de la Dirección de ARGENCERT, la revisión de un dictamen o una sanción.
- 4.2 Deberá elevar el Formulario de apelación a ARGENCERT hasta 30 días después de comunicado el dictamen o la sanción.
- 4.3 Desarrollo y procedimientos se describen en el Manual de Calidad, y en el Manual de Procedimientos.
- 4.4 ARGENCERT notificará por escrito las decisiones del Comité al operador, las apelaciones constarán en registros.
- 4.5 No hay cargos económicos por las apelaciones, excepto las expensas de los miembros del Comité de Certificación que sean convocados para la ocasión. Si se necesitaran inspecciones adicionales, al cliente le será facturado el arancel de inspección usual.

ANEXO A

PAUTAS PARA DETERMINAR LA DURACION DE LA TRANSICION

1.0

La norma nacional establece que para que un producto reciba la denominación de orgánico deberá provenir de un sistema, donde se hallan aplicado las bases establecidas en la Resolución SAGyP 423/92, durante no menos de dos (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos de la tercer cosecha y sucesivos. En esta etapa se certificaran como "EN TRANSICIÓN".

Para que un producto animal reciba la denominación de orgánico deberá provenir de un sistema, donde se hallan aplicado las bases establecidas en la Resolución SENASA 1286/93, durante no menos de dos (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos del tercer ciclo y sucesivos. En esta etapa se certificaran como "EN TRANSICIÓN".

2.0

Si toda la finca no es convertida o si se retira la certificación a un campo, el agricultor responsable deberá asegurar:

- a. Una demarcación fija entre las partes cultivadas convencional y ecológica,
- b. Que no se produzca la misma variedad o raza en los dos sectores, el orgánico y el convencional.
- c. Que los registros cuantitativos sean identificables para ambos sistemas de producción, permitiendo una auditoría de ambas operaciones.
- d. Que las áreas convertidas no sean alternadas entre orgánico y convencional

3.0

El período de transición podrá acortarse cuando se cumpla lo establecido en el Anexo VII de la Res. SAGPyA N° 270/00 y se obtenga la autorización de la autoridad nacional de aplicación (SENASA). Para dar cumplimiento al punto 3 del citado Anexo, que exige tomar en consideración las condiciones previas de los lotes para los que se solicitaría el acortamiento, se prestará especial cuidado en verificar el completo cumplimiento de las siguientes condiciones en tierras vírgenes o nuevas.

3.1 Roce o limpieza de nueva tierra o tierra virgen para agricultura ecológica

3.1.1 Definición de tierras vírgenes

Se entiende por tierras vírgenes o nuevas aquellas que no hayan sufrido la incidencia de tareas culturales, o en las que no sea posible identificar que en toda su historia no hayan recibido acción de roturación o alteración de sus características naturales de origen. Implica tierra que no fue roturada y cuya población se encuentra en equilibrio, bajo monte, pastizal natural, pastoreados o no, con presencia de especies autóctonas indicadoras de equilibrio.

3.1.2 Inspección y seguimiento de tierras vírgenes o nuevas

La identificación de tierras vírgenes o nuevas se hará por inspección directa, identificando el equilibrio natural de la flora autóctona, la biodiversidad y las características edáficas del predio, y comparándolas con las de zonas naturales circundantes o aledañas.

- 3.2 Agricultura tradicional que ha estado cumpliendo totalmente las normas por varios años. Los casos más frecuentes con posibilidades de acortamiento son, por ejemplo:
- Pradera permanente.
 - Probar que durante los dos años precedentes el predio estaba siguiendo principios de la Agricultura Orgánica.
 - Demostrar que no hubo compras de fertilizantes y/o pesticidas.
 - Certificación de otra Agencia Certificadora reconocida por ARGENCERT.
 - Testimonio escrito de dos vecinos, etc.
 - Cultivos extensivos: Ningún fertilizante, herbicida ni plaguicida no permitido utilizado durante los tres (3) años previos: se requerirá un año de transición

EXCEPCIONES

4.0 TRANSICION MAS PROLONGADA

- 4.1 Existencia de plaguicidas en el suelo: esperar a que el tenor disminuya hasta un umbral aceptable. Por ejemplo: organoclorados, herbicidas, etc.
- 4.2 Problemas particulares, según apreciaciones del Comité de Certificación.
- 4.3 Problemas de comunicación con el Propietario, Encargado o Asesor.
- 4.4 Casos de dudas sobre la sustentabilidad del sistema o del mantenimiento de la diversidad biológica y de las características del suelo, sobre todo en ambientes frágiles.

5.0 TRANSICION MAS CORTA

- 5.1 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 primera labor de preparación de la cama de siembra, y en el caso de producciones animales, el ingreso de los mismos.

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

5.2.1 Producción Vegetal:

- Cultivos anuales: el convenio (o fecha posterior de inicio de transición aprobada por el Comité) deberá ser suscrito, como mínimo, al momento de la preparación del terreno. El productor informará a ARGENCERT y ésta al SENASA 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) deberá ser suscrito, como mínimo, 60 días antes del inicio de la floración. El Productor informará a ARGENCERT y ésta al

SENASA 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) deberá ser suscripto como mínimo 1 año antes de la presentación de solicitud de acortamiento (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 ARGENCERT y se analizará caso por caso.

5.2.2 Producción Animal:

Requisito previo: la producción vegetal con destino a alimentación deberá ser orgánica full (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 la edad de destete.
- Aves para carne: el equivalente a 1 período productivo.
- Aves ponedoras: el equivalente al tiempo comprendido entre el ingreso del pollito BB hasta la fecha de entrada en producción.
- Apicultura: este punto se desarrolla en el Capítulo 6, Secc. 8.0 de este Manual de Normas

En todos los casos se deberá informar la fecha de ingreso de los animales al establecimiento y se deberá verificar que doce meses antes del inicio de la transición, los animales no hayan recibido tratamientos prohibidos.

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

5.3 Área del acortamiento:

Se podrá solicitar para un lote, varios, para todo el establecimiento o un área (en el caso de recolección/captura).

5.4 Si del análisis de la documentación se desprende que existió algún incumplimiento de las normas oficiales o de la entidad certificadora, el SENASA puede dictaminar que el establecimiento aún no inició el período de transición.

5.5 El dictamen del SENASA 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 SENASA exigirá un nuevo dictamen del Comité de Certificación que evalúe la fecha de inicio correspondiente.

- 5.6 El SENASA o ARGENCERT podrán 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.
- 5.7 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 SENASA.
- 5.8 No se solicitará al SENASA acortamiento a producciones animales que hubiesen sufrido en los últimos 12 (doce) meses brotes de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias (la aparición de éstos será de denuncia obligatoria). A tal efecto, deberán estar al día los registros sanitarios, los cuales podrán ser solicitados por la Autoridad de Control.
- 5.9 Toda información a elevar por la certificadora deberá estar respaldada por la necesaria documentación probatoria. En este sentido, no se aceptarán declaraciones no respaldadas por documentación, ni siquiera como declaración jurada, y dicha documentación será evaluada por el Comité de Certificación. Es por lo tanto fundamental la constancia de registros y toda otra documentación que avalen los antecedentes del establecimiento.

ANEXO B

ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO

La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT Previo control de su origen y composición

- 1 Algas y productos derivados.
- 2 Cortezas vegetales y residuos de madera, aserrín. (Madera no tratada químicamente luego de la tala)
- 3 Compost de: residuos vegetales, proveniente del cultivo de hongos, de desechos domésticos orgánicos.
- 4 Lombricompuesto.
- 5 Estiércol de granja, gallinaza y otros, purines compostados.
- 6 Harina de hueso.
- 7 Harina de sangre.
- 8 Paja.
- 9 Subproductos orgánicos derivados de las industrias alimenticias, del pescado, frigoríficos, molinos y de la industria textil.
- 10 Turba. La turba no debe usarse como mejorador de la estructura física de los suelos.
- 11 Abonos foliares de origen natural.
- 12 Inoculantes naturales.
- 13 Conchillas.
- 14 Azufre.
- 15 Oligoelementos (boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc).
- 16 Sulfato de magnesio (sal de Epson).
- 17 Sulfato de potasio de origen mineral obtenido por métodos físicos y no enriquecido por medio de procesos químicos.
- 18 Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, etc.).
- 19 Caliza.
- 20 Creta.
- 21 Mineral de potasio triturado.
- 22 Polvo de roca.
- 23 Roca de fosfato de aluminio calcinada y roca fosfatada natural (hiperfosfato).
- 24 Roca de magnesio calcárea (dolomita).
- 25 Yeso.
- 26 Cloruro de calcio (tratamiento foliar para manzanos por carencia de calcio).

ANEXO C

PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT

- 1 Aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos.
- 2 Aceites vegetales y animales.
- 3 Atmósfera controlada (con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes).
- 4 Azufre.
- 5 *Bacillus thuringiensis* y sus derivados.
- 6 Bicarbonato de sodio.
- 7 Caldo bordelés. Dentro del máximo permitido de cobre (8 kg/ha.año base rotativa promedio)
- 8 Jabón potásico.
- 9 Oxiclورو de Cobre. Dentro del máximo permitido de cobre (8 kg/ha.año base rotativa promedio)
- 10 Permanganato de potasio.
- 11 Polisulfuro de Calcio
- 12 Polvo de roca.
- 13 Preparados a base de Baculovirus.
- 14 Preparados vegetales en general, y a base de piretro (pelitre), extraído del *Chrysanthemum cinerariifolium*, que contenga eventualmente sinergizantes naturales a base de *Derris elíptica*, *Quassia amara*, *Ryania speciosa*, o sintéticos permitidos, etc.
- 15 Propóleo.
- 16 Silicato de sodio.
- 17 Tierra de diatomeas.
- 18 Trampas mecánicas o cromáticas
- 19 Tratamientos térmicos con frío. vapor de agua. flameado con gas licuado, etc.
- 20 Uso de feromonas en trampas, dispersores o cebos.

ANEXO D

PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL

1.0 CONTROL DE PARASITOS

1.1 REGLAS GENERALES

- 1.1.1 Acción sobre el medio externo: rotación de pasturas, desinfección de comederos.
- 1.1.2 Acción sobre el animal: reforzar los mecanismos inmunitarios mediante una alimentación equilibrada, corrección de las carencias minerales y vitamínicas.
- 1.1.3 Cuando sea indispensable, debido a la falta de alternativas ecológicas, se podrán realizar hasta dos tratamientos antiparasitarios, únicamente previo examen clínico de un médico veterinario matriculado y/o sobre análisis coproparasitológicos que justifiquen el tratamiento.
- 1.1.4 El uso de cualquier antiparasitario deberá quedar asentado en los registros del establecimiento.

1.2 ANTIPARASITARIOS INTERNOS.

- 1.2.1 Homeopatía, fitoterapia, etc.
- 1.2.2 Introducción de parásitos atenuados estériles, únicamente si evita la quimioterapia.
- 1.2.3 Sulfato de sodio.
- 1.2.4 Sulfato de cobre al 1%.
- 1.2.5 Antiparasitarios de síntesis química aprobados por SENASA para ese uso, respetando los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el punto 6.

1.3 ANTIPARASITARIOS EXTERNOS

- 1.3.1 Homeopatía.
- 1.3.2 Piretrinas naturales.
- 1.3.3 Rotenonas (excepto para miel).
- 1.3.4 Sulfuros de sodio y de potasio.
- 1.3.5 Sulfato de cobre.
- 1.3.6 Antiparasitarios de síntesis, siempre y cuando se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el punto 6 de éste Anexo D.

1.4 HIGIENE

Las instalaciones de producción animal serán higienizadas utilizando solamente productos permitidos en el Anexo L, punto 5.0: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES

2.0 MODO DE ADMINISTRACION DE LOS PRODUCTOS AUTORIZADOS

- 2.1 Vía oral para los antiparasitarios internos, como regla general.
- 2.2 Vía percutánea, si el producto lo requiriera, respetando siempre los tiempos de espera para faena y venta de leche indicados en el punto 6.
- 2.3 Vía externa, como regla general, para los antiparasitarios externos.
- 2.4 Todos los tratamientos veterinarios deben quedar registrados

3.0 EPOCA DE ADMINISTRACION

- 3.1 Alejado de la lactancia, si es un único tratamiento.
- 3.2 Si son varios, por lo menos uno de los tratamientos debe ser obligatoriamente alejado de la lactancia.

4.0 OTROS PRODUCTOS VETERINARIOS

- 4.1 Bioterapia
 - 4.1.1 Fitoterapia, Aromaterapia, Homeopatía, y otros.
 - 4.1.2 Utilización en curaciones de microorganismos atenuados autorizados por autoridad competente, con el objeto único de reemplazar quimioterápicos o antibióticos.
- 4.2 Antibioterapia

Utilización excepcional para salvar la vida de un animal si es un problema agudo. El tratamiento deberá quedar asentado en los registros del establecimiento. Previo a la comercialización de la carne o leche del animal en cuestión deberán respetarse los tiempos de espera especificados en el punto 6.
- 4.3 Tratamientos hormonales
 - 4.3.1 Los tratamientos hormonales están prohibidos. En caso de hembras aisladas con problemas veterinarios que no puedan resolverse con terapéutica orgánica, y a fin de salvar el bienestar o la vida del animal (p.ej. parto distósico, retenciones placentarias post parto, etc.), deben utilizarse los tratamientos que la medicina veterinaria considere adecuados incluyendo los hormonales, pero el animal tratado debe ser retirado del circuito orgánico y no puede retornar a él.
 - 4.3.2 El uso de hormonas en la sincronización de celos o su empleo como promotores de crecimiento está expresamente prohibido.

5.0 VACUNACIONES

Vacunas contra enfermedades endémicas, y vacunas obligatorias. Los tratamientos veterinarios que incluyan vacunas conteniendo organismos genéticamente modificados están expresamente prohibidos.

6.0 TIEMPOS DE CARENCIA

Se entiende por tales los tiempos que deberán transcurrir entre el último día de tratamiento y el sacrificio del animal, así como también el destino de la leche para industrialización o consumo alimentario humano. Los tiempos de espera oficiales están fijados por el SENASA.

- 6.1 Venta de leche o su utilización para la fabricación de productos lácteos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 6 días (24 horas para productos sin tiempo de espera).
- 6.2 Venta de carne o su industrialización para la fabricación de subproductos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 30 días.

ANEXO E

MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.0 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.

2.0 MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN DIVERSO

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

3.0 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.

ANEXO F

ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.

1.0 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 cobre básico, monohidratado.
Sulfato de cobre pentahidratado.

Manganeso.

Carbonato manganeso.
Oxido manganeso y mangánico.
Sulfato manganeso 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 SENASA

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

2.0 AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

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 G

PRACTICAS PARA PRODUCCION DE MIEL

1.0 PRACTICAS AUTORIZADAS

1.1 Control de enfermedades y parásitos:

1.1.1 Aceites esenciales como timol, eucaliptol y mentol.

1.1.2 Tratamientos con ácido fórmico, ácido oxálico y ácido láctico.

Estos tratamientos deberán realizarse con suficiente anticipación a la cosecha de la miel.

1.2 Desinfección de colmenas:

1.2.1 Ácidos fórmico, láctico, oxálico y vinagre o ácido acético de origen natural

1.2.2 Tratamiento térmico

1.2.3 Soda cáustica

1.3 Conservación de la cera:

Podrá utilizarse:

1.3.1 Refrigeración,

1.3.2 Azufrado (pastillas o mechas de azufre),

1.3.3 Lucha biológica (*Bacillus thuringiensis*).

No se permite la desinfección de la cera. En caso de verificar infecciones en la misma, deberá ser destruida.

2.0 PRACTICAS PROHIBIDAS

2.1 Colmenas

2.1.1 La construcción de colmenas con materiales plásticos, poliuretano, fibra de vidrio, etc.

2.1.2 El revestimiento interior de las colmenas con pinturas, barnices, carbonilo, etc., y con productos que contengan plaguicidas de síntesis química.

2.1.3 Los revestimientos exteriores con carbonilo y productos a base de pesticidas.

2.1.4 La destrucción de las colonias en otoño.

2.1.5 El uso de grillas plásticas, el raspado de marcos de cartón, etc., para la producción de propóleos.

2.1.6 Desinfección de las colmenas con soluciones de hipoclorito de sodio.

- 2.2 Abejas
 - 2.2.1 Corte de las alas
 - 2.2.2 Inseminación artificial
- 2.3 Miel
 - 2.3.1 El uso de maduradores o accesorios de plástico de calidad no alimentaria para la extracción y almacenamiento de la miel.
 - 2.3.2 El uso de material galvanizado (aunque esté recubierto con cera de abejas). El que exista deberá sustituirse paulatinamente por otros materiales autorizados, antes de culminar el período de transición.

3.0 PRODUCTOS PROHIBIDOS

- 3.1 Conservación y desinfección de la cera
 - 3.1.1 La naftalina, el dibromuro de metilo, y otros productos químicos de síntesis.
 - 3.1.2 Se prohíbe el agua de lavandina (hipoclorito de sodio al 20%).
- 3.2 Ahumado

Para el ahumado están prohibidos el tabaco, la esencia de mirbana (nitrobenceno) y los repelentes químicos, además de cualquier otro tipo de combustible no autorizados.
- 3.3 Tratamiento de enfermedades y parásitos
 - 3.3.1 La utilización de sulfamidas, antibióticos y plaguicidas de síntesis (incluido el tratamiento de la varroasis), ya sea en forma preventiva o curativa.
 - 3.3.2 La rotenona
- 3.4 Producción de polen

Se prohíben los tratamientos con tetracloruro de carbono y otros productos químicos.

4.0 ENVASES PROHIBIDOS

Los envases de plástico y materiales similares así como el cartón parafinado

ANEXO H

SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN (Res. Nº 270/00)

1.0 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
7.11 Cerdos de engorde	Hasta CINCUENTA (50) Hasta OCHENTA Y CINCO (85) Más de OCHENTA Y CINCO (85)	0,8 1,1 1,3	0,6 0,8 1
7.12 Lechones	De más de CUARENTA (40) días y hasta TREINTA (30) kg.	0,6	0,4
7.13 Cerdos reproductores		2,5 m ² / hembra 6,0 m ² /macho	1,9 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.

2.0 GANADO BOVINO, EQUINO, OVINO Y CAPRINO

	Zona cubierta (superf./animal)	Zona cubierta (superf./animal)	Zona aire libre y de ejercicio sin incluir pastos)
	Peso vivo mín. (kg)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Ganado de reproducción y de engorde bovinos y équidos	Hasta 100 Hasta 200 Hasta 350 Más de 350	1,5 2,5 4,0 5 con un mín. de 1m ² /100kg	1,1 1,9 3 3,7 con un mín. de 0,75 m ² /100kg
Vacas lecheras		6	4,5
Toros reproductores		10	30
Ovejas y cabras		1,5 oveja/cabra 0,35 cordero/cabrito	

3.0 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/animal	nido	
7.14 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.

ANEXO I

USO DE INSTALACIONES PARA ANIMALES PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

1.0

En producción de animales orgánicos, todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados de acuerdo a lo establecido por la Resolución N° 1286/93 del ex-SENASA, y la Res. SAGPyA 270/00, sus modificatorias y anexos.

2.0

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.

3.0

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 que:

(a) ingresen a dichos lotes , o

(b) utilicen las maquinarias e instalaciones

podrán hacerlo 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, ARGENCERT 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 ARGENCERT.

4.0

Cuando se den las situaciones previstas en los puntos 2.0 y 3.0 del presente Anexo, se establecen las siguientes condiciones:

Manual de Normas de Producción Orgánica Verificado: RQ-RA-RI Aprobado: DT	MN/DT-RN:TP-CL/V1.05	Anexo I Página 1 / 90
--	-----------------------------	--

- 4.1 Cualesquiera sean las especies involucradas: 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.
- 4.2 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 ARGENCERT evaluar el cumplimiento de lo dispuesto en los puntos anteriores.

ANEXO J

AGENTES TENSIOSACTIVOS

Las sustancias tensioactivas están formadas por una combinación de un grupo hidrofílico y uno hidrofóbico que, en proporciones debidamente balanceadas, logran ejercer las funciones de humectación y detergencia buscadas.

Algunas de las familias de tensioactivos más usadas en la práctica industrial convencional por su acción y precio incluyen a los Alquil Aril Sulfonatos y los Nonil fenoles oxietilenados. Estos tensioactivos son ecológicamente muy cuestionables. La biodegradabilidad de los agentes tensioactivos se divide en dos etapas: la biodegradabilidad primaria y la total.

En la primaria se rompe molecularmente el sustrato en suficiente proporción como para que desaparezcan las propiedades características de la molécula intacta; pero esto no es necesariamente suficiente para que desaparezcan todos los efectos ecológicamente nocivos, como por ejemplo la toxicidad de los metabolitos producidos durante la ruptura de la molécula del tensioactivo.

En este sentido, los tensioactivos más peligrosos y cuyo uso no está permitido, son los que contienen estructuras cíclicas transformables en fenoles o alquilfenoles. En el caso de los tensioactivos iónicos la toxicidad proviene de la longitud de la cadena carbonada.

Para que un tensioactivo pueda ser usado libremente debe ser fácilmente degradable. Se permite con restricciones el empleo de tensioactivos de biodegradabilidad medianamente fácil. Pero en ningún caso la degradación deberá producir metabolitos tóxicos.

Los ensayos de biodegradación primaria y total exigidos internacionalmente (EEC) son:

- * OECD "screening test" (OECD 301)
- * OECD "confirmatory test" (OECD 302)

Para que un detergente sea considerado fácilmente degradable debe descomponerse en un 70% en un test de biodegradabilidad total en 28 días (ensayo DBO 28 días).

Se considera que un detergente es de biodegradabilidad medianamente fácil cuando es degradado en un 50% en 28 días.

Los tensioactivos alquil aril etoxilados, los sulfosuccinatos y los alquil benceno sulfonatos no están permitidos.

Los tensioactivos catiónicos (sales cuaternarias de amonio) son altamente resistentes a la biodegradación y no están permitidos.

Es condición necesaria pero no suficiente que los tensioactivos y los efluentes que los contengan cumplan con las normas nacionales, provinciales y municipales pertinentes.

ANEXO K

LAVADO DE LANAS

1.0 MATERIA PRIMA

El producto a lavar en condiciones orgánicas debe haber sido producido de acuerdo a las normas nacionales (Res. IASCAV 423/91, SENASA 1286/93 y SAGPyA 270/00 y de ARGENCERT de Producción Ovinos (Capítulo 8).

2.0 PROCESO

- 2.1 El procedimiento involucra un lavado con tensioactivos aceptados a la temperatura, tiempo y pH apropiados para el tipo de tensioactivo usado.
- 2.2 El tipo de tensioactivo a usar debe cumplir con las especificaciones de biodegradabilidad y no toxicidad requeridas para todo producto de tratamiento orgánico de textiles especificado más abajo.
- 2.3 Finalizado el lavado y enjuagado, se somete el producto a un centrifugado y secado por métodos físicos (aire caliente). El calentamiento por microondas está prohibido.
- 2.4 Antes del secado el producto puede recibir un tratamiento de suavizado y lubricación de fibra con productos que sean preferentemente de origen natural (aceites vegetales o animales) o que cumplan con las especificaciones de biodegradabilidad y no toxicidad mencionadas.

3.0 TRATAMIENTO DE EFLUENTES

- 3.1 La planta debe contar con un tratamiento de efluentes que, además de cumplir con la reglamentación nacional, provincial y local, cumpla con los siguientes requisitos:
 - Los tratamientos deben reducir el COD a menos del 50% de su carga inicial, y luego de su tratamiento deben contener cargas de COD menores a 50g COD/Kg de fibra lavada.
 - La descarga de fósforo debe ser menor a 0,5 g de fósforo/g de lana lavada.
 - Los efluentes deben cumplir con los mismos requisitos de biodegradabilidad y atoxicidad mencionados más abajo

4.0 INSUMOS

- 4.1 Todos los insumos, incluyendo detergentes, suavizantes, lubricantes de fibra, etc. deberán cumplir las siguientes condiciones:
 - Los productos utilizados deben ser fácilmente biodegradables (norma OECD 301 A-F) y que por lo menos sean últimamente biodegradables en un mínimo de un 70% según ensayo DBO 28 días (norma OECD 302-A) - con las restricciones de toxicidad expresadas más abajo.
 - Que los efluentes no sean bioacumulativos con un factor de bio-concentración menor que 100 (norma OECD 305 A-E).

- Que no sean tóxicos para mamíferos (LD50 oral ratas menor 2.000 g/kg no será permitido), para organismos acuáticos LC50, EC50, IC50 para algas, daphnias y peces (menor a 10 mg/l no será permitido).
- No serán carcinogénicos (R45), mutagénicos (R46), teratogénicos (R60-63) o alergénicos.

4.2 Productos expresamente prohibidos:

Los listados en el Capítulo 8: Procesado de Fibras Textiles, parágrafo 3.8: Tintura, Colorantes y Pigmentos.

5.0 SEPARADO Y TRAZABILIDAD

- 5.1 Las partidas de lana orgánicamente tratadas deben mantener su separación antes, durante y después del procesado, evitando toda posibilidad de mezcla con producto convencional.
- 5.2 Las partidas deberán ser rotuladas con número, procedencia y todo otro dato que permita su correcta e indubitable identificación y la trazabilidad de su procedencia y destino.
- 5.3 Se permite procesar lana orgánica y convencional en un mismo equipo, siempre que el mismo sea perfectamente lavado antes de procesar lana orgánica, asegurando que no quede ningún resto de producto o insumo de tratamientos convencionales.
- Cuando un equipo se encuentre procesando lana orgánica deberá exhibir en lugar bien visible un cartel advirtiendo que se está procesando orgánicamente.
- 5.4 Deben llevarse registros detallados del producto procesado y de los análisis de producto, insumo y efluentes que se realicen.

ANEXO L

APENDICE SOBRE LA ELABORACION DE ALIMENTOS

1.0 INTRODUCCION

Los materiales no incluidos en estas listas deben ser específicamente aprobados por ARGENCERT previa autorización del SENASA.

1.1 INGREDIENTES DE ORIGEN AGRICOLA

Todos los ingredientes de origen agrícola deben satisfacer las condiciones estipuladas en el CAPITULO 9 – Elaboración y Almacenamiento y Transporte, sección 1.3– Materias Primas, de esta norma.

1.2 INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRARIO

1.2.1 Agua potable

1.2.2 Cloruro de Sodio, con o sin carbonato de calcio como antiapelmazante

1.2.3 Minerales (incluidos los elementos menores) y vitaminas, autorizados solo en la medida en que su uso sea requerido legalmente.

2.0 ADITIVOS

Según el Código Alimentario Argentino (art. 6, inciso 3), es cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifique las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización, siempre que:

2.1 Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.

2.2 Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales.

2.3 Respondan a las exigencias de la designación y pureza que establezca el Código.

3.0 LISTA DE ADITIVOS NO ORGANICOS PERMITIDOS PARA ALIMENTOS ORGANICOS

El uso de las sustancias enumeradas a continuación, deberán ser limitadas y sustituidas por aditivos "orgánicos", cuando éstos estén disponibles

La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT.

3.1 Aditivos sin objeciones si se usan de acuerdo al Código Alimentario Argentino:

3.1.1 Ácido acético (vinagre), láctico (INS 270), y cítrico (INS 330). Todos de origen microbiano.

3.1.2 Ácido tartárico (INS 334) Restringido: solo para vinos.

3.1.3 Agar agar (INS 406).

- 3.1.4 Carbonato de potasio (INS 501).
- 3.1.5 Cloruro de potasio (INS 508)
- 3.1.6 Dióxido de azufre (INS 220) Restringido: para vinos.
- 3.1.7 Dióxido de carbono (INS 290).
- 3.1.8 Extractos vegetales, obtenidos sin utilizar solventes.
- 3.1.9 Goma arábica (INS 414) sólo para productos a base de leche, grasos, de confitería, dulces, a base de huevos. En cada proceso de elaboración se verificará el grado de pureza de este ingrediente.
- 3.1.10 Lecitina (INS 322), obtenida sin el uso de blanqueadores y solventes.
- 3.1.11 Nitrógeno (INS 941).
- 3.1.12 Oxígeno(INS 948).
- 3.1.13 Tartrato de potasio (INS 336).
- 3.1.14 Tartrato de sodio (INS 335).

3.2 SABORIZANTES

(sujetos a que no existan objeciones por parte de las normas nacionales)

Aceites volátiles (esenciales) producidos con la ayuda de aceite, agua, etanol, anhídrido carbónico y procesos mecánicos y físicos (extractos de sabores) obtenidos sin utilizar solventes (excepto el etanol).

Sabor a ahumado de origen natural

Preparados saborizantes naturales (sujeto a aprobación por ARGENCERT)

3.3 PREPARADOS DE MICROORGANISMOS

Cualquier preparado de microorganismos comúnmente usado en el procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos modificados genéticamente.

Levadura de panadería producida sin el uso de blanqueadores ni solventes orgánicos. No debe ser de origen transgénico.

4.0 COADYUVANTES DE PROCESO

- 4.1 Ácido láctico (INS 270) -
- 4.2 Ácido y sales tartáricos (INS 334, 335 y 336) Restringido: para vinos
- 4.3 Anhídrido carbónico (INS 290)
- 4.4 Carbón activado
- 4.5 Carbonato de potasio (INS 501)
- 4.6 Gelatina Restringido: frutas y hortalizas, vino

- 4.7 Hidróxido de sodio (INS 524) para procesado de azúcar, para destinos que acepten este tratamiento
- 4.8 Lecitina (INS 322) sin blanqueadores y solventes
- 4.9 Nitrógeno (INS 941)

Preparados de microorganismos y enzimas comúnmente usados como coadyuvantes del procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos genéticamente modificados.

Los aditivos y coadyuvantes solo son permitidos en producciones orgánicas si son esenciales a la producción, siempre que la autenticidad del producto sea respetada, y que el producto no pueda lograrse sin ellos.

5.0 PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES

- 5.1 Jabón de potasa y sosa
- 5.2 Agua y vapor
- 5.3 Lechada de cal
- 5.4 Cal
- 5.5 Cal viva
- 5.6 Hipoclorito de sodio (p.ej. solución acuosa)
- 5.7 Soda Cáustica
- 5.8 Potasa cáustica
- 5.9 Peróxido de hidrógeno
- 5.10 Esencias naturales de plantas
- 5.11 Ácido cítrico, peracético, fórmico, láctico, oxálico y acético
- 5.12 Alcohol
- 5.13 Ácido nítrico (equipo de lechería)
- 5.14 Formaldehido
- 5.15 Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño
- 5.16 Carbonato de sodio