



Herramientas para potenciar al sector alimentario con sostenibilidad





Luis Gustavo Contigiani
Secretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

Las cooperativas como base del nuevo desarrollo

La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, se encuentra transitando una agenda de desarrollo con foco en el sector cooperativo argentino. Desde ese lugar protagónico que tiene reservado el cooperativismo agropecuario, buscamos el desarrollo territorial, la integración de las cooperativas, la incorporación de valor agregado y reducción de la distancia entre el productor y el consumidor.

El desarrollo agroindustrial argentino, su entramado productivo y social, estuvo ligado históricamente al sistema cooperativo agropecuario. Por eso, en un contexto en el que estamos produciendo más, necesitamos también más productores que nos permitan garantizar diversidad de actores en el sector, estoy convencido de que las cooperativas son la gran oportunidad para avanzar en este sentido.

Actualmente, existen más de 600 cooperativas agropecuarias¹, un centenar de cooperativas

1. Según los datos del INAES, las cooperativas agropecuarias suman 671 al año 2020 y cuentan con más de 218.000 asociados.

de trabajo vinculadas al sector agroindustrial y más de 60 entidades del sector que tienen actividad exportadora y llegan a un centenar de mercados. Además, es sustancial considerar que son más de 200 cooperativas las que se integran a través de distintos vínculos con las 60 que participan del comercio exterior².

En ese marco, diseñamos el PLAN COOPERATIVO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL, cuyo objetivo es fomentar y acompañar el desarrollo integral y sostenido de las cooperativas, y de sus productoras y productores pymes, logrando así escala y competitividad como cadenas de valor agroindustrial. Entre los objetivos específicos que estamos priorizando se encuentran: revertir la disminución de productores y productoras y la concentración agropecuaria mediante el asociativismo cooperativo, robustecer la integración cooperativa agroindustrial por cadena de valor, estimular el arraigo y las alianzas agroalimentarias entre cooperativas locales,

2. Según datos oficiales, en los últimos 3 años realizaron exportaciones 63 cooperativas por un monto superior a los 1.800 millones de dólares siendo los principales productos exportados en orden de importancia fueron: maíz en grano, harina y pellets de soja, porotos de soja, aceite de soja, trigo, tabaco, cebada cervecera, maníes sin tostar, miel y vinos.



fomentar el incremento de exportaciones cooperativas con valor agregado y promover la cultura cooperativa.

*El Plan se estructura en 6 componentes, que incluyen: **Asistencia Financiera:** mediante instrumentos de asistencia económica y crédito para potenciar el desarrollo productivo, **Promoción de Exportaciones:** este componente da lugar a la creación del "Sello de Integración Cooperativa", acompañado de un beneficio fiscal para las cooperativas que exporten, **Agregado de Valor** que propende a estimular la transformación de materias primas en productos agroindustriales, **Herramientas Digitales** para acompañar la evolución de la tecnología de información y comunicación (TICs) que permiten diagnósticos, evaluaciones y abordaje de mayor precisión en el sector cooperativo y por último el componente de **Cultura y Formación Cooperativa:** para promover un espacio de diálogo y encuentro propositivo, haciendo hincapié en el ámbito educativo.*

Este Plan reconoce la importancia y el rol estratégico que tienen las cooperativas en el entramado productivo y social, y en el modelo de desarrollo agroindustrial que queremos.

Acorde con la visión trabajamos junto a la SEPyme para otorgar un encuadre diferenciado para las cooperativas, para que sean evaluadas como una asociación de personas y no de capitales.

Si agrandamos las cooperativas, agrandamos la escala de pequeños productores, la familia rural, las ciudades intermedias. Esta es la tarea que junto al ministro Julián Domínguez queremos impulsar de manera articulada con las provincias y los municipios para aumentar la producción nacional, las exportaciones, para potenciar la integración cooperativa y el desarrollo.

"Las cooperativas son sinónimo de integración, oportunidades, esperanza, democracia y solidaridad".

**Muchas gracias,
Luis Contigiani**

AUTORIDADES

Dr. Julián Andrés Domínguez

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sr. Luis Contigiani

Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

Dr. Pablo Morón

Director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad

Dr. Juan Manuel Morón

Director de Alimentos



Dirección técnica

Dr. Pablo Morón

Lic. Marcia Palamara

Producción Editorial

Lic. Natalia Bonvini

Lic. Iván Nieto

Diseño y armado

MP. Laura Maribel Sosa

Escriben en este número

*Gustavo Barbagallo - Natalia Basso -
Natalia Bonvini - Matias Bruschetti - Ivana
Colamarino - Mariana López - Celina
Moreno - Iván Nieto - Marcia Palamara -
Patricia Parra - Ambrosio Pons Lezica -*

ALIMENTOS ARGENTINOS es editada por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Paseo Colón 922 (C1063ACW), Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Tel. (54-11) 4349-2156 / 4349-2253 - Fax (54-11) 4349-2097. alimentosybebidas@magyp.gob.ar

Los artículos y datos contenidos en la presente edición pueden ser reproducidos libremente citando la fuente.

© Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - República Argentina - Julio 2020. ISSN 0328-9168

** imagenes extraídas de freepik.com

CONTENIDO

5. PLAN POTENCIAR ALIMENTOS
8. TABLERO OPERATIVO DE MERMAS Y SUSTENTABILIDAD EN ALIMENTOS
12. SELLOS OFICIALES DE CALIDAD - AGREGADO VALOR EN LOS ALIMENTOS ARGENTINOS
17. NUEVAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS ARGENTINAS
22. REGLAMENTOS A CONSIDERAR PARA EXPORTAR A ESTADOS UNIDOS
27. EXPERIENCIAS DE PYMES PARA NO OLVIDAR
33. ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL: ¿QUÉ ES NECESARIO SABER?
41. NOVEDADES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Plan PotenciAR Alimentos

Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas
de Alimentos y Bebidas



| Autores: Iván Nieto - Marcia Palamara

Uno de los ejes fundamentales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGYP) es promover estrategias que mejoren las condiciones de acceso a los mercados y agreguen valor a la producción de alimentos y productos agroindustriales argentinos. En este marco, es primordial la formulación, desarrollo y ejecución de planes, programas y políticas de producción, comercialización interna y externa, tecnología y calidad.

El Plan PotenciAR Alimentos viene a dar respuesta a las necesidades de un sector dinámico en las últimas décadas, a partir de la aparición de nuevas tecnologías, de una mayor demanda de productos diferenciados, nuevas tendencias de consumo y diversas formas de comercialización. Es imperioso para MAGYP llevar a cabo un acompañamiento que contribuya a su desarrollo empresarial mediante Programas integrales.

Es importante señalar que, el 97% de la estructura de la producción de alimentos y bebidas del país, está conformada por micro, pequeñas y medianas empresas que promueven empleo, valor agregado y desarrollo local, siendo que uno de los problemas para el sostenimiento de las mismas aparece relacionado con la falta de capacidad de gestión -desarrollo comercial y el acceso al financiamiento- generando asimetrías que afectan su crecimiento y viabilidad.

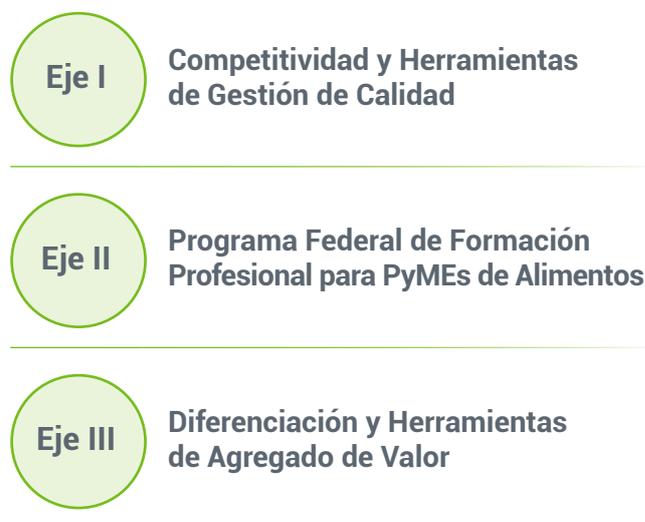
La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, tiene a su cargo el diseño, programación y ejecución de los componentes y/o actividades que se enmarcan en los ejes de PotenciAR Alimentos y en los objetivos específicos del mismo. El Plan ***“busca potenciar las capacidades de gestión de las empresas de alimentos y bebidas, con sustento en su competitividad sistémica”***.

Los principales objetivos del Plan PotenciAR Alimentos:

- › Contribuir a la adopción de normas y sistemas de calidad alimentaria requerida por la legislación y por los compradores;

- › Acompañar en la implementación de esquemas de diferenciación de alimentos como estrategia competitiva,
- › Facilitar el acceso a los mercados y permanencia, mejorando su rentabilidad; y
- › Asistir en la construcción de modelos de negocios dotando a las empresas de herramientas de gestión empresarial y creando redes de producción, distribución y comercialización.

Se desarrolla bajo tres ejes:



Dichos ejes, incluyen Programas, Cursos de capacitación, Conferencias, Ciclos Webinar y Tutoriales actualmente en desarrollo.

Para más información sobre cada bloque, se puede ingresar a http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/plan_potenciar/



Jornada AGTech en Producción Orgánica

Recientemente, en el marco de PotenciAR Alimentos se llevó a cabo la “Jornada de AgTech en Producción Orgánica”, donde productores, elaboradores, comercializadores, técnicos y actores del sistema científico tecnológico, participantes de las cadenas agropecuaria, agroalimentaria y agrobiointerindustrial, expusieron y debatieron sobre las potencialidades de ampliación de servicios en materia de tecnología –innovadora y de calidad- para el sector de la Producción Orgánica de nuestro país.

Otro ejemplo, fue la “Jornada de Capacitación - Nueva Regulación de Rotulado Frontal, Herramientas y Programas de Financiamiento para PyMEs Alimentarias”, donde elaboradores de alimentos envasados y bebidas analcohólicas con habilitación Municipal o Nacional y autoridades sanitarias municipales de la provincia de Neuquén, se capacitaron abordando la Ley 27.642, promoción de la alimentación saludable, y herramientas de financiamiento para el sector.

Si siguiendo esta línea, el Plan continuará brindando diferentes acciones a lo largo de todo el 2022, que generen en las PyMEs condiciones de mejora en las capacidades de gestión, promoviendo herramientas y estrategias que agreguen valor, posibiliten más previsibilidad y sostenibilidad. Lo que en consecuencia, y como objetivo de PotenciAR Alimentos, va a aportar a las empresas calidad, diferenciación y competitividad.

“La formación profesional y el conocimiento igualan en derechos y en oportunidades, siendo ello la base del desarrollo productivo equitativo, sostenible y sustentable del País”

Tablero operativo de mermas y sustentabilidad en alimentos

Una nueva herramienta para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos

| Autores: Gustavo Barbagallo - Natalia Basso - Matias Bruschetti

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca (MAGyP) lleva adelante el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA), desde donde se trabaja junto a un gran número de aliados y diversos sectores de la sociedad, a fin de crear políticas públicas tendientes a motivar acciones sobre las distintas cadenas de valor, y así lograr prevenir y disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA).



En el marco de dicho Plan Nacional, a partir de una alianza público – privada, se ha logrado desarrollar y poner en marcha el **"Tablero Operativo de Mermas de Alimentos"**, con el propósito de generar información periódica en el ámbito nacional, la cual contribuye con la **"Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos"**, enmarcada en la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

El valor de este Tablero radica en que estima el **desperdicio a partir de la información vertida por las empresas participantes**, pudiendo expresarse estos valores en toneladas, en porcentaje de desperdicio, así como el valor en la moneda local. Cabe destacar que las cadenas de supermercados participantes representan el 61% del total del segmento denominado *Self cadenas* -uno de los cuatro canales de consumo masivo del país-, el cual constituye aproximadamente el 40% del total de consumos de alimentos en Argentina.



La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, a cargo del PNRPDA, apoya las herramientas surgidas de la cooperación, ya que **generan información de calidad que es indispensable para el diseño e implementación de políticas -públicas y/o privadas-, que se constituyen en soluciones** institucionales, tecnológicas, comerciales, financieras, etc., para la efectiva prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.



El Tablero brinda datos reales, a lo largo de un año, y permite filtrar la información por zona geográfica, categorías y subcategorías de producto, formato de locales de venta y motivos de la merma; y en un futuro se espera contar con distintos períodos año tras año, a través de actualizaciones periódicas.

Esta primera versión del producto se encuentra de forma *online*, tiene un formato muy sencillo y amigable, y permite navegar por las distintas pestañas que presentan la información y la expresión de resultados en forma clara, desde un glosario con definiciones y conceptos, hasta el marco institucional de alianza público-privada que ha hecho este Tablero una realidad.



Grupo de trabajo

El desarrollo del Tablero de Mermas surge en el ámbito del Grupo de Trabajo de Industrias y Retail del Plan Nacional. Es coordinado por **GS1 Argentina** y constituido por las principales cadenas de supermercados y compañías de la industria y la producción del país. Particularmente participan organizaciones como la COPAL, la Red Argentina de Bancos de Alimentos, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MAyDS); así como la FAO, el BID y el Consumer Goods Forum del ámbito internacional.

De esta manera, las empresas de distribución, comercialización y producción de alimentos y bebidas, pueden acceder a esta información detallada y estratificada, lo cual les permite identificar cuándo, cómo, dónde y por qué se producen las mermas de los productos.

En consecuencia, surgen oportunidades para emprender acciones para mejorar la manipulación, la logística, la conservación, el fechado, el diseño de envases y demás características que hacen a mantener o incrementar la vida útil de los alimentos, disminuyendo su desperdicio.

El Tablero ya se encuentra en funcionamiento. De ahora en más, los principales desafíos son: alimentarlo con información periódica, aumentar la cantidad de empresas participantes para incrementar la precisión de los datos, y traducir los resultados en indicadores de sostenibilidad.

El Grupo se conformó algunos años atrás y, luego de una serie de talleres de trabajo y recopilación de datos, se logró publicar el primer informe **"Desperdicio de Alimentos en Supermercados y autoservicios de Argentina"** sobre información operativa 2019. Resultado de esta experiencia se vio **la necesidad de avanzar con una herramienta más dinámica, que permitiera la generación y publicación de indicadores en forma periódica.**

Así fue que dentro del marco de la Estrategia Nacional de Consumo y Producción Sostenibles del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, y el apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), se diseñó y ejecutó el proyecto piloto que ha tenido por objetivo elaborar el "Tablero Operativo de Mermas de Alimentos".

En cuanto a estadísticas se refiere, se realizó un primer ejercicio de estimación de PDA para Argentina en 2015, y se han llevado a cabo estudios de caso. Sin embargo, un segmento importante que hasta ahora ha sido un signo de interrogación es el desperdicio de alimentos, es decir, todo aquello desde la venta minorista hasta el consumo.

Se espera que el Tablero facilite la estimación de PDA en Argentina, contribuya con el informe voluntario del Índice de Desperdicio de Alimentos, y que también motive la implementación de iniciativas similares en otros sectores agroalimentarios como en la región de América Latina y el Caribe.





Evento Tablero de Comando PDA

Testimonios

“Desde GS1 Argentina reconocemos la importancia de analizar datos de PDA y generar benchmark de mercado. Esto posibilita comprender en profundidad el alcance de la problemática y desarrollar acciones concretas para liderar la conversación pública y reforzar el compromiso de los actores frente al tratamiento de productos no aptos para la venta.”

Ing. Roxana Saravia. Gerente de Innovación & Desarrollo en GS1 Argentina – Coordinadora Regional Comité de Trazabilidad LATAM.

“Construir juntos un Tablero Operativo de Mermas nos ayuda a mejorar los procesos internos para visibilizar y reducir el desperdicio de alimentos en la cadena. Incrementar el recupero de mercadería apta para el consumo nos permite cumplir con el doble objetivo de donar a instituciones sociales y educativas de la comunidad, y a su vez cuidar el medio ambiente (ODS N.º 2 y N.º 12).”

Lic. Evelin Glenda Best. Coordinadora Programa Alimentos Solidarios de La Coope.



El Grupo de Trabajo de Industrias y Retail es abierto para las organizaciones que están comprometidas con el Desarrollo Sostenible y que desean sumarse a compartir experiencias, acciones e información.

Si te interesa comunicate con: valoremosalimentos@magyp.gob.ar o trazabilidad@gs1.org.ar

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/>



Sellos Oficiales de Calidad

Agregado de Valor en los Alimentos Argentinos



Los sellos oficiales de calidad ofrecidos por este Ministerio buscan garantizar atributos adicionales de calidad de los alimentos, avalar formas de producción sustentables protegiendo el ambiente, y destacar cualidades de alimentos relacionadas con zonas de procedencia.

Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural”



El Sello es una marca país de uso voluntario para alimentos y bebidas producidos bajo el cumplimiento de exigentes normas y elevados estándares de calidad. Tales puntos se encuentran detallados en protocolos que contienen los requisitos necesarios respecto de atributos particulares y características del producto, del proceso y del envase. Todos los alimentos que lo poseen, son controlados durante el proceso de obtención y elaborados bajo la implementación de sistemas de gestión de calidad, tal como lo requieren los principales mercados mundiales.

Los 53 protocolos oficializados son públicos y pueden ser utilizados por empresas argentinas. Desde su creación, más de 70 empresas han obtenido el Sello para más de 1500 productos.

A partir de la [Resolución SABYDR N° 185/2021](#) que entró en vigencia el 3 de marzo de 2022, se actualizó la normativa que regula el Sistema del Sello. Por medio de la misma, se modifican los mecanismos de renovación del derecho de uso del Sello Alimentos Argentinos y de incorporación de nuevos productos y actualización de información.

Este sello facilita la identificación del origen argentino, y apunta a que los consumidores cuenten con un respaldo confiable, y que el valor agregado por las características propias de los alimentos de producción nacional, más allá de su inocuidad, sea destacado favoreciendo su colocación en los mercados.



Producción Orgánica



La producción orgánica es un modelo agropecuario de producción alternativo y sustentable, por medio del manejo racional de los recursos naturales. Posee un impacto positivo de restauración en el ambiente, ya sea en el cuidado del suelo, el agua y el aire, como en la descarbonización a través del aumento de la materia orgánica del suelo.

Un alimento orgánico es un producto agrícola (primario) o agroindustrial (procesado) que se produce bajo los requisitos establecidos en la Normativa Orgánica Argentina, amparada por la Ley 25.127. Su certificación se realiza bajo un estricto control de su proceso productivo de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución SENASA 374/2016.

Los datos oficiales del año 2021, presentan que la superficie bajo certificación orgánica es de 3,9 millones de hectáreas, distribuidas en 1.336 establecimientos agropecuarios. Asimismo, la superficie orgánica cosechada en el año 2021 aumentó un 14% y alcanzó las 96.476 hectáreas, sosteniendo la tendencia positiva de los últimos 10 años. Entre las actividades ganaderas resulta interesante el aún incipiente crecimiento de la lechería y la avicultura.

El 98% de la producción certificada (143 mil toneladas) se destina al mercado externo, que creció un 11% respecto al año anterior. El principal mercado destino es Estados Unidos, con el 45% del volumen exportado, seguido por la Unión Europea (37%).



5 grandes principios de la producción orgánica:

- 1 Mantener o mejorar la fertilidad de los suelos
- 2 Favorecer la biodiversidad
- 3 No utilización de productos de síntesis química ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- 4 Poseer trazabilidad (se conoce la historia de cada producto)
- 5 Promover el bienestar animal

Catálogo de empresas orgánicas:

<https://organicoargentina.magyp.gob.ar/catalogo/index.php>

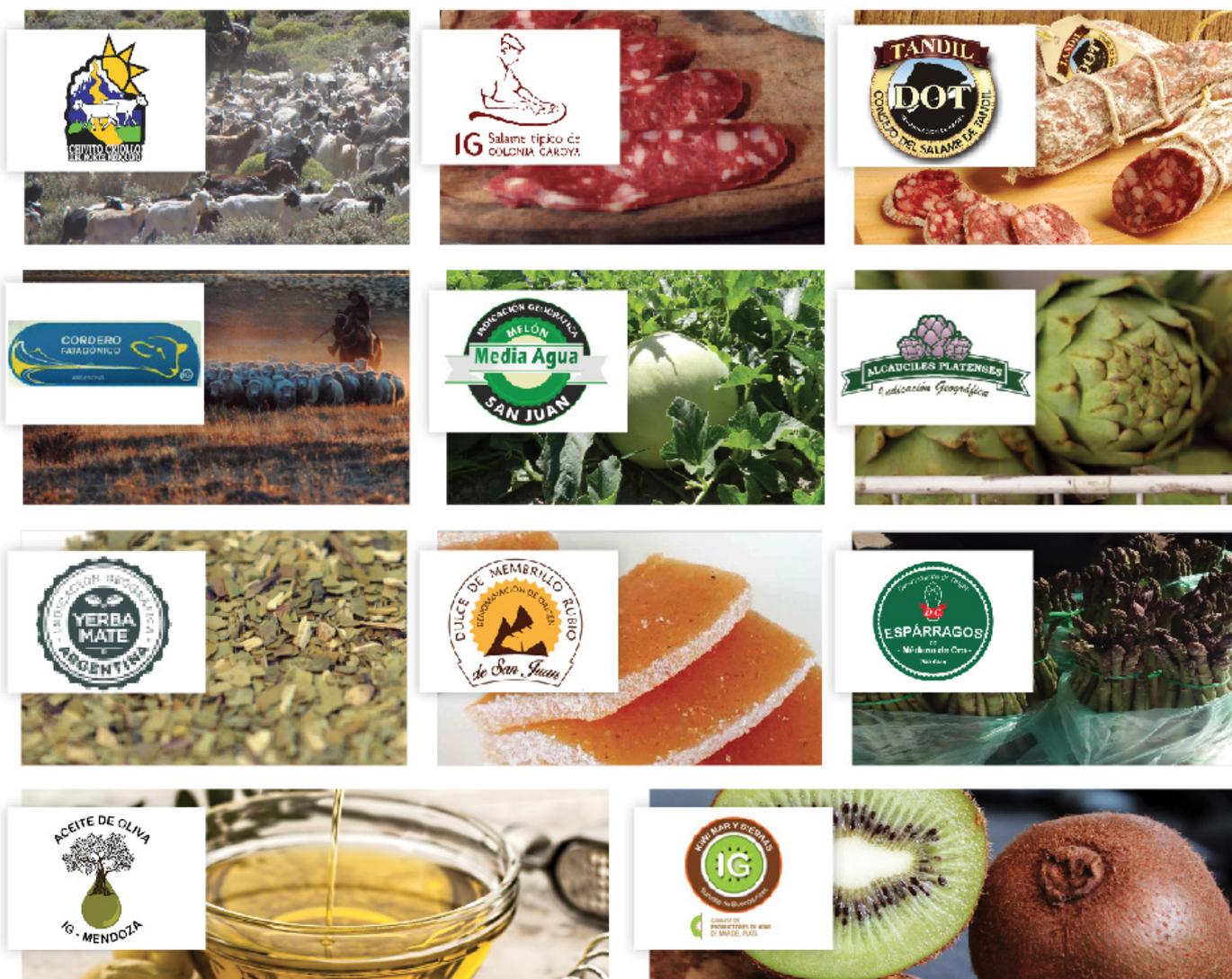
Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen



Desde la reglamentación de la Ley 25.380 y su modificatoria 25.966, sobre el Régimen Legal de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, se establecieron las bases definitivas del sistema y su disponibilidad plena para los interesados en identificar, proteger y registrar sus productos. El potencial de los productos ligados al origen radica

en su calidad específica, que es resultado de la combinación de recursos naturales y técnicas o prácticas de producción locales relacionadas con la historia y la cultura local.

Argentina cuenta con 11 reconocimientos registrados oficialmente: 7 Indicaciones Geográficas¹ y 4 Denominaciones de Origen.



1. Ver artículo "Nuevas Indicaciones Geográficas Argentinas" de la página 17.

Desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional por medio de los Sellos Oficiales de Calidad continuamos con el compromiso de promover y establecer condiciones que desarrollen competitividad, y busque la consolidación de Argentina como líder mundial en la producción y exportación de alimentos con valor agregado.

Solicitud de Certificado de Reintegro en función del Decreto N° 1341/16 para Productos Orgánicos, Sello Alimentos Argentinos y Sistema de Denominaciones de Origen e Indicación Geográfica



A partir del Decreto N° 1341/16, aquellos productos que revistan la condición de **ORGÁNICOS**, o que cuenten con el derecho de uso Sello **“ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL”** o con una **DENOMINACIÓN DE ORIGEN** o una **INDICACIÓN GEOGRÁFICA**, tendrán un reintegro adicional del cero con cinco por ciento (0.5 %), no acumulables entre sí.

A los fines de acreditar tal condición ante la DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS (DGA), el interesado deberá gestionar a través del sistema de Trámite a Distancia (TAD) la solicitud de: a) constancia de producto orgánico emitida por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SENASA; b) certificado de producto con Sello **“ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL”** o con una **DENOMINACIÓN DE ORIGEN** o **INDICACIÓN GEOGRÁFICA** emitido por la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Más información sobre estas herramientas de agregado de valor en:
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/>



Nuevas Indicaciones Geográficas Argentinas

Revalorizando nuestra producciones regionales mendocinas y bonaerenses



| Autores: Natalia Basso - Natalia Bonvini



Por medio de las resoluciones N°31 y N°33 de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, se aprobó el registro de la Indicación Geográfica (IG) "Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza" y la Indicación Geográfica "Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires" respectivamente.

Una IG permite diferenciar y hacer distinguible la calidad del producto que se registra relacionada con su origen geográfico, además de brindar la protección legal al nombre, al producto y al grupo interesado.

La solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica "Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza" (AOVE) fue realizada por la Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN), y contó con el apoyo del Instituto de Desarrollo Rural de la provincia, así como de otras organizaciones locales tales como la Universidad Nacional de Cuyo, el INTA Regional Cuyo, el INTI Cuyo, y el acompañamiento del Ministerio de Economía y Energía de Mendoza.

Respecto de la Indicación Geográfica "Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires", fue solicitada por la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, y ha contado con el apoyo de la Estación Experimental Agropecuaria Balcarce de INTA y la Universidad Nacional de Mar del Plata, y el acompañamiento del Municipio de General Alvarado y el Ministerio de Desarrollo Agrario de Buenos Aires.

En ambos casos, es importante mencionar el gran trabajo interno de los grupos interesados así como también con las organizaciones de la zona y la comunidad, para la realización del trámite de registro de las Indicaciones Geográficas. Estos procesos de reconocimiento han contribuido a fortalecer los lazos existentes como también a crear nuevos vínculos en busca de promover el desarrollo regional y la competencia.

Las cualidades asociadas al origen

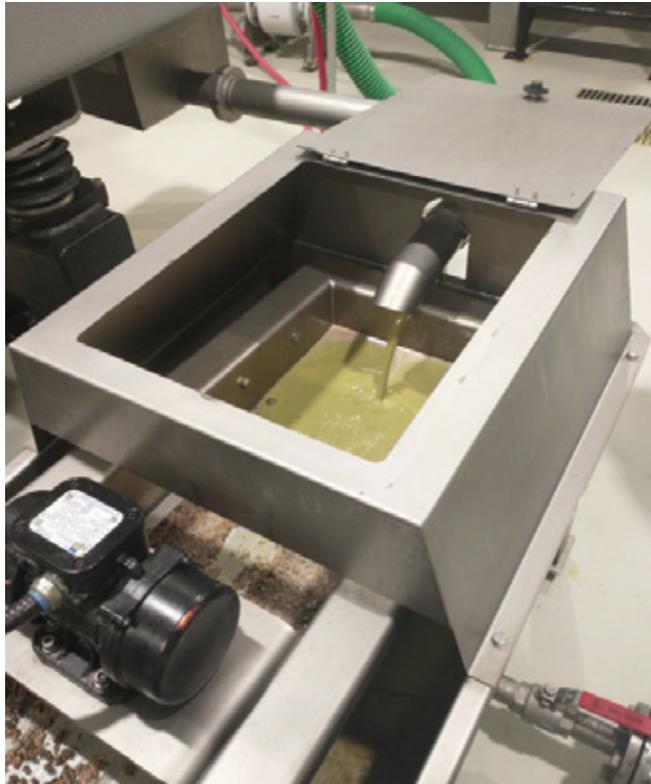
La **IG del AOVE de Mendoza** se define por las siguientes características:

- › Aceite de oliva Virgen Extra, proveniente de aceitunas cultivadas en la zona delimitada y procesada en la misma zona.
- › Área delimitada contempla los departamentos de Lavalle, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa, La Paz, Godoy Cruz, San Rafael y General Alvear.
- › Factor Natural: el AOVE presenta un alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo. La presencia de la variedad *Arauco* típica de la zona, es determinante en las cualidades del aceite, con una presencia entre 20% y máximo 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la Frantoio, Arbequina, Farga, Coratina, Picual y Corneiki; todas ellas presentes en la zona delimitada.

Analíticamente AOVE se determina por:

- ✓ Contenido oleico mayor a 60%
- ✓ Acidez menor a 0,6%
- ✓ Polifenoles totales: Mayor a 100 ppm
- ✓ Peróxidos: menor a 12%.

- › Perfil sensorial: Frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media - alta; y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.



- › Factor humano: a diferencia de lo que ocurre en otras zonas productivas del país y del mundo, los olivos de Mendoza requieren de riego (superficial o presurizado) para producir. Además, las plantas de olivo, por la edad de las mismas, su esquema de plantación y riego, adquirieron un tamaño considerable, que requiere de mano de obra especializada para la cosecha, para la poda y el riego.

En esta producción el valor histórico tiene mucha relevancia, ya que el olivo llega a Mendoza alrededor del año 1.500, traído por los colonizadores españoles junto a la vid. Posteriormente comenzaba a tomar notoriedad la calidad del aceite de oliva y de las aceitunas de Mendoza, así lo denota en 1823, Julien Mellet, en su libro *Voyage Dans l'Amerique Meridionale* indica: "Las aceitunas son de enorme tamaño y dan un aceite de gusto muy superior al de nuestras más renombradas regiones".

Además, se realizan actividades culturales, educativas, religiosas y tradicionales, asociadas al AOVE de Mendoza, como por ejemplo la Rotonda de la Virgen del Olivo (Monumento religioso levantado en el cruce de Ruta 60 y Ozamis) y la Fiesta Provincial del Olivo, durante la cual se realiza el Concurso Cuyoliva.

La **IG del Kiwi del Sudeste de Buenos Aires** se define por las siguientes características:

- › Variedad "Hayward" y pertenece a la especie "Actinidia Deliciosa".
- › Área del Sudeste bonaerense está delimitada para la IG por los partidos de Gral. Pueyrredón, Gral. Alvarado, Balcarce, Lobería, Necochea, San Cayetano, Tres Arroyos, Mar Chiquita y Gral. Madariaga.
- › Factor Natural: las condiciones ambientales en la zona permiten una producción de kiwi con características diferenciales que fueron investigadas por el EEA INTA Balcarce, determinando valores de sólidos solubles y materia seca en el fruto en plantaciones ubicadas en diferentes sitios del sudeste. El análisis evidencia que en todas las plantaciones los frutos acumulan más del 16% de materia seca, lo cual se puede relacionar con un kiwi de muy buen sabor cuando completa la maduración organoléptica y llega al consumidor. Además del contenido de materia seca al momento de cosecha, otro índice a considerar es el contenido de sólidos solubles totales (este es el índice de madurez más utilizado en kiwi 'Hayward' para decidir el inicio de cosecha). La acumulación de materia seca mientras el fruto se encuentra en la planta está condicionada al cultivar, al manejo de la plantación y a las características edáfico-climáticas de la zona de producción.

Analíticamente el kiwi se determina por:

- ✓ Contenido de sólidos solubles totales (SST): el valor promedio $\geq 6,5^\circ$ Brix y no más del 10% de los frutos de la muestra debe ser $< 6,2^\circ$ Brix.
- ✓ Contenido de materia seca (MS): mínimo promedio de 16,5 %, con un desvío estándar $< 1\%$.



- › Factor Humano: se definió por determinadas labores a campo que a lo largo de los años se han adaptado diferentes prácticas que funcionan regionalmente, debido a las diferentes condiciones de la zona. Una de las prácticas que se adaptó respecto del sistema de plantación en el sudeste de la provincia de Buenos Aires (SEB), fue el sistema de conducción en parral y en segundo lugar, en T-bar. También se fue ajustando la densidad óptima de plantas debido a la alta fertilidad del suelo, establecida actualmente en 600 a 1000 plantas por hectárea.

La *Polinización natural*, aporta una significativa diferenciación respecto de la producción en otras zonas productivas, pues los dos años de estudio han demostrado que la polinización con abejas es sumamente eficiente.

Otra labor diferencial radica en el *Acondicionamiento controlado*. Una vez que la fruta ha sido cosechada, es acondicionada (proceso que se denomina curado) por lo menos 48 horas y hasta un máximo de 100 horas, para realizar la cicatrización de la zona peduncular, a temperatura ambiente y con buena circulación de aire. Luego puede ser conservada hasta 180 días en cámara de frío (0°C y 90% de humedad relativa) para retrasar el ablandamiento y prolongar la vida comercial de la fruta.

La IG para Kiwi es el tercer reconocimiento para la provincia de Buenos Aires, y la primer IG en Latinoamérica para este producto. Se suma a las pocas existentes a nivel mundial, algunas de ellas de Francia, Turquía, India, China, Grecia.

Otros reconocimientos en el mundo: Kiwi Adour IGP obtenido de la Unión Europea en 2009, perteneciente a la región Pays de l'Adour, Francia. IG "Cangxi Red Kiwi Fruit" de China, Yalova kiwi IG de Turquía, Kiwi Fruit-Arunachal Pradesh de India, IGP kiwi de la región de Pieria (Norte de Grecia).



La IG para Aceite de Oliva Virgen Extra es el 1er. registro de la provincia de Mendoza. La primera IG para aceite de oliva en Latinoamérica y la segunda a nivel mundial fuera de la Unión Europea.

Cabe aclarar que a los efectos de determinar la autenticidad de los AOVE y los kiwis que llevarán el sello de IG, se procederá a controlar la trazabilidad del origen de los frutos y productos, la correspondiente producción en las zonas delimitadas, el procesamiento bajo las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento presentados ante la oficina de registro respectivamente; y se controlarán las características organolépticas y fisicoquímicas mediante análisis de laboratorio.

En mayo se llevó a cabo la 9na reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para evaluar las solicitudes mencionadas y los miembros acordaron sugerir a las autoridades del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGYP) su aprobación. Durante la reunión, la Directora de Agricultura del Ministerio de Economía y Energía de Mendoza, Ing. Agr. Valentina Navarro mencionó que *"esta IG reconoce la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza y potenciará el desarrollo junto al turismo al reconocer un producto con identidad territorial"*.

En esa misma reunión, la Directora de Agricultura del Ministerio de Desarrollo Agrario de Buenos Aires, Ing. Agr. Renata Valgiusti, destacó *"que el reconocimiento de la IG de Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires permite visibilizar y reconocer una actividad tan importante en la provincia, que también contribuye a generar arraigo y desarrollo local, y además promover nuevos canales de comercialización internacional"*

Para finalizar, cabe destacar la unicidad que distingue el lugar geográfico con el producto que denomina, esto le da a la IG/DO un valor toponímico que permanece en el tiempo y en la medida de su uso y renombre llega a identificar a todo el país. Asimismo, permiten acreditar a los productos y comunicar a los consumidores las cualidades de éstos, protegiendo de esta manera los intereses de los productores y consumidores.

Fuentes:

http://eu.china-mission.gov.cn/eng/zgggfz/cega/202107/t20210709_9128290.htm

<http://www.walkthroughindia.com/offbeat/20-most-famous-fruits-of-india-with-geographical-indications/>

Reglamentos a considerar para exportar a Estados Unidos

La defensa de los alimentos y el control de proveedores

| Autoras: Natalia Bonvini - Mariana López

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos o FSMA¹ por sus siglas en inglés (*Food Safety Modernization Act*) promulgada en Estados Unidos en 2011, prioriza los controles de procesos para reducir la incidencia de contaminación de alimentos con foco en los riesgos microbiológicos. En este marco, se abordarán los reglamentos de "Protección contra la Adulteración Intencionada (IAVA)- *Food Defense*" y el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP).

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)

El objetivo del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP por sus siglas en inglés), es garantizar la protección de la salud a través del cumplimiento de las normas vigentes sobre todos los productos alimenticios que se consuman en los Estados Unidos, indistintamente de donde se produzcan. La Ley FSMA define al importador como responsable de los productos importados en su rol de dueño o consignatario², estableciendo como requisito la verificación de los proveedores extranjeros.

Este programa de verificación o FSVP, es el sistema con el que cuentan los importadores para demostrar que sus proveedores extranjeros están produciendo alimentos de una manera segura y de acuerdo a los requisitos que establece la FDA. El FSVP es una evaluación de riesgo, verificación y acciones correctivas de cada producto e importador.

Si el importador obtiene de distintos proveedores extranjeros un mismo alimento, deberá realizar la evaluación para cada uno de esos proveedores. En cambio, si el importador obtiene muchos

El Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) alcanza a todos los importadores de alimentos dentro de los Estados Unidos. Sin embargo, los requisitos del FSVP pueden ser exigencias para las empresas exportadoras delegadas por el importador.

alimentos diferentes de un solo proveedor, deberá realizarla para cada alimento. De igual manera, un proveedor extranjero podrá presentar un mismo FSVP a distintos importadores.

En el FSVP, el importador debe identificar y evaluar, con base en la información científica, experiencia y otra información disponible, los peligros físicos, químicos y biológicos previsibles para cada tipo de alimento, así como verificar que el exportador se encuentre en cumplimiento de las normas vigentes (plan de inocuidad, etiquetado, plan de defensa si corresponde). En función del riesgo, el importador determinará las actividades apropiadas de verificación tales como auditoría, muestreo de producto y/o revisión de registros, así como acciones correctivas de ser necesario, con el fin de aprobar al proveedor extranjero o exportador.

Las actividades de auditoría suelen utilizarse en casos de alto riesgo o mal desempeño del proveedor. En estos casos, el importador deberá cumplir con los requisitos que establece la FDA para esta actividad, como la calificación del auditor. En los casos en que el producto no sea considerado riesgoso, y el proveedor presente un buen desempeño, el importador FSVP podrá realizar muestreos y revisión de registros.

1. En la edición anterior de la Revista mencionamos los distintos reglamentos que la conforman la ley FSMA, y presentamos el nuevo enfoque propuesto por la FDA "Nueva Era de la Inocuidad Alimentaria Más Inteligente".

2. Esta norma alcanza a todos los alimentos para consumo humano y animal que son importados por los EEUU a excepción de los productos de la pesca que cuentan con sistema de control de cadenas de suministro dentro de los requisitos de HACCP *Seafood*.



Protección contra la Adulteración Intencionada (IAVA)

La norma de evaluación de vulnerabilidad contra la adulteración intencional (IAVA por sus siglas en inglés), tiene como objetivos la prevención del daño a la salud a gran escala, así como también, evitar interrupciones en el suministro por potenciales ataques. Esta norma propone un enfoque preventivo para mitigar los riesgos, al igual que con la inocuidad; pero desde el enfoque de potenciales actos de adulteración.

Posee un enfoque similar al HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control por sus siglas en inglés), pero adaptado a la seguridad alimentaria en términos de adulteración. Requiere que las empresas alcanzadas desarrollen e implementen un plan de defensa alimentaria, el cual debe detallar las vulnerabilidades del proceso productivo ante actos de adulteración, definir los pasos procesables (puntos críticos en términos de defensa alimentaria) y establecer estrategias de mitigación, así como acciones correctivas.

Los criterios para definir un paso procesable (o punto crítico) están definidos por el grado de acceso físico al producto, la capacidad de contaminar el alimento con éxito, la gravedad e impacto potencial a la salud. Es decir, dentro de un proceso productivo, el responsable del Plan de Defensa Alimentaria deberá determinar la facilidad para acceder al producto e incorporar alguna sustancia contaminante sin ser detectado; y por último, determinar cuál es el grado de contaminación y toxicidad potencial por porción. Una vez definidas estas vulnerabilidades, se deberán definir estrategias de mitigación aplicables a cada paso procesable tales como barreras de acceso, sistemas cerrados de producción, sistema de compañeros, entre otros. Cada estrategia de mitigación debe ser acompañada de monitoreos y registros,

Las inspecciones sobre el cumplimiento de esta norma, las realiza la FDA a los importadores. A diferencia de las inspecciones tradicionales, las inspecciones de FSVP se basan en la revisión de los registros, y ante no conformidades, el importador tendrá la oportunidad de corregirlas. Aunque la exigencia sobre la corrección sea al importador, una acción correctiva puede ser cambiar al proveedor extranjero.

Algunos de los errores más comunes ante una inspección FSVP, es presentar auditorías de sistemas de gestión (p.e. FSSC o ISO 22000) en lugar de una auditoría FSVP. En ese caso, las auditorías de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria son útiles pero no cumplen con los requisitos exigidos por la normativa. Otro error es presentar un FSVP incompleto, es decir, que se presente el análisis de riesgo del producto pero que no cuente con la evaluación de desempeño del proveedor extranjero. Por último, el FSVP debe ser realizado por una persona calificada, siendo este incumplimiento otro error frecuente ante inspecciones de esta norma³.

3. Una persona calificada es definida por la FDA como una persona que cuenta con la educación, capacitación y experiencia (o una combinación de ellas) necesarias para desarrollar el programa. Este requisito puede cumplimentarse atendiendo a un curso oficial o por reconocimiento de la educación y experiencia del individuo.

La norma de defensa alimentaria (IAVA) tiene como objetivo prevenir la adulteración intencional de actos destinados a causar daños a gran escala a la salud pública; y por esta razón, alcanza principalmente a empresas cuyos productos son consumidos por muchas personas⁴. Este enfoque preventivo apunta a mitigar vulnerabilidades ante ataques; a diferencia de la norma de controles preventivos (PCQI)⁵, que está dirigida a riesgos conocidos.

así como acciones correctivas en caso de ser necesario. La norma exige que cada 3 años se realice una reevaluación del plan.

La capacitación también es un requisito en esta norma, exigiendo que la persona calificada para desarrollar el Plan de Defensa Alimentaria cuente con la educación, capacitación y experiencia (o una combinación de ellas) necesarias para desarrollar el programa. A su vez, exige que todas las personas que formen parte de las etapas de proceso deban realizar la capacitación gratuita y virtual de concientización en defensa alimentaria.

Más información en: https://www.ifsh.iit.edu/sites/ifsh/files/departments/fspca/pdfs/fspca_form_0127_ia_fooddefenseawareness-spanish_informationpacket_200902.pdf

En todos los casos, los cursos oficiales son el punto de partida para que las empresas de alimentos puedan capacitar a su personal y trazar un plan de trabajo para el cumplimiento de estas normas.

4. Dentro de los factores de la evaluación de riesgo considera a la cantidad de personas damnificadas, siendo 100 el número de base.

5. Los controles preventivos están diseñados para minimizar el riesgo de peligros para la inocuidad de los alimentos conocidos o previsibles y alcanzan a todas las instalaciones que fabrican, procesan, empaquetan o almacenan alimentos.

Agenda 2022

En el marco del **Plan POTENCIAR ALIMENTOS**, la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional coordina, juntos con otros organismos públicos y privados, actividades gratuitas de formación oficial para los distintos reglamentos de la Ley FSMA, y realiza el seguimiento de modificaciones a la misma por la FDA.

En este año se han dictado dos cursos (marzo y junio) sobre la norma de estándares para productos agrícolas frescos, avalado por la Produce Safety Alliance (PSA) y está prevista otra edición para el mes de noviembre. Este curso es requisito de la norma y está destinado a los productores agrícolas de frutas y hortalizas consumidas frescas.

Por otro lado, con el financiamiento de un proyecto presentado por COPEXEU a FONDEP (SEPYME), con el apoyo de MAGYP, se gestionó la realización de:

- › Jornada virtual de sensibilización sobre el Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) - Mayo 2022
- › Curso Oficial sobre *Food Defense* - FDQI (Adulteración Intencional) habilitado para modalidad virtual por *Food Safety Preventive Controls Alliance* (FSPCA) con un cupo de 16 vacantes - Mayo 2022
- › Curso oficial de Instructor líder en PCQI - dictado por el Dr. Juan Silva y avalado por *Food Safety Preventive Controls Alliance* (FSPCA) - Mayo 2022
- › Curso oficial Controles Preventivos (PCQI) avalado por *Food Safety Preventive Controls Alliance* (FSPCA) - Agosto (1era edición) y Noviembre (2da edición)

Más información sobre capacitaciones o material relacionado: psa_fsma@magyp.gob.ar

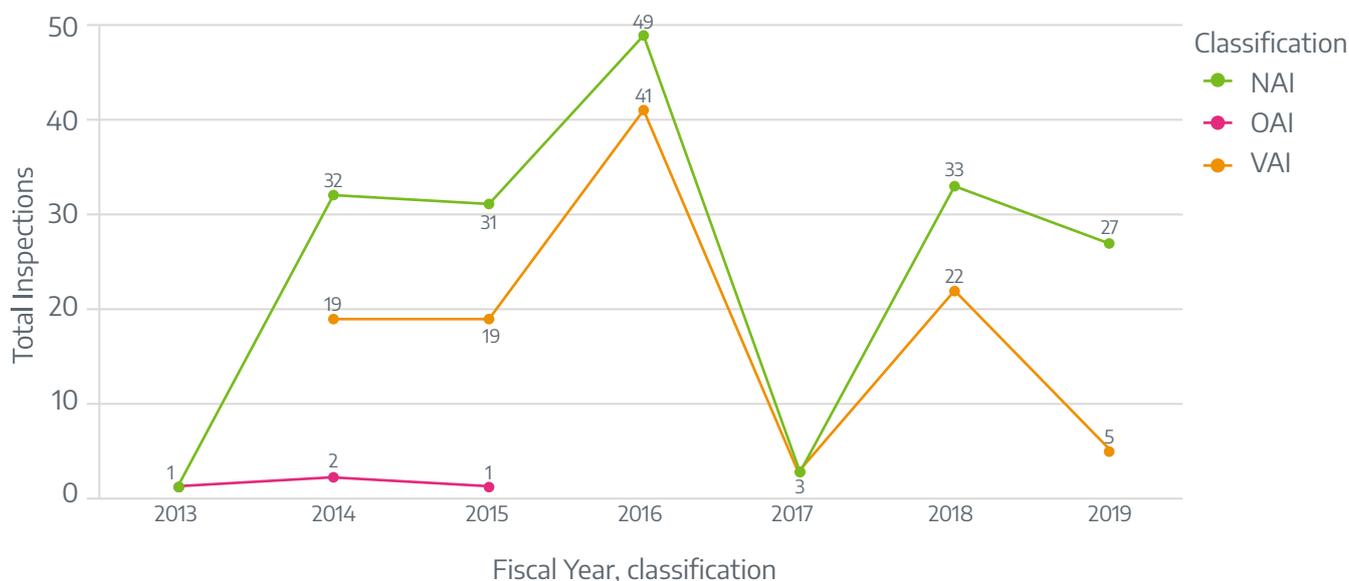
La FDA creó el Tablero de datos (*Dashboard*) para aumentar la transparencia y la responsabilidad al mostrar y permitir el análisis de los datos públicos de la FDA a través de gráficos fáciles de usar, visualmente accesibles, personalizables y comprensibles. En el sitio se puede acceder a la información sobre: Inspecciones, Acciones de cumplimiento, Retiro de productos (*Recalls*), Resumen de Importaciones, Denegaciones de importación, Ingreso de Importaciones. Por ejemplo, se puede evidenciar que de las denegaciones de importación de productos (con toma de muestra en Aduana de EEUU), entre el 2020 y el año 2022, fueron diez empresas argentinas afectadas por este control.

Respecto de Inspecciones realizadas durante el año 2019 a productos de 22 empresas argentinas,

sólo cuatro de ellas están clasificadas bajo “Acción Voluntaria Indicada (VAI)” (significa que se encontraron condiciones o prácticas objetables, pero la agencia no está preparada para tomar o recomendar ninguna acción administrativa o reglamentaria; se identifica con color amarillo). El resto, se clasificó como “Ninguna acción indicada (NAI)” (significa que no se encontraron condiciones o prácticas objetables durante la inspección, se identifica con color verde). La otra clasificación es: Acción Oficial Indicada (OAI) lo que significa que se recomendarán acciones regulatorias y/o administrativas, se identifica en color rojo. Las inspecciones abarcan tanto el cumplimiento de HACCP (*foodborne biological Hazards*), como de etiquetado, composición y estándares de calidad comercial (*Food composition, standards, Labeling, Econ*). Ver gráfico

Inspections Classification by Fiscal Year

Fiscal Year: NOT 2009, 2012, 2010, 2011, 2021, 2022



Este gráfico muestra las clasificaciones recibidas de las inspecciones realizadas por la FDA a empresas argentinas entre los años 2014 a 2020.

Experiencias de PyMEs para no olvidar

Escuela de Negocios Edición 2021

| Autores: Ivana Colamarino - Ambrosio Pons Lezica



Desde 2014, este programa no ha dejado de replicarse año tras año con rotundo éxito en distintos puntos del país, logrando que, a la fecha, hayan participado **1.442 empresas en 56 sedes de 21 provincias** argentinas.

Se realizaron 10 sedes de Escuelas durante el año 2021:

1. Buenos Aires (Sede Pilar)
2. Buenos Aires (Sede General Alvarado)
3. Chubut
4. Córdoba
5. Mendoza
6. Misiones
7. Río Negro
8. Salta
9. San Juan
10. Santa Fe (Sede Bigand)

Estas 10 sedes posibilitaron que más de 250 empresarios, accedieran a herramientas y conocimientos para poder aplicar de forma concreta en sus respectivas PyMEs.

No obstante, es importante destacar que las capacitaciones no quedan solo ahí, sino que se logran establecer lazos entre las empresas participantes, que van desde el intercambio de ideas, hasta vínculos comerciales sostenibles. Muchas experiencias son compartidas y confluyen en un mismo espacio, generando sinergia para mantenerse en el tiempo recorriendo distintos caminos y superando nuevos obstáculos.

En esta oportunidad, intentamos acercarles una breve reseña del "Libro de casos exitosos 2021" que ha surgido en el marco de la última edición de la Escuela. En él, hemos resumido 6 experiencias de empresas que perduran en el tiempo, tomando testimonios y anécdotas de sus fundadores, el relato de algunos de sus fracasos, así como de sus logros más importantes.

1. Ver libro completo en: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Escuela_de_negocios_2021/ accediendo a la solapa "PUBLICACIONES"

Los protagonistas. Una mirada hacia el Modelo de negocios

1. Ronalb SRL (Ingrid Sterne de Rezone), Santa Fe - Legumbres

La empresa busca brindar respuestas a esas cadenas de producción que requieren legumbres como insumo importante, ya sea industrias y consumidores especializados, nacionales o del exterior, para los cuales la entrega del producto de la calidad requerida y en el momento oportuno resulta importante. El diferencial consiste en un asesoramiento puntual a dichos clientes, para que dispongan del insumo correcto, en el momento en el que lo necesitan, por lo que su negocio se diferencia a través del servicio, y no como un mero vendedor de un commodity.

2. Fusión Funga (Lucía Umile) Río Negro - Hongos

Ofrece variedades poco tradicionales de hongos, como las gírgolas o el shitake, obtenidas a partir de un sistema que garantiza producción fresca durante todo el año. El negocio se potencia a partir del aprovechamiento de los residuos endógenos del territorio, transformándolos en un alimento con gran valor agregado, lo que genera que todo el proceso productivo se base en un sistema de economía circular. El producto se coloca en pizzerías, fábricas de pastas, rotiserías y restaurantes, distribuidas en la ciudad de Fernández Oro y Cipolletti. Cuando queda algún remanente, Lucía lo publica y lo vende todo muy rápido, y ocasionalmente asistiendo a ferias.

3. Nuestras Manos (Igor Baratoff) Mendoza - Dulces y conservas

Al inicio los clientes gustaban de productos simples, sabrosos, y de elaboración artesanal que identifican una región. Con el tiempo, surgieron clientes en busca de alimentos saludables por su condición de celíacos o diabéticos. No menos importante es el incremento de clientes que buscan alimentos y una marca que genere un impacto positivo en el ambiente. Algunos de sus diferenciales, es que elaboran alimentos simples de fruta (fruta y azúcar orgánica), hechos a mano, sin conservantes, con trazabilidad de origen, con respeto por el medio ambiente, con certificaciones orgánico, vegano y gluten free con acciones concretas de reciclado y reutilización de envases, reciclado de alimentos no consumibles y mínima pérdida de alimentos en la elaboración.



4. La Colanzuleña (Raúl Viveros) - Gral. Alvarado - **Papa andina**

El segmento de los consumidores organizados aprecia valor en los componentes agroecológicos, en la soberanía alimentaria, en la conciencia de estar comprando productos sanos, provenientes de productores locales y de comunidades kollas organizadas. Respecto del segmento de los mercados concentradores, la base de diferenciación se apoya en el concepto de la democratización del acceso a los alimentos. Estos mismos productos suelen ser vendidos en tiendas gourmet o dietéticas a precios elevados que suelen resultar poco accesibles a muchos grupos de consumidores. Por lo tanto, la propuesta de valor, apunta a facilitar el acceso de estos alimentos ricos en nutrientes a otros públicos de menor poder adquisitivo. Finalmente, el segmento gastronómico aprecia los alimentos de alto valor nutricional y que además lo pueden consumir personas celíacas.

5. Cristal del Mar (Mariana Wolff - Pablo Besada) Chubut - **Sal marina**

Mariana explica que su público lo constituyen "padres de familia como nosotros" que les gusta comer rico pero que también son buscadores conscientes de alimentos con calidad nutricional, es decir aquellos "que leen las etiquetas". En cuanto a la propuesta de valor diferencial que ofrecen a estos públicos, resulta muy clara. Se trata de una sal marina integral, que contiene un 18% de minerales adicionales al cloruro de sodio, por lo que, tal como afirman, "ofrecemos no un condimento, sino un alimento". El producto, por otra parte, no tiene desperdicios, además de poseer un envase biodegradable y compostable, lo cual suele ser apreciado como un plus de sustentabilidad. Asimismo, la empresa comercializa sal marina fina, que se realiza a través de la molienda de los cristales.

6. Donna Arletti (Carolina Puigdengolas) San Juan - **Aceto balsámico**

La línea tradicional puede ser considerada como la única en Latinoamérica con los estándares de elaboración que posee Donna Arletti, según la receta original de Módena, con largos años de añejamiento y sin ningún tipo de conservantes ni agregados, lo que permite que el producto no tenga vencimiento, y cuanto más tiempo se lo añeja, mejor.

Aún no hay una cultura muy fuerte en el país respecto del consumo del aceto balsámico en su fórmula tradicional. Debido a su proceso extenso y dedicado de elaboración, el producto final tiene un precio elevado, y resulta muy difícil identificar un nicho concreto que posibilite cifras considerables y sostenidas de venta. Y allí se concentran actualmente los mayores esfuerzos de la empresa, en lograr aislar e identificar un público con preferencias y necesidades específicas al cual dirigir la propuesta de valor.



Una experiencia Salteña

Molino Cerrillos SRL (Salta): Un ejemplo de trabajo interinstitucional integral y continuo.

Molino Cerrillos SRL nació en el año 2007 en el Municipio de San José de los Cerrillos en Salta, con objetivos bien definidos: convertirse en una referencia por la calidad y pureza de sus productos, optimizar los procesos de elaboración y ofrecer un excelente servicio a sus clientes. Desde entonces a través de poner la persona que lleva adelante la empresa (así la nombramos) ha ido incorporando tecnología e innovación en sus equipos de proceso, empaque y también en su planta de producción. También, la capacitación de sus profesionales es constante.

Su visión está basada en la confianza y la asociatividad con los productores de los Valles Calchaquíes y del Valle de Lerma.

Es una empresa productora, procesadora y comercializadora de especias, aromáticas, frutas secas, semillas y legumbres. La compañía ha ido desarrollando su cadena de valor de manera competitiva, puesto que ha desarrollado productos diferenciales, optimizando la calidad a través de la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), aún en proceso de certificación. Su planta de procesamiento se encuentra en el corazón templado del Valle de Lerma, pero su eslabón productivo está en lugares con paisajes de ensueño, altura y de mucha cultura e identidad.





Además de procesar y comercializar sus productos, Molino Cerrillos produce de manera directa, pimentón, ají, anís, comino, perejil, romero, tomillo; aplicando en estos cultivos técnicas como el riego por goteo y mulching. En otros casos, realiza alianzas estratégicas con agricultores de la zona para asegurar que la materia prima sea de alta calidad.

Participa activamente en actividades de capacitación y asistencia técnica del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación, como el programa de Asistencia Técnica para la Exportación y la Escuela de Negocios Edición 2021, con el fin de mejorar su gestión empresarial.

Adicionalmente desde el Gobierno de la Provincia, a través del Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable, se realizan ferias, eventos y mesas sectoriales para poner en valor la producción e industria salteña. Estas actividades llevadas adelante por el Ministerio posibilitan que Molinos Cerrillos participe de manera constante, marcando presencia y posicionando sus productos y su marca. Estas acciones conjuntas y coordinadas entre el gobierno provincial y nacional tienen como fin el mejoramiento y sostenimiento de cada una de las PyMEs del territorio y su consecuente mejora en el aspecto social representado por las familias que se encuentran detrás de cada emprendimiento.

Contacto: www.molinocerrillos.com.ar

Ing. Javier Peretti

Ing. Francisco Silvester



Concluyendo, podemos decir que las Escuelas de Negocios para PyMEs de alimentos tienen como desafío brindar de manera práctica herramientas que las empresas puedan adoptar, adaptar y consolidar a sus modelos de negocios, con el fin que puedan posicionarse y ser competitivas. Pero para lograrlo, eso por sí solo no resulta suficiente, sino que es necesaria la vinculación del conocimiento con su vocación para emprender, mejorar y sostenerse. Es por ello que esa conjunción puede apreciarse con una mirada holística en las distintas experiencias que hemos compartido.

Rotulado nutricional frontal: ¿qué es necesario saber?

Argentina estableció nuevos requisitos de rotulado nutricional para los alimentos envasados

| Autora: Celina Moreno

La Ley N° 27.642 y el Decreto Reglamentario N° 151/22 establecieron *nuevos requisitos de rotulado nutricional frontal para los alimentos envasados que tengan agregados de grasas, sodio y azúcares y que superen determinados umbrales de nutrientes críticos¹ y/o que tengan como ingredientes edulcorantes y/o cafeína.*

Cabe señalar que dicha Ley, además de las exigencias de rotulado nutricional, incluye otros aspectos a considerar tales como: regulación de la publicidad, promoción y patrocinio, regulación de entornos escolares, promoción de consumo de alimentos saludables y educación alimentaria.

Posteriormente a las normas mencionadas, se publicó la Disposición ANMAT N° 2673/22 la cual crea el “*Sistema de declaración de sellos y advertencias nutricionales*”, dentro del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA), con el objetivo de gestionar los procedimientos establecidos por la Ley N° 27.642 y su Decreto Reglamentario. Este sistema incluye los siguientes servicios: a. Calculadora de sellos, b. Declaración Jurada, c. Gestor de prórrogas y d. Buscador (para mayor información: <https://sellos.anmat.gob.ar/Home>).

Respecto a los criterios, es sumamente importante considerar que se entiende por agregado de nutrientes críticos. A continuación se presentan las definiciones establecidas en el artículo 4°, Capítulo II del Decreto N° 151/22:

› **Agregado de azúcares:**

se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de azúcares, azúcares de hidrólisis de polisacáridos, ingredientes que contengan azúcares adicionados, ingredientes que contienen naturalmente azúcares como la miel, los jarabes, jugos y concentrados de frutas y hortalizas y/o la mezcla de cualquiera de los anteriores.

› **Agregado de grasas:**

se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de grasas y aceites de origen vegetal y/o animal (incluyendo la grasa láctea) o productos e ingredientes que los contengan agregados.

› **Agregado de sodio:**

se refiere al agregado durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluso cuando el uso fuera como aditivo alimentario.



1. Los nutrientes considerados como críticos son los siguientes: 1. azúcares, 2. sodio, 3. grasas saturadas y 4. grasas totales.

Aquellos alimentos que cumplan con estos requisitos y a su vez, en su composición final superen los puntos de corte establecidos en el Artículo 6° del Decreto Reglamentario, deberán llevar obligatoriamente en la cara principal² del rótulo uno o más sellos de advertencias, dependiendo del nutriente en cuestión.

Asimismo, respecto a las leyendas precautorias:

- › Si el alimento contiene edulcorantes (nutritivos o no nutritivos) en su lista de ingredientes, el envase debe incluir la siguiente leyenda: "CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS".
- › Si el alimento contiene cafeína en su lista de ingredientes o proviene de un ingrediente que la aporta en las bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas, elaboradas con extractos, infusiones, maceraciones y/ o percolaciones, el envase debe incluir la siguiente leyenda: "CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AS".



Alimentos exceptuados³

Los siguientes alimentos no están alcanzados por las exigencias de la Ley y Decreto, con lo cual están exentos de llevar sellos de advertencias ni leyendas:

- Productos sin agregado de azúcares, grasas y/o sodio y que no contengan edulcorantes y/o cafeína (Artículo 4° Decreto N° 151/22).
- Azúcar, yerbas, frutos secos, aceites vegetales y sal común de mesa (Artículo 7° de la Ley 27.642).
- Suplementos dietarios, alimentos para propósito médico específico o fórmulas para lactantes, niños y niñas de hasta 36 meses de edad (Artículo 6° del Decreto N° 151/22).
- Bebidas alcohólicas.
- Productos no envasados y/o no acondicionados para la venta al público.
- Alimentos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos.
- Productos fraccionados en boca de expendio y comercializados al detalle a la vista del consumidor.

Resumen de requisitos para incluir los sellos y leyendas:

1	EXCESO EN GRASAS TOTALES: Tener agregado de grasas y superar el punto de corte de grasas totales.
2	EXCESO EN GRASAS SATURADAS: Tener agregado de grasas y superar el punto de corte de grasas saturadas.
3	EXCESO EN SODIO: Tener agregado de sodio y superar el punto de corte.
4	EXCESO EN AZÚCARES: Tener agregado de azúcares y superar el punto de corte de azúcares añadidos.
5	LEYENDAS PRECAUTORIAS: Tener edulcorantes y/o cafeína entre sus ingredientes.

2. Se entiende por cara principal a la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta, y la marca o el logo, si los hubiese.

3. Productos alcanzados y no alcanzados por la Ley de Promoción de Alimentación Saludable. Sección web SIFEGA. Disponible en: <https://www.argentina.gov.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/productos-alcanzados-y-no-alcanzados>

Características de los sellos de advertencias

- › Consisten en **octógonos de color negro con borde y letras de color blanco en mayúsculas, y reborde negro**⁴, incluyendo el mensaje principal descriptor indicando el nutriente en seguida de la expresión "exceso en...", dependiendo de los nutrientes éstos serán: "EXCESO EN AZÚCARES"; "EXCESO EN SODIO"; "EXCESO EN GRASAS SATURADAS"; "EXCESO EN GRASAS TOTALES". A su vez, en aquellos casos que lleven sellos de exceso en azúcares y/o grasas totales y/o grasas saturadas y que superen los puntos de corte de calorías, deberán llevar el sello correspondiente de "EXCESO EN CALORIAS".
- › Deberán incluir la frase "Ministerio de Salud" debajo del mensaje principal.
- › No podrán estar cubiertos de forma parcial o total por ningún otro elemento.
- › Deberán respetar la tipografía establecida para cada caso en particular en el Anexo II del Decreto N° 151/22.
- › Sus dimensiones estarán determinados de acuerdo al área de la cara principal (El Anexo II del Decreto N° 151/22 establece las proporciones y condiciones particulares en base a los tamaños de la cara principal⁵), no pudiéndose ser nunca inferior al cinco por ciento (5%) de la superficie de la cara principal del envase.

4. Negro 100%.

5. Deberán garantizar la legibilidad de lo/s sello/s de advertencia y leyendas precautorias asegurando la calidad de la rotulación, caso contrario deberán emplear mayores tamaños. Ver más detalle en Anexo II del Decreto 151/22.

Figura 1: Modelo de sello



Fuente: Anexo II del Decreto N°151/2022

En el caso de los envases cuya área de la cara principal sea menor o igual a 10 cm², se deberá utilizar el "microsello" correspondiente a la cantidad de nutrientes y/o calorías que contengan en exceso y/o leyendas precautorias, si las hubiere. El mismo ocupará el 15% del área de la cara principal.

Figura 2. Microsellos



Fuente: Anexo II del Decreto N°151/2022

Características de las Leyendas precautorias

Consisten en un **rectángulo (sello) de color negro, con borde y letras de color blanco en mayúsculas y reborde negro**. En su interior deberá incluir el mensaje precautorio según corresponda a lo establecido en el Artículo 6° de la reglamentación de la Ley N° 27.642. Del mismo modo que los sellos deberán incluir la frase "Ministerio de Salud".

Figura 3. Modelo de leyenda



Fuente: Anexo II del Decreto N°151/2022

Formas de colocar los sellos en los productos

El o los sellos de advertencias y leyendas deberán:

- › Colocarse **en el margen superior derecho de la cara principal del producto**. Para el caso de los envases cilíndricos y cónicos, los sellos deberán colocarse en el margen superior central.
- › Aparecer **en el siguiente orden de izquierda a derecha**: EXCESO EN AZÚCARES, EXCESO EN GRASAS TOTALES, EXCESO EN GRASAS SATURADAS, EXCESO EN SODIO, EXCESO EN CALORÍAS según corresponda colocar de acuerdo a las características nutricionales del producto.



Cuando corresponda rotular más de un sello con el descriptor "EXCESO EN", éstos deberán:

- › Estar **dispuestos uno junto al otro, unidos por sus caras laterales** (no deben tener separación entre ellos).
- › En la medida de posible, de forma horizontal. No obstante, la norma permite otras opciones de presentación posibles según sea el caso (ver Anexo II del Decreto 151/22).
- › En casos de las leyendas precautorias: éstas deben ubicarse inmediatamente por debajo de los octógonos, separados por una distancia igual al ancho del borde blanco del sello octogonal.



Puntos de corte/límites

A continuación, se presentan los puntos de corte que deben considerarse para cada nutriente y calorías. Cabe mencionar, que para el cumplimiento se establecieron dos etapas (primera y segunda), y a su vez, en cada caso, se establecieron plazos particulares para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (Tramo 1 - Ley N° 25.300 (MiPyMEs)), como así también las cooperativas en el marco de la economía popular, y los proveedores de productos del sector de la agricultura familiar definidos por el artículo 5° de la Ley N° 27.118.

Tabla 1: Puntos de corte para nutrientes críticos y calorías⁶

Etapas	Azúcares añadidos	Grasas Totales	Grasas saturadas	Sodio	Calorías ^{****}
PRIMERA ETAPA ***** (9 meses desde la fecha de entrada en vigencia de la Ley y 15 meses para las PyMES) AGOSTO 2022 FEBRERO 2023	≥ 20% del total de energía proveniente de azúcares añadidos*	≥ 35% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 12% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 5 mg de sodio ** por 1 kcal o ≥ 600 mg/100 g Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml	Alimentos ≥ 300 kcal/100g Bebidas analcohólicas: ≥ 50 kcal/100 ml
SEGUNDA ETAPA (18 meses desde la fecha de la entrada en vigencia de la Ley y 24 meses para las PyMES) MAYO 2023 NOVIEMBRE 2023	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares añadidos	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 mg de sodio*** por 1 kcal o ≥ 300 mg/100g Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml	Alimentos ≥ 275 kcal/100g Bebidas analcohólicas ≥ 25 kcal/100 ml

Fuente: Anexo I del Decreto 151/22

* No consignará el sello "EXCESO EN AZÚCAR" el edulcorante o endulzantes de mesa cuya forma de presentación sea tableta y/o sobre (polvo) y que aporte menos de 1 gr de azúcares por cada unidad en su forma de presentación o uso lista para ofrecer al consumidor o a la consumidora 1 tableta o 1 sobre.

** Los productos deberán llevar el sello de "EXCESO EN SODIO" cuando aporten una cantidad igual o mayor a 5 mg de sodio por cada kcal, hasta un máximo de 600 mg de sodio cada 100 g de producto. Todos aquellos productos que aporten una cantidad igual o mayor a 600 mg de sodio cada 100 g deberán llevar el sello de "EXCESO EN SODIO", independientemente de la cantidad de energía (kcal) que aportan.

*** Los productos deberán llevar sello de " EXCESO EN SODIO" cuando aporten una cantidad igual o mayor a 1 mg de sodio por cada kcal, hasta un máximo de 300 mg de sodio cada 100 g de producto. Todos aquellos productos que aporten una cantidad igual o mayor a 300 mg de sodio cada 100 g deberán llevar sello de "EXCESO EN SODIO" independientemente de la cantidad de energía (kcal) que aportan.

**** Corresponderá la aplicación del sello "EXCESO EN CALORÍAS" solo cuando el límite de calorías sea igual o mayor al establecido en la Tabla 1 y presente al menos 1 sello de exceso en azúcares y/o grasas totales, y/o grasas saturadas.

***** Gestión de prórrogas: Los sujetos obligados para la primera etapa podrán solicitar una prórroga de CIENTO OCHENTA (180) días corridos a los plazos previstos cuando se interpongan motivos justificables, los que serán evaluados por la ANMAT (ver Disposición ANMAT N° 2673/22 y cronogramas en sección web de preguntas frecuentes SIFEGA: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/preguntas-frecuentes-sellos-y-advertencias#2>).

En el caso de **alimentos que para su consumo requieren preparación con adición de otros ingredientes o reconstitución**, los límites establecidos en el presente artículo deben ser aplicados al alimento preparado/reconstituido listo para el consumo, de acuerdo con las instrucciones de preparación establecidas por el elaborador indicadas en el rótulo.

6. Los valores establecidos están basados en los límites del Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

Casos particulares: Envases retornables con rótulos litografiados y/o pintados

En estos casos se permitirá la incorporación de etiquetas complementarias adhesivas de difícil remoción o termosellado o termocontraible con los sellos y/o leyendas precautorias que correspondan, hasta *30 meses de la entrada en vigencia de la Ley*, luego de lo cual deberán incorporar el rótulo litografiado y/o pintado.

Asimismo, en aquellos que por sus características no se pueda implementar lo anteriormente establecido, y cuando se interpongan motivos justificables que serán evaluados por la ANMAT, se permitirá la incorporación de 1 microsello en la parte externa de la tapa (ver Disposición ANMAT N° 2673/22).

Se debe tener presente que los alimentos y bebidas analcohólicas cuya fecha de elaboración sea anterior a la entrada en vigencia de esta norma no deben retirarse del mercado y pueden permanecer a la venta hasta agotar su stock.

Restricciones y prohibiciones

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasadas que tengan algún sello de advertencia:

1. No podrán incorporar en sus envases:

- › Información Nutricional Complementaria (INC).
- › Logos o frases con el patrocinio o avales de sociedades científicas o asociaciones civiles⁷.

7. Por asociaciones civiles o sociedades científicas se deben entender aquellas sociedades u organizaciones de personas dedicadas a alguna de las ramas de la medicina, la nutrición y/o el deporte.

- › Personajes infantiles⁸, animaciones, dibujos animados, celebridades⁹, deportistas o mascotas, elementos interactivos, la entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos, juegos visual-espaciales, descargas digitales o cualquier otro elemento.
- › La participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales, junto con la compra de productos.

2. No podrán publicitar, promocionar y patrocinar alimentos y bebidas analcohólicas envasados que estén dirigida a niños, niñas y adolescentes.

A su vez, si el alimento o bebida contiene al menos 1 (UN) sello de advertencia:

- › No podrán ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional.
- › No podrán resaltar declaraciones nutricionales complementarias que destaquen cualidades positivas y nutritivas de los productos.
- › Deberá visibilizar y/o enunciar en su totalidad los sellos de advertencia que correspondan.
- › No podrán incluir personajes infantiles⁸, animaciones, dibujos animados, celebridades⁹, deportistas o mascotas, elementos interactivos, la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos, juegos visual-espaciales o descargas digitales.

8. Por personajes infantiles se deben entender aquellos dirigidos a niños, niñas y adolescentes, donde participen actores humanos o actrices humanas, así como dibujos animados, personajes con licencia o caricaturas; de cualquier origen y en cualquier técnica de animación.

9. Celebridades hace alusión tanto a actores o actrices como a músicos o músicas e influencers de redes sociales.

- › No podrán incluir la participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales que inciten, promuevan o fomenten el consumo, compra o elección del alimento en cuestión.
- › No podrán promocionarse, ni entregarse a título gratuito.

La Ley y el Decreto Reglamentario (Artículo 8°), adicionalmente, establecen que todos los alimentos y bebidas alcohólicas envasados en ausencia del cliente deberán declarar el contenido de azúcares totales y de azúcares añadidos en el rotulado nutricional. La declaración deberá realizarse en el rotulado nutricional inmediatamente después de la declaración de carbohidratos de la siguiente manera:

Carbohidratos:g, de los cuales:
Azúcares totales:g,
Azúcares añadidos:g.

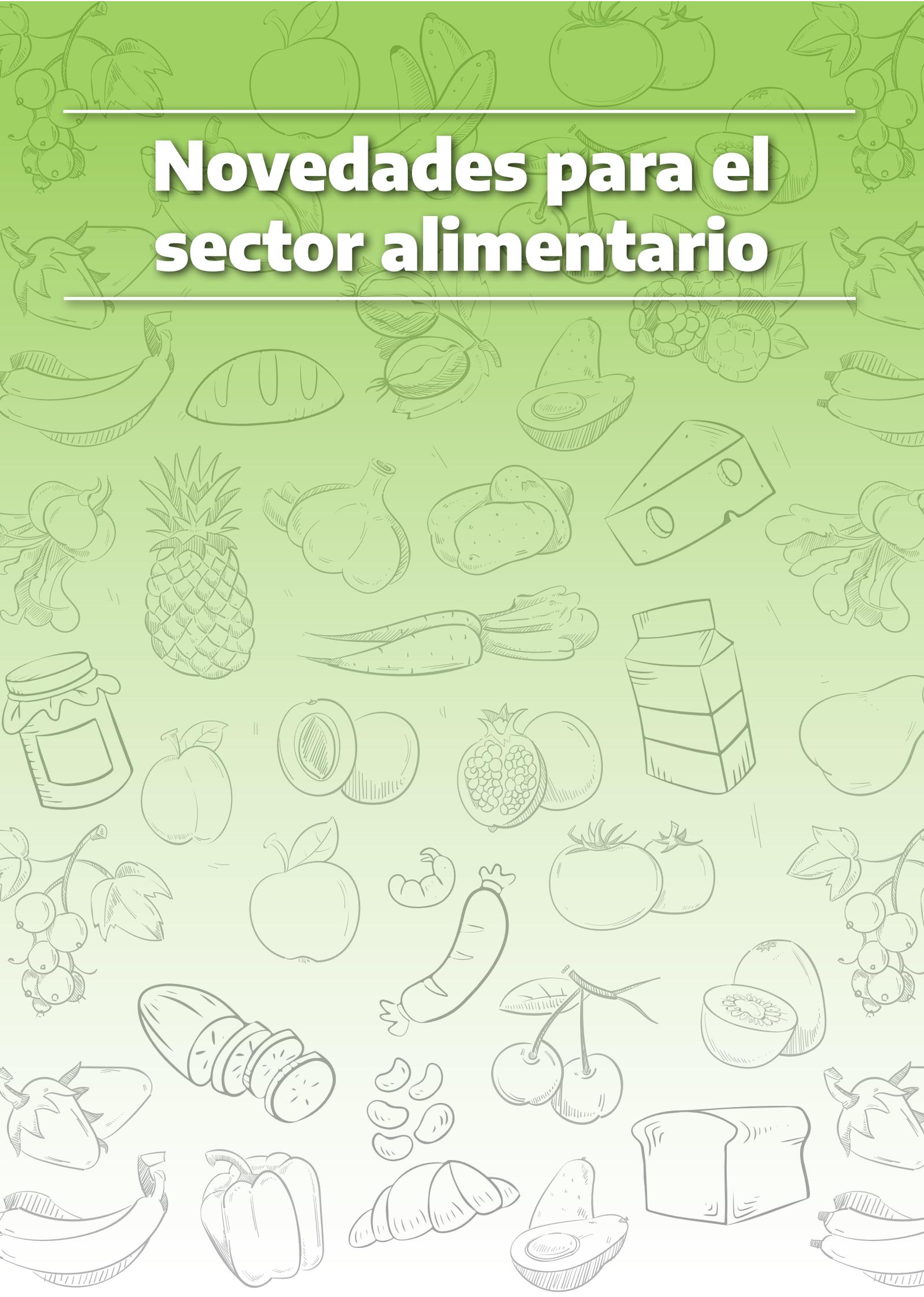
Finalmente, a la brevedad se prevé la incorporación de estas exigencias en el Código Alimentario Argentino y la publicación de una guía de implementación para elaboradores de alimentos. Queda claro que el cumplimiento de estas exigencias de rotulado nutricional frontal a corto plazo representará -para los casos que aplique- un gran desafío para el sector. Debiendo considerar, a su vez que todo el universo de alimentos envasados deberán modificar sus rótulos para la incorporación de la declaración de azúcares como parte de la información nutricional. Asimismo, se requerirá de un importante trabajo articulado de difusión y capacitación por parte de las Autoridades Sanitarias Competentes para velar por el cumplimiento de estas nuevas exigencias, y de transformación e inversión para que el sector de alimentos logre adecuarse en tiempo y forma.

Por ende, la implementación de la Ley demandará un acompañamiento complementario y exhaustivo que incluya estrategias de difusión y educación al consumidor; así como también el fomento de entornos más saludables y la promoción de hábitos alimentarios saludables, en concordancia con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).

Fuentes consultadas:

- Ley N° 27.642 (publicado en el B.O. 12/11/2021). Promoción de la alimentación saludable. Disposiciones generales. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>
- Decreto N° 151/2022 (publicado en el B.O. 23/03/2022). Reglamentación de la Ley 27.642. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/259690/20220323>
- Disposición ANMAT N° 2673/2022 (publicada en el B.O. 11/04/2022). Creación del Sistema de sellos y advertencias nutricionales. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/260773/20220411>
- Sección web SIFEGA. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/sistema-de-sellos-y-advertencias-nutricionales>
- Sitio web Sistema de sellos y advertencias nutricionales. SIFEGA-ANMAT. Acceso a la calculadora oficial, gestión de prórrogas, Declaración Jurada y Buscador. Disponible en: <https://sellos.anmat.gob.ar/Home>
- Sección web "Preguntas frecuentes sobre la ley de promoción de la alimentación saludable". Ministerio de Salud. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/alimentacion-saludable/preguntas-frecuentes-sobre-la-ley-de-promocion-de-la-alimentacion#2>

Novedades para el sector alimentario



Las exportaciones de origen agroindustrial de las economías regionales registraron crecimiento interanual en el primer cuatrimestre del 2022

→ Las ventas a mercados externos de productos de las economías regionales del período enero - abril 2022, mostraron incremento interanual. Productos como arveja, aceite esencial de limón, algodón, huevos sin cáscara secos, semillas de lino, pelo¹, productos ovinos, ciruela, entre otros, registraron crecimiento en sus exportaciones, respecto de igual lapso del año anterior. Muchos de estos productos fueron beneficiados con la reducción o eliminación de sus alícuotas de derechos de exportación a partir de enero 2021, mediante el decreto 1060/2020, a partir de finales de junio de 2021, a través del decreto 410/2021.



- Además, cabe mencionar que desde el 1° de enero de 2022 iniciaron su vigencia los decretos 851/2021 y 852/2021, que benefician a muchos productos de las cadenas de valor de las economías regionales y a los productos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos, debidamente certificados y autorizados por el organismo competente. El impacto positivo de estos decretos se visualizará con mayor claridad en los próximos meses.
- Las mencionadas medidas se encuadran en las políticas públicas llevadas adelante por la cartera agropecuaria nacional, junto a otros Ministerios, con el objetivo de mejorar la competitividad de las economías regionales, que tantos empleos y arraigo territorial generan. En el desarrollo e implementación de las mismas se ha considerado la responsabilidad fiscal y se ha estudiado que no se genere impacto en los precios internos.
- En este marco, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, informa que las ventas a mercados externos durante el primer cuatrimestre del 2022 de los productos de las economías regionales registraron crecimiento tanto en valor como en volumen, del 8,4% y 5,7%, respectivamente, en comparación con idéntico período del año anterior. Asimismo, el precio promedio aumentó un 2,5%.
- El monto acumulado totalizó 2.182,2 millones de USD FOB y 1.541 mil de toneladas, resultando un precio promedio de exportación de 1.416,1 USD/Ton.

1. Pelo: se refiere a los productos obtenidos de animales de las economías regionales, con un variado gradiente de agregado de valor en cuanto a procesos (sucio, lavado, cardado, peinado, descerado, entre otros) y características técnicas, como finura. Incluye a un grupo de 90 posiciones arancelarias de pelo de animales como cabras, liebres, llamas, guanacos y vicuñas, entre otras especies.

- ➔ De manera detallada, en el lapso enero-abril 2022, crecieron las ventas a mercados externos de 26 productos, considerando solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron 1 millón de USD FOB y cuya variación interanual superó el 10%.
- ➔ De acuerdo al relevamiento realizado por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, entre los productos que registraron mayores aumentos interanuales, se encuentran:

Exportaciones argentinas de productos de las economías regionales que registraron mayores crecimientos interanuales en primer cuatrimestre 2022

Producto de las EERR	USD FOB		
	ene-abr 2022	ene-abr 2021	Var % (USD FOB)
Arveja	27.432.470,8	7.615.312,7	260,2%
Aceite esencial de limón	41.679.283,4	12.453.056,1	234,7%
Algodón	70.137.847,1	21.443.776,6	227,1%
Huevos Sin Cáscara Secos	4.783.864,9	2.191.230,2	118,3%
Semillas de Lino	1.672.200,5	810.948,6	106,2%
Pelo	2.306.093,3	1.196.196,0	92,8%
Productos ovinos	5.512.538,2	2.908.472,8	89,5%
Ciruela	4.920.642,3	2.743.148,9	79,4%
Residuos y subproductos de maní	2.614.405,5	1.472.893,1	77,5%
Preparaciones de aceituna	23.129.479,0	13.215.414,4	75,0%
Frutilla	4.574.625,8	2.731.760,0	67,5%
Cereza	7.523.506,2	4.494.878,3	67,4%
Tabaco en rama	72.787.857,0	44.094.993,5	65,1%
Nuez de nogal	1.825.056,8	1.258.866,2	45,0%
Garbanzo	17.629.121,3	12.265.301,3	43,7%
Poroto	79.729.523,4	58.885.813,6	35,4%
Aceite de oliva	13.989.019,1	10.381.692,9	34,7%
Jugo de naranja	2.218.896,7	1.707.423,6	30,0%
Frambuesa y mora	2.322.051,0	1.791.944,9	29,6%
Demás frutas	2.101.523,5	1.683.742,5	24,8%
Azúcar de caña	33.673.570,3	27.853.666,4	20,9%
Carne Aviar	104.092.344,9	88.415.454,8	17,7%
Jugo de uva	34.806.008,1	29.797.105,3	16,8%
Limón	11.967.255,9	10.406.910,3	15,0%
Jugo de agrios	27.678.212,9	24.760.424,4	11,8%
Carne Ovina	13.767.635,3	12.319.272,4	11,8%

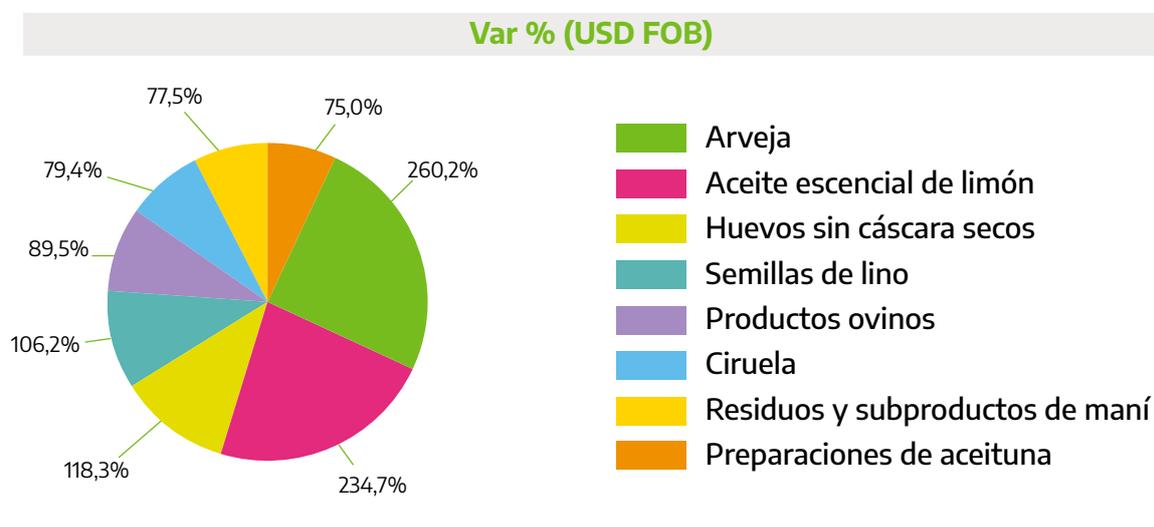
Fuente: SABYDR, MAGYP, en base a INDEC.

- ➔ Este conjunto de 26 productos representa el 28,2% del valor total exportado de productos de las Economías Regionales del período.

- Considerando el primer cuatrimestre de 2022, en cuanto al valor, y comparado con períodos idénticos de años anteriores, se destaca que algunos productos, como el aceite esencial de limón, arveja, productos ovinos, frutilla y residuos y subproductos de maní registraron el mayor valor de exportación del período enero-abril desde 2010.
- Por su parte, durante los primeros cuatro meses de 2022, algodón y tabaco en rama mostraron su mejor desempeño desde 2015. En cuanto al producto pelo, se pudo identificar el mayor valor exportado de los últimos tres años.
- Las exportaciones de los productos de las economías regionales representaron el 0,8% del valor y el 3,5% del volumen total exportado de nuestro país. Asimismo, el precio promedio de este periodo fue de 1.416,1 USD/Ton, valor que supera 2,3 al promedio general de las exportaciones totales nacionales, que resultó en 627,5 USD/Ton.
- Los principales mercados de destino de los productos AyB Regionales durante el primer cuatrimestre de 2022 fueron: "Sin Determinar", Estados Unidos, Brasil, Países Bajos, España, China y Reino Unido; éstos concentraron el 63,3% del valor total de las exportaciones de esta categoría y el 57,6% del total de productos regionales.
- Respecto al algodón, los principales destinos fueron Vietnam y Paquistán que concentraron el 32,5% y 32,0% del valor exportado, respectivamente. Por otro lado, durante el primer cuatrimestre 2022 los dos únicos destinos de exportaciones del producto de las economías regionales "pelo" fueron "Sin determinar" y Bolivia con un porcentaje de participación del 77,1% y 22,9%, respectivamente.

Por último, en cuanto a la exportación tabaco en rama, los destinos que completan el 100% de ventas al exterior fueron "Sin determinar", Bélgica, Brasil y Paraguay con el 46,0%, 45,9%, 6,8% y 1,3%, respectivamente.

Del conjunto de productos obtenidos de las Economías Regionales, se seleccionaron algunos alimentos que registraron crecimiento superior al 75% entre el 1er cuatrimestre del corriente año, respecto de idéntico período del año anterior.



Programa “Alimentos con Valor”

El programa está dirigido a emprendedoras y emprendedores elaboradores de alimentos y/o bebidas que se encuentren en cualquiera de las siguientes etapas:

- › Emprendimientos en estadio de ideación o puesta en marcha que aún no cuenten con registros y/o habilitaciones correspondientes.
- › Emprendimientos activos que cuenten con los registros y habilitaciones correspondientes y busquen mejorar su modelo de negocios y potenciar su proyecto.

La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de MAGyP continúa participando del Programa a cargo de la Subsecretaría de Emprendedores del Ministerio de Desarrollo Productivo, también cuenta con la colaboración de la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología médica (ANMAT), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) y Nilus Asociación Civil.

A partir de este año se suma a la mesa de trabajo interinstitucional, la Secretaría de Desarrollo Cultural del Ministerio de Cultura de Nación con el programa Mercado de las industrias culturales Argentinas (MICA) para asistir en promoción y en canales de comercialización.

La tercera convocatoria y primera de este año 2022 estuvo abierta durante el mes de marzo, y se quedaron seleccionados 214 participantes.

La cuarta edición será en el segundo semestre del corriente año.

Más información en <https://www.argentina.gob.ar/acceder-al-programa-alimentos-con-valor>



Créditos para inversión productiva y estratégica - FONDEP

El Ministerio de Desarrollo Productivo ofrece una línea de financiamiento para inversión productiva dirigido a una micro o pequeña empresa agroindustria.

Esta línea permite recibir créditos directos de hasta \$30.000.000 para financiar proyectos de inversión productiva en empresas y cooperativas certificadas como micro y pequeñas.

Se financia hasta el 80% del proyecto presentado mientras que el 20% restante queda a cargo de la empresa solicitante.

El monto mínimo es de \$200.000 .

Estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar cupo de la línea.

<https://www.argentina.gob.ar/solicitar-creditos-para-inversion-productiva>

También, ofrece una línea de financiamiento de inversión estratégica dirigido a mediana o gran empresa, destinados a: adquisición de bienes de uso, construcción e instalaciones que permitan el desarrollo de nuevos productos, creación de nuevas líneas de producción.

El monto mínimo es de \$70.000.000 y máximo de \$1.000.000.000, con un plazo de hasta 7 años, incluido el periodo de gracia que es de 1 año. La tasa de interés está financiada por el FONDEP en un 5% durante los primeros 60 meses.

Se financia hasta el 80% del proyecto presentado. El 20% restante será financiado por la empresa beneficiaria del crédito.

Plazo para solicitar el crédito hasta el 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar el cupo total de la línea.

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/solicitar-un-credito-del-banco-nacion-para-un-proyecto-estrategico-de-inversion>



Línea de Crédito destinado a una MiPyME o gran empresa dedicada a la actividad manufacturera, para adquirir bienes de capital nacionales nuevos, excepto aquellos que no se producen en el país.

Para las micro, pequeñas y medianas empresas el monto máximo es \$50 millones.

Para las grandes empresas el monto máximo es \$250 millones.

La tasa de interés está bonificada por el Fondo Nacional para el Desarrollo Productivo (FONDEP) en un 7%. El plazo es de 36 meses, con 6 meses de gracia.

El crédito no podrá utilizarse para adquirir maquinaria agrícola, maquinaria vial, computadoras y equipamiento informático, grupos electrógenos, autoelevadores, equipos de ventilación forzada, equipos de aire acondicionado tanto domiciliario como industrial, aviones, rodados, barcos, compresores de aire, muebles o luminarias.

Vigente hasta el 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar el cupo.

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/acceder-un-credito-para-inversiones-productivas>

Novedades Capacitación en el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas - PotenciAR Alimentos -

Eje II - PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

Más fechas de examen para tramitar el carnet de manipulador de alimentos ante DIPA

En el marco del trabajo conjunto con la cartera agraria provincial, y a raíz de la gran demanda proporcionada por el sector agroalimentario, a partir del mes de mayo del 2022 la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad duplicó la cantidad de fechas y turnos disponibles para realizar el examen complementario al curso virtual de Manipulación Segura de Alimentos de la plataforma Alimentos Argentinos, requerido para tramitar el carnet de manipulador de alimentos ante la autoridad sanitaria competente en la provincia de Buenos Aires. El servicio actualmente brinda 6 fechas por mes, con 4 turnos cada una, los días Lunes y Viernes.

Para poder tramitarlo cada interesado, deberá finalizar el curso virtual de Manipulación Segura de Alimentos disponible en la sección **Cursos Virtuales**, y luego realizar y aprobar el examen virtual a través de una plataforma de comunicación digital. En la sección **eventos** se encuentra el procedimiento paso a paso para obtener el carnet con el MAGYP (ver en CONDICIONES) y las próximas fechas examen con sus periodos de inscripción.



Cursos virtuales:

La plataforma de capacitación continúa ofreciendo DIEZ (10) cursos virtuales sobre inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos. La misma ofrece un diseño sencillo y permite la autoadministración del tiempo por parte de los usuarios. Encontralos [aquí](#)

Novedades:

- **Curso Virtual de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (IG-DO):** se actualizaron los contenidos y se encuentra disponible nuevamente en la plataforma.
- **Curso virtual de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria (BPM):** se incorporó la temática de Manufactura y el Desperdicio de Alimentos en el módulo II.
- **Curso virtual de Rotulado de alimentos envasados:** actualización respecto de los nuevos requisitos de rotulado nutricional frontal. Estará disponible próximamente.
- **Curso oficial Controles Preventivos (PCQI) avalado por Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) - Agosto (1era edición) y Noviembre (2da edición).** Estos cursos son con cupo y tienen requisitos de inscripción.

Capacitación presencial:

Jornada de Capacitación: Nuevas exigencias de rotulado: ¿Que debo tener en cuenta si soy elaborador de alimentos?

Dirigido a: emprendedores del sector alimenticio
Fecha: 21 de julio de 18 a 20 hs. Lugar: Teatro de la Confraternidad: calle 4 de Abril 1371, Tandil, Bs As.
Inscripción: <https://forms.gle/v755ovd6HBjysE3G8>
Contacto: adttandil@gmail.com

Relevamiento de la producción de uva orgánica en Argentina

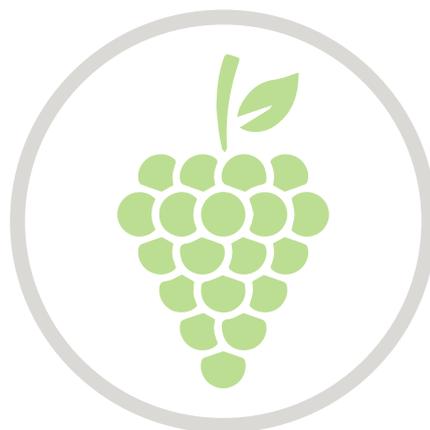
Por primera vez a partir de la campaña 2022, el INV comenzó a relevar datos del ingreso de uva orgánica a los establecimientos elaboradores de vino/mosto en el país.

Los datos provisorios de la campaña 2022 indican que fueron 142 establecimientos los que ingresaron uva orgánica por un total de 706.171 quintales. Mendoza recibió el 60,9% de ese total, La Rioja es la segunda en importancia con 18,6% y San Juan en tercer lugar con 17,9%.

La producción de vid orgánica en nuestro país aumenta a un ritmo de 38% anual (promedio 2018-2021).

El vino es el segundo producto orgánico exportado de origen vegetal, luego del azúcar de caña en Argentina.

En 2021, se exportaron 11,1 millones de litros de vino orgánico, 2,4 millones de litros de mosto concentrado orgánico y 887 toneladas de pasas de uva orgánica. En el último año crecieron las exportaciones de los tres productos respecto al año anterior.

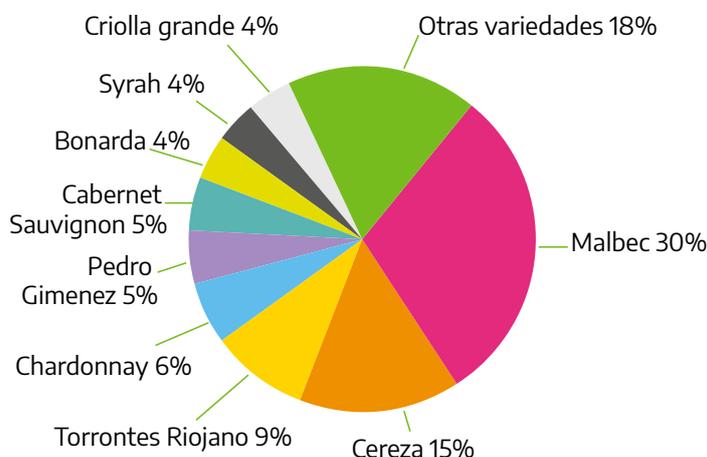


En 2021, el mayor volumen exportado de productos vitivinícolas orgánicos se destinó a Estados Unidos, de la mano del mosto concentrado. Le siguen Dinamarca, Suecia, Reino Unido y Alemania, los cuales importaron principalmente vino orgánico.

Cabe destacar el aumento del 146% en las exportaciones de mosto orgánico ocurridas en el último año. Las exportaciones de vino orgánico aumentaron 6,4% y las de pasas un 40,8% respecto a 2020.

Más información en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/12/productos_organicos_vitivinolicas_0.pdf

Variedades de uva orgánica elaboradas - 2022



Fuente INV- Datos provisorios

Actualización del Código Alimentario Argentino

Se incorporó el producto KOMBUCHA a la normativa nacional.

Bajo la **Resolución Conjunta 1/2022** se incluyó esta nueva bebida fermentada analcohólica gasificada al CAA, en el artículo 1084 bis.

Es importante resaltar que esta bebida se caracteriza por utilizar un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (por sus siglas en inglés "SCOBY", Symbiotic Colony Of Bateria and Yeast) adecuado para la fermentación alcohólica y acética y que asegura la inocuidad del producto final.

Finalmente señalar que, existe evidencia de consumo de KOMBUCHA desde la antigüedad, para acceder a la norma completa y conocer los parámetros analíticos, frases / leyendas precautorias, y denominación de venta deberá leer código QR.



Relevamiento de interés para posibles misiones comerciales - sector alimentos

En el marco de las acciones conjuntas entre la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional y la Subsecretaría de Promoción del Comercio e Inversiones se informa que se encuentra habilitado un formulario con el fin de relevar destinos de interés de las PyMEs argentinas vinculadas al sector de Alimentos y Bebidas.

Si sos PYME exportadora o está pensando en exportar los invitamos a completar el formulario de relevamiento. Al mismo podrá acceder desde el siguiente código QR:



Importante: La elección de futuras misiones será facultad de la Dirección de Estrategia y Agendas de Inserción Internacional, dependiente de la Subsecretaría de Promoción del Comercio e Inversiones, en función del interés expresado en el presente formulario. Desde dicha Dirección se contactarán a las PyMEs argentinas interesadas en participar.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina