

Atributos Artesanal, Natural, Vegetariano y Vegano.

1 y 2 de Octubre del 2019

Atributos

Artesanal, Natural, Vegetariano y Vegano

Compromiso asumido en la Reunión de la Comisión 129:

- ✓ Comenzar a trabajar en definir los criterios generales para caracterizar las producciones artesanales y además analizar la necesidad de definir otros términos tales como vegano, vegetariano, natural, entre otros.
- ✓ INAL realizó un relevamiento de la situación normativa actual para los atributos “Artesanal”, “Natural”, “Vegetariano” y “Vegano” para evaluar la necesidad comenzar a trabajar en la regulación de estos términos.

Atributo Artesanal

Actualmente:

- ✓ Existen en el mercado productos definidos como artesanales o derivados de un proceso de elaboración artesanal sin tener un marco normativo vigente.
- ✓ En el Código Alimentario Argentino (CAA):
 - Artículo 1082 bis, Cerveza de "Elaboración Artesanal"
 - Artículo 720, "Pastas frescas artesanales"
- ✓ En la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), se encuentra en tratamiento:
 - La inclusión al CAA de los establecimientos lácteos de elaboración artesanal con el fin de establecer los requerimientos de infraestructura, escala de producción.
 - La incorporación de la denominación Pan artesanal.

Atributo Artesanal

Relevamiento de normativa asociada al atributo “Artesanal”

✓ ARGENTINA:

- Misiones, decreto reglamentario de la ley 17- Nro 71, “Creación del registro provincial de salas de elaboración de alimentos artesanales y del registro provincial de alimentos artesanales”. Definen los términos: alimento artesanal, sala de elaboración de alimentos artesanales y Elaboración o manufactura Artesanal de Alimentos.
- SENASA, define pesca en pequeña escala o Pesca artesanal

Atributo Artesanal

Relevamiento de normativa asociada al atributo “Artesanal”

- ✓ UNIÓN EUROPEA
- ✓ ESPAÑA – ARAGÓN
- ✓ IRLANDA
- ✓ ESPAÑA – GALICIA
- ✓ ITALIA
- ✓ ESPAÑA – CASTILLA Y LEÓN
- ✓ ESPAÑA – ANDALUCÍA
- ✓ ESPAÑA – CATALUÑA
- ✓ ESPAÑA – NAVARRO
- ✓ CANADÁ
- ✓ ESPAÑA – País Vasco
- ✓ CHILE

Atributo Artesanal

Características comunes entre las distintas regulaciones consultadas

- ✓ Se busca obtener un valor añadido de identificación del producto elaborado de forma artesanal, como un elemento de calidad y diferenciado.
- ✓ El método de procesamiento no puede estar completamente mecanizado y debe seguir los pasos de elaboración tradicional.
- ✓ Empresas de pequeña estructura.
- ✓ Las materias primas son de producción propia o de la zona.
- ✓ Alimentos obtenidos de actividades agropecuarias y pesqueras principalmente.
- ✓ Las prácticas de producción deben ser respetuosas con el medio ambiente.
- ✓ No se utilizan aditivos ni coadyuvantes artificiales, excepto aquellos que tecnológicamente sean imprescindibles en la elaboración del producto.

Atributo Artesanal

Características comunes entre las distintas regulaciones consultadas

Actividades que se incluyen para ser consideradas como producciones artesanales:

- ✓ Elaboración de derivados lácteos, mermeladas, avinagrados, adobados, salmueras, encurtidos y salados; miel y productos derivados; sal
- ✓ Transformación y conservación de productos cárnicos; pescados, crustáceos y moluscos.
- ✓ Transformación de frutas y vegetales.
- ✓ Elaboración de pastelería y bollería.
- ✓ Elaboración de chocolate y derivados de cacao; aceite de oliva; helados; vino y productos vitivinícolas, licores, sidras y cerveza.

Atributo Natural

Actualmente:

- ✓ El término "natural" se utiliza en el etiquetado de los alimentos; y los consumidores lo asocian con un atributo de algo que ha sido producido o tiene relación con la naturaleza.
- ✓ No se encuentra definido ni regulado por la legislación nacional ni en el ámbito del MERCOSUR, y a nivel internacional no hay una definición consensuada.
- ✓ En el Código Alimentario Argentino (CAA):
 - Agua mineral natural
 - Yogur natural
 - Aroma natural
 - Conservas al natural

Atributo Natural

El término “natural” puede utilizarse para describir:

- ✓ Producto
- ✓ Ingredientes
- ✓ Procesos o métodos de obtención: Procesos que se dan naturalmente sin intervención tecnológica
 - Deshidratación
 - Maduración
 - Fermentación
- ✓ Origen: para distinguir el origen de una sustancia que puede encontrarse también sintetizada químicamente (natural o sintético):
 - Colorantes
 - Aromatizantes
 - Antioxidantes
 - Conservadores.

Atributo Natural

Relevamiento de normativa asociada al atributo “Natural”

✓ ARGENTINA

- Ley N° 26.967, Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca; sello de “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL”

✓ INDIA

✓ IRLANDA

✓ CANADÁ

✓ ESTADOS UNIDOS

✓ ISRAEL

Atributo Natural

Características comunes entre las distintas regulaciones consultadas

- ✓ Alimentos de origen vegetal, animal, enzimático, fúngico o microbiológico a los que se les realiza un procesamiento mínimo y que no contienen ningún tipo de agregados.
- ✓ Procesos mínimos: limpiar, lavar, pelar, picar, rebanar, moler, deshuesar y exprimir. Pueden incluirse también escaldado, pasteurizado, esterilizado, congelado, secado y descremado.
- ✓ No deben ser adicionados industrialmente con azúcar, sal, grasas ni aditivos. Pueden permitir el agregado de antioxidantes, conservantes y colorantes naturales; reguladores de acidez; de vitaminas y nutrientes minerales que sean originarios de fuentes naturales.
- ✓ Productos de único ingrediente, o que contienen más de un ingrediente que cumplan con las características específicas que son definidas en función de la visión propia de cada país o región.

Atributo Vegetariano - Vegano

Actualmente:

- ✓ Existen en el mercado productos definidos como aptos para veganos y vegetarianos o en términos similares, sin tener un marco normativo vigente.
- ✓ No se encuentran definidos en el CAA.

Relevamiento de normativa asociada al atributo “Vegetariano - Vegano”

- | | |
|------------------|---------------|
| ✓ UNIÓN EUROPEA | ✓ AUSTRALIA |
| ✓ CANADÁ | ✓ BRASIL |
| ✓ ESTADOS UNIDOS | ✓ REINO UNIDO |
| ✓ INDIA | ✓ CODEX |

Atributo Vegetariano

Características comunes entre las distintas regulaciones consultadas

Los alimentos vegetarianos no deben incluir:

- ✓ Alimentos que son, están hechos de, con la ayuda de productos derivados de animales que han muerto, han sido sacrificados, o animales que mueren como resultado de ser comidos (mamíferos, aves, reptiles, anfibios, insectos, pescados y mariscos).
- ✓ Ingredientes, aditivos y coadyuvantes , y productos derivados de origen animal.

Atributo Vegano

Características comunes entre las distintas regulaciones consultadas

Los alimentos vegetariananos no deben incluir:

- ✓ Alimentos que son, están hechos de, con la ayuda de productos derivados de animales que han muerto, han sido sacrificados, o animales que mueren como resultado de ser comidos (mamíferos, aves, reptiles, anfibios, insectos, pescados y mariscos).
- ✓ Productos provenientes de animales vivos:
 - Cera animal, Miel, Jalea real.
 - Huevos o productos de huevo.
 - Leche , Productos lácteos.
- ✓ Ingredientes, aditivos y coadyuvantes , y productos derivados de origen animal.

Atributos

Artesanal, Natural, Vegetariano y Vegano.

Sería importante:

- ✓ Considerar si resulta necesario regular en referencia a estos atributos debido a la gran cantidad de factores que intervienen a la hora de buscar definirlos, teniendo en cuenta siempre, evitar equívoco, error, confusión o engaño a los consumidores en relación con la información que aportan los rótulos de los alimentos.

Atributos

Artesanal, Natural, Vegetariano y Vegano.

Próximos pasos

- ✓ Se propone realizar un diagnóstico de productos comercializados en el mercado con tales atributos .
- ✓ Realizar un foro abierto, con diferentes actores claves con el objeto de escuchar otras voces y necesidades.



¡Muchas Gracias!