



Ministerio de Agroindustria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

NOTA DICA N° 62 /2017

BUENOS AIRES, 10.7.17.

Ref.: Interpretaciones y
modificaciones sobre la
Resolución SENASA N°
374/2016

Sres. Responsables Técnicos
Entidades Certificadoras de Productos Orgánicos
S / D

Atento a consultas recibidas, a la necesidad de que los operadores y las entidades certificadoras realicen una única y correcta interpretación de la Resolución SENASA N° 374/16, a la necesidad de explicitar las condiciones de uso de los insumos permitidos, de incluir nuevos insumos según la oferta de mercado, y a las facultades que dicha norma otorga a esta Dirección (art. 2° inciso b) y art. 125, incisos e) e i) del Anexo I), se realizan las siguientes aclaraciones:

- 1). En relación al Glosario, Art. 2 del Anexo I, inciso bk) "Plan de producción orgánica" se debe interpretar que también están incluidas las actividades que se desarrollan en las unidades en conversión y en las convencionales del establecimiento, a lo largo del tiempo. En el caso de unidades convencionales sólo es necesario informar: cultivo, variedad, lotes, superficie sembrada y período de ocupación en el lote.
- 2). En relación a los principios generales de la producción orgánica (art. 4) del Anexo I, el inciso b) debe entenderse como "La limitación del uso de recursos /insumos de origen externo", en un sentido amplio, sin quedar circunscripto a la finca.
- 3). Respecto del etiquetado de productos de origen vegetal originados en cultivos sobre los cuales se ha solicitado reducción del período de conversión, se debe tener en cuenta lo establecido en los art. 10, 12 y 123, del Anexo I.

Es decir, para solicitudes de reducción del período de conversión en producciones vegetales aprobadas por SENASA, los productos etiquetados como "orgánico" deben cumplir con las dos condiciones siguientes:

a) que el sistema productivo haya cumplido los primeros 12 meses del período de conversión y además,

b) que los cultivos hayan desarrollado su ciclo productivo completo luego de cumplidos los doce meses anteriormente citados.

Se entiende que el ciclo abarca desde la primera labor de preparación del terreno hasta la cosecha (para cultivos anuales), y desde los 60 días previos a la floración hasta la cosecha (para cultivos plurianuales).

Aquellos productos generados (siembra-cosecha) durante el 1º año del período de conversión y almacenados para ser comercializados con posterioridad a dicho año, deben ser etiquetados como "convencionales".

Aquellos productos generados dentro del 2º año, serán etiquetados "en conversión" aun cuando se comercialicen en años posteriores. En caso de solicitar el acortamiento del período de conversión y ser éste aprobado, se podrá etiquetar como "orgánico".

Cabe aclarar que el tiempo de almacenamiento no modifica la condición del producto, la que debe verse reflejada tanto en el etiquetado como en los documentos justificativos que acompañan al proceso de comercialización

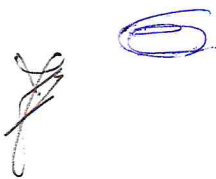
4) En relación a la conversión de ganado (art. 11, inciso c), apartado I del Anexo I) se debe interpretar que el ganado convencional ingresado a lotes orgánicos, es considerado orgánico luego de haber cumplido:

"12 meses para el caso de los equinos y bovinos (incluidas las especies Bubalus y Bison) destinados a la producción de carne, y en cualquier caso durante al menos $\frac{3}{4}$ partes de su tiempo de vida".

La edad que el animal convencional debe tener al momento de ingreso a un establecimiento orgánico, para que resulte indiferente aplicar los 12 meses bajo manejo orgánico, o las $\frac{3}{4}$ partes de su vida bajo manejo orgánico, es de 4 meses, tal como se ejemplifica a continuación:

Para animales cuya edad de ingreso a lotes orgánicos sea menor a los 4 meses, sólo se requiere que estén bajo manejo orgánico $\frac{3}{4}$ partes de su vida. Así por ejemplo, un animal que ingresa con 3,5 meses de edad puede considerarse orgánico (o sus productos) y comercializarse como tal cuando cumpla los 14 meses de edad (cumpliendo 10,5 meses de su ciclo de vida bajo manejo orgánico, que equivale a las $\frac{3}{4}$ partes de su edad).

De igual manera, para animales cuya edad de ingreso a lotes orgánicos sea mayor a los 4 meses, sólo se requiere que estén bajo manejo orgánico durante 12 meses a partir de su ingreso. Así por ejemplo, un animal que ingresa con 6 meses de edad puede considerarse orgánico (o sus productos) y comercializarse como tal, cuando cumpla los 18 meses de vida.



5) En relación a "Origen del alimento", art. 36, inciso a) Ap. III), donde se establece el "5% de pienso convencional", se refiere al "5% de pienso proteico convencional."

6) En relación a "Limpieza y desinfección", en el artículo 120, inciso a) debe leerse "...se deben adoptar las medidas de limpieza y desinfección adecuadas,..."

7) En relación a "Almacenamiento", art. 122, inciso a), y a los efectos de mantener la identificación de los productos en todo momento, se debe tener en cuenta que al finalizar cada etapa de procesamiento, todos aquellos envases individuales que contienen el producto y que conforman el lote de proceso, deben estar impresos o identificados con etiquetas firmemente adheridas, de manera que se preserve su trazabilidad.

8) En relación a la actualización de la información (Art.138 b) el operador, además de actualizar todo dato presentado inicialmente, deberá suministrar, entre otros, los siguientes:

- Constancia de RENSPA actualizado
- Información referente a adquisición/arrendamiento de otras unidades productivas, sean éstas convencionales u orgánicas

9) En relación a las medidas para evitar contaminaciones, específicamente el monitoreo sistemático y el muestreo dirigido (art. 144, incisos b) y c) del Anexo I al mencionar el "Artículo 139, inciso e)" se debe referenciar al "Artículo 139, inciso f)".

10) En relación a los "Aditivos Utilizados en la Alimentación Animal" (Anexo VI), en lo referente a "B) - Aditivos organolépticos", la oración "únicamente extractos de productos agrícolas" debe colocarse a continuación de "Compuestos aromatizantes", es decir, se trata de un solo ítem, como se indica a continuación:

2- Aditivos organolépticos

- Compuestos aromatizantes. Únicamente extractos de productos agrícolas.

11) En relación a los "Productos permitidos para la Elaboración de lana peinada" (Anexo X), en lo referente a "B) Insumos para tratamientos de residuos líquidos", para "Coagulantes y floculantes", se debe interpretar que se trata de dos sub ítem, como se indica a continuación:

2. Insumos para tratamiento de residuos líquidos

a. Coagulantes y floculantes:

- a1 sulfato de aluminio
- a2 cloruro férrico

12) En relación a los "Productos y Sustancias permitidas en procesamiento de alimentos para consumo humano y producción de levaduras y productos de levadura"



(Anexo VIII), se incorporan aclaraciones en los cuadros "1- Aditivos alimentarios incluidos los excipientes" y "2- Coadyuvantes tecnológicos y otros productos que puedan utilizarse para la transformación de ingredientes de origen agrario derivados de la producción orgánica", en lo que respecta a las condiciones específicas de uso, como se indica a continuación:

ANEXO VIII (artículo 12)

Productos y Sustancias Permitidos en Procesamiento de Alimentos para Consumo Humano y Producción de Levaduras y Productos de Levadura (a que hace referencia el Artículo 108 del Anexo I)

1. Aditivos alimentarios, incluidos los excipientes

Los aditivos alimentarios de esta tabla pueden utilizarse para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados, de acuerdo a lo establecido en las Normas Generales de Aditivos del Codex Alimentarius

N° INS	Nombre del Aditivo	Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	Condiciones específicas
153	Carbón vegetal		Si	Queso de cabra recubierto de ceniza Queso Morbier
160	Anato, bixina, norbixina		Si	Queso Red Leicester Queso Cheddar Queso Mimolette
170i	Carbonato de calcio	Si	Si	No debe usarse como colorante o para el enriquecimiento en Calcio de los productos
220	Dióxido de azufre	Si	Si	En bebidas fermentadas de frutas y en vinos, sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel
224	Metabisulfito de potasio	Si	Si	En bebidas fermentadas de frutas y en vinos sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel
223	Metabisulfito de sodio		Si	Crustáceos (2)
250 ó 252	Nitrito de Sodio Nitrito de potasio		Si Si	Productos cárnicos (1) Cantidad añadida indicativa expresada como NaNO ₂ : 80 mg/kg Cantidad residual máxima expresada como NaNO ₂ : 50 mg/kg Cantidad añadida indicativa expresada como KNO ₃ : 80 mg/kg Cantidad residual máxima

N° INS	Nombre del Aditivo	Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	Condiciones específicas
				expresada como KNO ₃ : 50 mg/kg
270	Ácido láctico (L-D y DL-)	Si	Si	
290	Dióxido de carbono	Si	Si	
296	Ácido málico (DL-)	Si		
300	Ácido ascórbico	Si	Si	Productos cárnicos (2)
301	Ascorbato de sodio		Si	Productos cárnicos en combinación con nitritos y nitratos (2)
306	Extracto rico en tocoferoles	Si	Si	Antioxidante para grasas y aceites
307	Tocoferoles (concentrados naturales mezclados)	Si	Si	
322	Lecitinas (Obtenida sin blanqueadores ni solventes orgánicos)	Si	Si	Productos lácteos (2)
325	Lactato de sodio		Si	Productos lácteos y cárnicos
327	Lactato cálcico		Si	
330	Ácido cítrico	Si	Si	Crustáceos y moluscos (2)
331i	Citrato disódico		Si	
332i	Citrato dipotásico		Si	
333	Citratos de calcio	Si		
334	Ácido tartárico	Si		
335	Tartrato de sodio	Si		
336	Tartratos de potasio	Si		
341i	Fosfato Monocálcico	Si		Gasificante para harina fermentante
392	Extractos de romero	Si	Si	Únicamente cuando se derive de la producción orgánica
400	Ácido algínico	Si	Si	Productos lácteos (2)
401	Alginato sódico	Si	Si	Productos lácteos (2)
402	Alginato potásico	Si	Si	Productos lácteos (2)
406	Agar	Si	Si	Productos lácteos y productos cárnicos (2)
407	Carragenina	Si	Si	Productos lácteos (2)
410	Goma de semillas de Algarrobo (Goma de Garrofin)	Si	Si	
412	Goma guar	Si	Si	
413	Goma tragacanto	Si	Si	
414	Goma arábica	Si	Si	

N° INS	Nombre del Aditivo	Alimentos de origen vegetal	Alimentos de origen animal	Condiciones específicas
415	Goma Xantana	Si	Si	
416	Goma Karaya	Si		
422	Glicerol	Si		Para extractos vegetales
440	Pectinas (no amidadas)	Si	Si	Productos lácteos (2)
464	Hidroxipropil-metil-celulosa	Si	Si	Material de encapsulado para cápsulas
500	Carbonatos de sodio	Si	Si	Dulce de leche, mantequilla de nata ácida, y queso de leche agria (2)
501	Carbonato de potasio	Si		
503	Carbonatos de amonio	Si		
504i	Carbonatos de magnesio	Si		
508	Cloruro de potasio	Si		
509	Cloruro cálcico	Si	Si	Coagulante de leche
511	Cloruro magnésico	Si		
516	Sulfato cálcico	Si		Excipiente
524	Hidróxido sódico	Si		Tratamiento superficial de productos panificables para aperitivos
551	Dióxido de silicio	Si		Antiaglomerante para plantas aromáticas y especias
553b	Talco	Si	Si	Agente de recubrimiento para productos cárnicos
938	Argón	Si	Si	
939	Helio	Si	Si	
941	Nitrógeno	Si	Si	
948	Oxígeno	Si	Si	

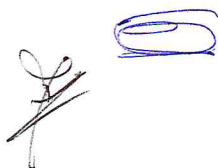
(1) La restricción se limita a los productos de origen animal

(2) Este aditivo sólo se puede utilizar si se demuestra, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto.

2.- Coadyuvantes tecnológicos y otros productos que pueden utilizarse para la transformación de ingredientes de origen agrario derivados de la producción orgánica.

Los coadyuvantes tecnológicos de esta Tabla se pueden usar para efectuar las funciones indicadas en los productos alimentarios especificados, de acuerdo a lo establecido en las Normas Generales de Aditivos y Coadyuvantes del Codex Alimentarius.

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas



Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
Cloruro de Calcio	Si		Coagulante
Carbonato de calcio	Si	Si	Reforzador de la textura, agente de coagulación en la elaboración de quesos
Hidróxido de calcio	Si		
Sulfato de calcio	Si		Coagulante
Cloruro de magnesio o Nigari	Si		Coagulante
Carbonato de potasio	Si		Desecado de uvas
Carbonato de sodio	Si	Si	Para producción de azúcares, para productos lácteos como sustancia neutralizante
Ácido láctico		Si	Productos lácteos, agente de coagulación. Regulación de pH del baño de salmuera para el queso (1)
Ácido cítrico	Si	Si	Para regular el pH del baño de salmuera en la producción de quesos.(1) Producción de aceites e hidrólisis del almidón (2)
Hidróxido de sodio	Si		Para producción de azúcar (es). Para la producción de aceite con exclusión de la producción de aceite de oliva
Ácido sulfúrico	Si	Si	Para la producción de azúcar (2) y de gelatina (1)
Ácido clorhídrico		Si	Para producción de gelatina, para regular el pH del baño de salmuera de algunos

Denominación	Elaboración de productos alimenticios de origen vegetal	Elaboración de productos alimenticios de origen animal	Condiciones específicas
			quesos Gouda, Edam y otros
Hidróxido de amonio		Si	Para producción de gelatina
Peróxido de hidrógeno		Si	Para producción de gelatina
Dióxido de carbono	Si	Si	
Nitrógeno	Si	Si	
Etanol	Si	Si	Disolvente
Ácido tánico	Si		Coadyuvante de filtración
Albúmina de huevo	Si		
Caseína	Si		
Gelatinas naturales	Si		
Cola de pescado	Si		
Aceites vegetales	Si	Si	Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante
Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	Si		
Carbón activado	Si		
Talco	Si		
Bentonita	Si	Si	Adhesivo para aguamiel
Arcillas caoliníticas	Si	Si	Propóleos
Celulosa	Si	Si	Para producción de gelatina (1)
Tierra de diatomeas	Si	Si	Para producción de gelatina (1)
Perlita	Si	Si	Para producción de gelatina (1)
Cáscara de avellana	Si		
Harina de arroz	Si		
Cera de abejas	Si		Desmoldeador
Cera de carnauba	Si		Desmoldeador
Ácido y sales tartáricas	Si		
Hidróxido de potasio	Si		Ajuste de pH para la producción de azúcar
Preparación de componentes de corteza	Si		

(1) La restricción se limita a los productos de origen animal

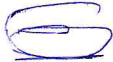
(2) La restricción se limita a los productos de origen vegetal

13) En relación al Anexo XI, se incluyen como productos autorizados en limpieza y desinfección lo siguiente:

-Productos microbiológicos y derivados bioactivos, aprobados por la Autoridad Competente

Los contenidos de la presente nota, así como el de las Notas DICA N° 108/2016 y 14/2017 deberán ser incorporados en el Cuaderno de Normas de las entidades certificadoras.

Sin otro particular, saludo atentamente



Ing. Agr. JUAN C. BAISSIA
DIRECTOR de CAMBIO AGROALIMENTARIA
SENASA

