



N° 89 – Noviembre 2011

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 89, del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, Subsecretaría de Agricultura, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gov.ar

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales
Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

Noticias

DO "Salame de Tandil": segunda Denominación de Origen para Productos Agrícolas y Alimentarios

Mediante la Resolución N° 986/2011 se aprobó el Protocolo de Producción del "Salame de Tandil" DO habiendo cumplimentado el grupo peticionante con todos los recaudos y condiciones generales y particulares requeridas por la Ley N° 25.380, modificada por su similar N° 25.966 y su Decreto Reglamentario N° 556 /2009, para el registro, protección y derecho a uso de la DENOMINACION DE ORIGEN "SALAME DE TANDIL" con sus correspondientes logos y signos distintivos del régimen Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Convenio de reducción de sodio en los alimentos procesados: Acuerdo entre el Ministerio de Agricultura, el de Salud y la industria de alimentos.

Con fecha 26 de octubre se suscribió el Convenio marco para reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados entre el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

Dicho acuerdo compromete al sector industrial de alimentos a reducir el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios, integrados por los productos cárnicos y sus derivados – entre los que se encuentran chacinados cocidos y secos, y embutidos y no embutidos–; los farináceos como galletitas, panificados y snacks; los lácteos, incluyendo diferentes tipos de quesos; y por ultimo sopas, aderezos y conservas.

El trabajo conjunto de ambos Ministerios y las principales empresas productoras de alimentos, apunta a generar un impacto significativo en la reducción del consumo de sodio, ya que está comprobado que más del 60% de la sal ingerida por las personas proviene de este tipo de alimentos.

Por su parte, se reconoce que la reducción de 3 gramos de sal en la dieta de toda la población salvaría unas 6.000 vidas anuales y evitaría aproximadamente 60.000 eventos cardiovasculares y ataques cerebrovasculares (ACV) e igual número de discapacidades en adultos jóvenes.

Teniendo en cuenta que el consumo diario de sal por persona en nuestro país es de 12 gramos, se pretende alcanzar de esta manera en 2020 la meta de 5 gramos diarios de consumo promedio de sal por persona -valor máximo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS)-.

Esta iniciativa nace de la evidente relación entre los elevados niveles de presión arterial (sistólica y diastólica) y la incidencia de accidentes cerebrovasculares, infarto de miocardio, insuficiencia cardíaca, insuficiencia renal, enfermedad vascular periférica, alteraciones cognitivas y mortalidad. A su vez, se conoce que uno de los principales determinantes de la presión arterial elevada es la ingesta excesiva de sodio, a través del consumo de alimentos procesados y de sal de mesa.

Es de destacar que las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte en el mundo: el 80% de estas defunciones se deben a la hipertensión, el tabaquismo y la hipercolesterolemia. De estos factores, la presión arterial elevada es la causa directa más importante de muerte en todo el mundo, y esto se evidencia tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Por último, la iniciativa incluye además mensajes de concientización acerca de los efectos nocivos para la salud del consumo excesivo de sal, y opciones de reemplazo de la sal, tales como hierbas aromáticas u otros condimentos.

Manual de BPM para Dulces y Confituras

Técnicos que participan en el Foro Regional de Dulces y Confituras, han realizado un Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas específico para el sector. El mismo fue consensuado por las provincias de Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero y La Rioja y validado por referentes de este sector de la agroindustria.

El Foro Regional, a través de este equipo técnico, produjo un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para que sea de utilidad a todos los productores que conforman el noroeste de nuestro país. De esta manera, cada elaborador puede contar con una herramienta que le permitirá conocer no sólo los pasos a tener en cuenta para elaborar un producto sano y seguro, sino también el desafío de ir más allá de sus conocimientos.

Hoy, con el avance de la tecnología, es necesario revalorizar los dulces y confituras. Para ello, los productores deben adquirir los conceptos y las habilidades tecnológicas necesarias para elaborar un producto que garantice la calidad comercial y bromatológica al consumidor, incluyendo la seguridad e inocuidad alimentaria, razón por la cual, ponemos a disposición, en formato electrónico, al Manual de Buenas Prácticas para la Elaboración de Dulces y Confituras.

Acceso al manual desde: <https://www.alimentosargentinos.gob.ar>

Nuevo Informe sobre Tecnologías de la Industria de Alimentos

Les presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso "Tecnología de Luz Ultravioleta en la Conservación de Alimentos"

Acceso al Informe:

<http://alimentosargentinos.gob.ar>

Nuevo Sitio Web de Alimentos Argentinos

Hemos rediseñado nuestro sitio web para hacerlo más accesible a nuestros usuarios, el mismo se encontrará disponible a partir del 14 de noviembre próximo

I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos

Durante los días 1 y 2 de octubre pasado se desarrolló la "I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos" en la ciudad de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires. La misma fue organizada por la Universidad Nacional de Mar del Plata, el Instituto de Certificación Ética y Ambiental (ICEA) de Italia y la Fundación Qualitas, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, quien acompañó, a través de la Dirección de Calidad, facilitando la participación de 20 productores de alimentos orgánicos que exhibieron y promovieron sus productos.

En el ámbito de la Feria, el MAGyP también presentó, a los asistentes, las diferentes herramientas de diferenciación de alimentos y los programas que la cartera agropecuaria pone a disposición de los productores, tales como el "Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos" (PROCAL II), el Sello "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural", la Indicación Geográfica/Denominación de Origen, la Producción Orgánica, y el Programa Jóvenes Emprendedores Rurales.

Asimismo durante la muestra, tuvo lugar la V° Edición del Premio Internacional a la Mejor Miel Orgánica, "Biolmiel", organizado por la Universidad de Mar del Plata, la Fundación Qualitas y el Instituto de Certificación Ética y Ambiental (ICEA). Para dicho concurso se contó con muestras de miel provenientes de todo el mundo y con la participación de un jurado compuesto por especialistas.

Curso sobre "El Envase en los Productos Andinos"

El pasado 11 de octubre se llevó a cabo el curso "El envase en los productos andinos" en Belén, provincia de Catamarca. Fue organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con Dirección de Comercio Exterior de Catamarca. Asistieron 31 personas de Belén y pueblos aledaños.

Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas y presentación del Proyecto de "Diferenciación de Producciones Ganaderas"

Los días 13 y 14 de octubre pasado, técnicos del PROCAL II, estuvieron presentes en Tierra del Fuego, con el objetivo de apalancar el desarrollo sostenible de la industria acuícola en la provincia, en el marco del proyecto "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas" y presentar el proyecto de "Diferenciación de Producciones Ganaderas" en la ciudad de Río Grande.

Taller sobre el “Sistema de Agronegocios de la Papa en la Argentina”

El 14 de octubre pasado, en el predio de la Federación Agraria Argentina filial Córdoba, en el Mercado de Abasto de Córdoba, se realizó el 4° Taller sobre el estudio del “Sistema de Agronegocios de la Papa en la Argentina”, organizado en el marco del PROCAL II. Las actividades comprendieron: la presentación del “Estudio del Sistema de Agronegocios de la Papa en la Argentina”, objetivos, métodos, resultados esperados y la presentación del sistema de negocios de la Papa en Argentina, indicando: actores, relaciones, flujos de producto, flujos de entradas, entre otros ítems.

Curso Taller “Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos”

Durante los días 18 al 21 de octubre pasados, se desarrolló en la ciudad de Corrientes, un Curso Taller denominado “Herramientas Técnicas para el Control de la Inocuidad de los Alimentos. Organizado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y destinado a los agentes que realizan tareas de fiscalización en los servicios oficiales de control de alimentos en los niveles provincial y municipal. La actividad se enmarcó en el Programa Federal de Control de los Alimentos, y tuvo como propósito armonizar las tareas de fiscalización sanitaria en todo el país y contribuir a la construcción de capacidad en la temática en las 24 jurisdicciones provinciales.

Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Panificados y Confituras

Los días 19 y 20 octubre pasado se dictó en General Roca, provincia de Río Negro, el “Curso de Inocuidad y Calidad en la elaboración de panificados y confituras”. Fue organizado conjuntamente con la Cámara de Agricultura, Industria y Comercio de Gral. Roca; y contó con la presencia de un docente de la escuela de panadería de CALSA. El objetivo de la actividad fue brindar los conocimientos referentes a las Buenas Prácticas de Manufactura, exigidas por el Código Alimentario Argentino, con aplicación específica a las Panaderías y Confiterías. Asistieron 38 maestros panaderos de la región.

Foro Bilateral Argentina-Paraguay: Agregado de Valor en la Producción Agropecuaria

El 27 y 28 de octubre se llevó a cabo el Foro Bilateral Argentina-Paraguay: “Experiencias de Agregado de Valor en la Producción Agropecuaria”, en la ciudad de Formosa; organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la nación (MAGyP), a través de ésta Dirección, con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina) y el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) de Paraguay. El objetivo del Foro apuntó a transmitir y compartir experiencias para identificar temas de cooperación horizontal entre ambos países a fin de instrumentarlos y darles continuidad.

Al mismo asistieron representantes del IICA Argentina, IICA Paraguay, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), Proyecto de Calidad de Alimentos Argentinos (PROCAL II), Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) de Paraguay, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO) y de la Oficina de Registro de Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas, entre otros.

Entre los temas tratados se destacan: herramientas para el agregado de valor en Argentina y en Paraguay; estrategias de agregación de valor aplicadas a productores de pequeña escala; implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en productores hortícolas y cadenas relacionadas de Argentina y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en Paraguay; Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en Argentina y en Paraguay; Producción Orgánica en Argentina y en Paraguay; programas y acciones de apoyo para la promoción de la Producción Orgánica Argentina.

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Octubre, estos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola, Foro Trigo y derivados, Foro Dulces y Confituras. En los Foros encontrarán noticias locales, nacionales e internacionales de las distintas cadenas agroalimentarias. Les recordamos que los Foros son espacios abiertos, que funcionan a través del correo electrónico y en los cuales los participantes pueden enviar: consultas técnicas, pedidos y ofrecimientos de productos, información de eventos y toda información relacionada con los Sectores.

Pueden inscribirse en los distintos Foros desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/alta_foro.php

Acceso a los intercambios desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php

Agenda de actividades mes de Noviembre



XII Reunión Anual OIA de Productores, Procesadores y Comercializadores de Agroalimentos

3 de noviembre, en la localidad de Vicente Lopez, provincia de Buenos Aires. El Coordinador de Procal II asistirá como disertante a la XII Reunión Anual OIA de Productores, Procesadores y Comercializadores de Agroalimentos.

II Taller Regional TCP/RLA/321 "Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina"

9 al 11 de Noviembre, en el Auditorio del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), en la ciudad de Lima, Perú, en el marco del Proyecto Regional FAO Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen. Asistirán referentes de los países involucrados (Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y Perú) disertando sobre "Normativa de Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO) en los seis países participantes en este proyecto", "Los casos piloto de cada país", "Preservación y promoción de recursos locales (cultura, paisaje, biodiversidad) con las Indicaciones Geográficas", entre otros temas. La finalidad de este programa es fomentar la creación de marcas de calidad específica vinculada al origen para así contribuir al desarrollo rural. Asistirá representante de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Curso Buenas Prácticas para responsables de empaque y frigoríficos de frutas frescas

14 de noviembre, localidad de Allen, provincia de Río Negro – Curso sobre “Auditoría Interna” vinculado a la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para responsables de empaques y frigoríficos de frutas frescas. Es organizado por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con la Secretaría de Fruticultura del Ministerio de Producción de Río Negro, y está dirigido a responsables de empaques de frutas de pepita (peras y manzanas), beneficiarios del Proyecto Piloto “Completar y Perfeccionar la implementación de sistemas de Gestión de la calidad en empaques y frigoríficos de frutas Frescas, provincia de Río Negro”. Entre los temas que tratará el programa se destacan: criterios de auditoría, etapas de auditoría; obtención de información: metodología; herramientas del auditor; determinación de niveles de desvíos: no conformidad, observación, oportunidad de mejora.

Mayor información:

Secretaría de Fruticultura de Río Negro

E-mail: chiofalo@fruticultura.gov.ar

Tel. 02941-453532

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar, sección Cursos y Seminarios

Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en Elaboración de Quesos

16 al 18 de noviembre, en Rafaela, provincia de Santa Fe - Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de quesos. El evento cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y es organizado conjuntamente con el Ministerio de la Producción de Santa Fe y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). La actividad está dirigida a profesionales graduados en ciencias de alimentos, veterinarias y afines que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución ex SAGPyA N° 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Se basa en una metodología teórico – práctica y para aprobarlo, se consideran entre otros aspectos, la elaboración individual por parte de los asistentes de un proyecto de implementación aplicado a un caso real. Inscripción en www.alimentosargentinos.gob.ar, sección cursos, hasta el lunes 7 de noviembre.

Jornada de Capacitación sobre Exportación de Miel Orgánica en Mendoza

23 de noviembre, localidad de Malargüe, provincia de Mendoza – Jornada de Capacitación sobre Exportación de Miel Orgánica. La actividad es organizada en forma conjunta con el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Municipio de Malargüe. El encuentro está dirigido a los apicultores del Departamento de Malargüe que participaron en distintos Proyectos Piloto de producción orgánica creados por la cartera agropecuaria nacional, conformando una Unidad Piloto de Producción Apícola. En esta oportunidad, técnicos y profesionales de ésta Dirección y del Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) les brindarán información acerca de los mercados que demandan miel orgánica, y sobre los requisitos y condiciones necesarios para realizar exportaciones. Entre los temas a tratar se destacan: la figura del exportador, requisitos para convertirse en exportador; la exportación de miel a través de una cooperativa; los mercados potenciales y los tipos de miel más requeridas; comercio Justo: certificación, beneficios y rentabilidad sobre el producto; etiquetado y rotulado, exigencias a cumplimentar.

Mayores informes:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar, sección Cursos, Eventos y Seminarios

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Jornada de Capacitación sobre Exportación de Miel Orgánica en Santa Fe

30 de noviembre, localidad de San Javier, provincia de Santa Fe – Jornada de Capacitación sobre Exportación de Miel Orgánica. La actividad es organizada en forma conjunta con el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Municipio de Malargüe. El encuentro está dirigido a los apicultores que participaron en distintos Proyectos Piloto de producción orgánica. En esta oportunidad, de ésta Dirección y del Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) les brindarán información acerca de los mercados que demandan miel orgánica, y sobre los requisitos y condiciones necesarios para realizar exportaciones. Entre los temas a tratar se destacan: la figura del exportador, requisitos para convertirse en exportador; la exportación de miel a través de una cooperativa; los mercados potenciales y los tipos de miel más requeridas; comercio Justo: certificación, beneficios y rentabilidad sobre el producto; etiquetado y rotulado, exigencias a cumplimentar.

Mayores informes:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar, sección Cursos, Eventos y Seminarios

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

Dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura. Este curso tiene como objetivo promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la elaboración de productos inocuos.

Se desarrolla en una nueva plataforma virtual ésta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/cursovirtual/index.php>

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Informe sectorial de Pasas de Uva
 - Informe sectorial de Pulpa de Durazno
 - Informe sectorial de Champagne
 - Informe sectorial de Gaseosas
 - Informe comercio exterior de Aromáticas
-

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, mediante la Resolución 605/2011, oficializó el Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco, que podrá ser implementado por los productores interesados en obtener el Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural

En octubre, consulta pública, desde la página web, de las versiones preliminares de los protocolos de calidad para Truchas Arco Iris y Aceite de Girasol correspondientes al sistema Sello Alimentos Argentinos

Durante el mes de Octubre, como otro nuevo beneficio, que el Sello Alimentos Argentinos brinda a sus cesionarios, con el fin de favorecer, acompañar y potenciar la comercialización y el posicionamiento en el ámbito nacional e internacional de su producto y marca, realizó el envío (vía e-mail y a las direcciones facilitadas a voluntad, por los ce-

sionarios) de ficha con información general de la empresa, distinción del producto, marca y generalidades del sistema del Sello Alimentos Argentinos.

Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Uvas Frescas, Truchas Arco-Iris, Harina de Trigo, Aceite de Girasol y Soja, Peras y Manzanas, Carne Bovina, Pollo Entero y Cortes, Queso Mozzarella, entre otros.

Informes : www.alimentosargentinos.gob.ar

selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175

Producción Orgánica

Noticias

Con la premiación de los productores que participaron del concurso Biomiel 2011 llegó a su fin la I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos, organizada por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP), la Fundación Qualitas y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, en conjunto con el Instituto de Certificación Ética y Ambiental de Italia (ICEA), los días 1 y 2 de octubre pasados.

El jurado analizó 55 muestras y 3 mieles argentinas ganaron el primero, segundo y tercer puesto en el concurso Biomiel orgánico para mieles multiflorales orgánicas: Las Qui-nas, Islas del Ibicuy y Tallos Verde respectivamente. En tanto el segundo premio Biomiel Monoflora fue para Coopsol, cooperativa de Santiago del Estero, con una miel de Atamisqui (mata negra).

Actividades

Unidad Demostrativa de Producción de Hortalizas Orgánica Termas de Río Hondo. Se prevé la inauguración de dicha Unidad el próximo 14 de Noviembre. Desde el mes de abril de 2011, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de ésta Dirección, el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO) y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), junto con el Municipio de Las Termas de Río Hondo (Santiago del Estero), viene desarrollando la primera Unidad Demostrativa de Producción de Hortalizas Orgánicas del país, cuyos objetivo principal es fomentar el desarrollo productivo, técnico y turístico de la región. Esta experiencia piloto, pionera en Argentina, busca integrar distintos actores sociales locales, provinciales y nacionales con foco en el desarrollo rural con base en una producción diferenciada y sustentable, con agregado de valor, respetuosa del medio ambiente y la comunidad local.

De esta manera su puesta en marcha y funcionamiento no solo involucra a las organizaciones mencionadas arriba, sino que además articula acciones con otros proyectos nacionales como Jóvenes Emprendedores Rurales, el equipo técnico Río Hondo Capital

Norte Guasayán Norte dependiente de la Unidad Santiago del Estero, en el marco de la Subsecretaría de Agricultura Familiar del MAGyP, y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) a través de la Estación Experimental Agropecuaria Santiago del Estero, entre otras.

Más información: www.alimentosargentinos.gob.ar/organicos
organicos@minagri.gob.ar
011-4349-2359

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

Noticias

El 26 de septiembre pasado, en el Bolsón, Río Negro, se realizó una capacitación abierta y presentación de Proyecto Piloto para productores de truchas de la Comarca Andina, en el Marco del Proyecto “Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas”, PROCAL II. La convocatoria estuvo dirigida a productores, técnicos, funcionarios, profesionales y estudiantes vinculados a dicha actividad. Uno de los temas abordados en dicha capacitación fue “Indicación Geográfica y Denominación de Origen”.

MARCO REGULATORIO

Resolución Conjunta N° 199/2011 y 641/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución GMC (Grupo Mercado Común) N° 34/10, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Res. GMC N° 86/96)”.

Resolución Conjunta Nro. 201/2011 y 649/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente – Incorpora al Código Alimentario Argentino el Art. 1383 bis, disponiendo que los productos alimenticios ‘libres de gluten’ comercializados en el país tengan obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo establecido por dicha Resolución. Además del isologotipo obligatorio, dichos productos podrán llevar los símbolos facultativos que la norma reconoce.

Resolución N° 634/2011 - Reasignación del Cupo de Golosinas con destino a la República de Colombia - Distribuye a la empresa ARCOR S.A.I.C., un total de seis toneladas métricas (6 tm.) que en materia de productos se establecen para la partida arancelaria identificada como 1704 conforme a la Nomenclatura del Sistema Armonizado de designación y Codificación de Mercaderías en su versión regional NALADISA 96, con destino a la república de Colombia.

Resolución 986/2011 - Apruébase el Protocolo de Producción del "Salame de Tandil" DO habiendo cumplimentado el grupo peticionante con todos los recaudos y condiciones generales y particulares requeridas por la Ley N° 25.380, modificada por su similar N° 25.966 y su Decreto Reglamentario N° 556 /2009.

Se emitieron 2 Certificados de Autenticidad del Cupo de Golosinas con destino a la República de Colombia para la partida arancelaria 1704, por un total de 9,85 toneladas.

Se emitieron 2 Certificados de Autenticidad del Cupo de Productos Lácteos a la República de Colombia por un total de 200 toneladas.

MERCOSUR

Del 21 al 25 de noviembre se llevará a cabo en la Ciudad de Montevideo, la XLV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda contemplará los siguientes temas:

- a) Revisión de la Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos.
- b) Revisión de Res. GMC 19/94, 12/95, 35/97, 56/97, 47/98 y 20/00 RTM sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos.
- c) Rotulado de Alimentos.
- d) Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.
- e) Proyecto de Resolución 02/10 RTM Polímeros y resinas, análisis de las observaciones de Argentina y Brasil.

CONAL

La próxima Reunión Plenaria se realizará los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2011.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

EXPOAGRO NORTE

23 al 29 de Noviembre – Salta -

Más información: <http://www.expoagro.com.ar/site/>

Este Noticiero es de distribución gratuita.

Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la palabra "REMOVED" en Asunto.
