

INFORME FINAL

ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EXPORTACION DE FRUTOS Y HORTALIZAS DESDE LA REPUBLICA ARGENTINA

AUTORES

- Ing. Agr. Lorenzo Ferretjans
- Ing. Agr. Paula Scarano
- Ing. Agr (Mg Sc). Héctor Mario Villegas Nigra

COLABORADORES

- Ing. Carolina Juarez
- Lic. Luciana Reggiani
- Técnica Holzmann Cristina
- Ing. Agr. Guillermo Rossi

PRIMERA PARTE

A - CONCEPTOS GENERALES DE LOS TEMAS FITOSANITARIOS Y ARANCELARIOS

INDICE TEMÁTICO

CONTENIDO	Pág.
AUTORES Y COLABORADORES	1
PRIMERA PARTE – ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EXPORTACION DE FRUTOS Y HORTALIZAS DESDE LA REPUBLICA ARGENTINA	
PUNTO A - CONCEPTOS GENERALES DE LOS TEMAS	
FITOSANITARIOS Y ARANCELARIOS	2
INDICE TEMATICO	3
INTRODUCCION	6
COMERCIO EXTERIOR: Marco conceptual e institucional vigente	9
1.- LAS RESTRICCIONES ARANCELARIAS Y PARA-ARANCELARIAS	9
2.- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO	11
2.1.- Organigrama de la OMC	11
2.2.- El rol de la Organización Mundial del Comercio	13
2.3.- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias	
2.4 – La relación entre CODEX, OIE y CIPF	14
2.4.1 – El CODEX Alimentarius	16
2.4.2 – La Organización Internacional de Epizootias (OIE)	16
2.4.3 – Convención Internacional de protección Fitosanitaria (CIPF)	15
2.4.4 – Acuerdo tripartito	17
3 - LOS ACUERDOS COMERCIALES DE LA REPÚBLICA ARGENTINA	17
3.1 – MERCOSUR	18
3.2 – ALADI	18
3.3 - Otros	18
4.- ORGANISMOS INTERNACIONALES RESPONSABLES DE LA SANIDAD VEGETAL, DE LA SANIDAD ANIMAL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
4.1.- Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)	21
4.1.1 – Antecedentes	23
4.1.2 – Los principales beneficios	24
4.1.3 – Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIFM)	24

4.1.4 – COSAVE	25
4.1.4.1 - Normas que utilizan los países miembros del COSAVE	25
4.2 – CODEX	26
4.2.1 - Normas que emite el CODEX:	27
4.2.2 – Naturaleza de las normas CODEX	27
4.2.3 – Revisión de las Normas CODEX	27
4.3 – OIE	28
4.3.1 – Las normas internacionales de la OIE	
5 - MERCADOS Y PRODUCTOS ACTUALES Y POTENCIALES	28
5.1 – Informes estadísticos	30
5.1.1 – Países importadores frutos frescos-Año 2009	31
5.1.2 – Frutas frescas exportadas-Año 2009	32
5.1.3 – Frutas frescas exportadas-Productos y países-Año 2010	33
5.1.4 – Países importadores hortalizas frescas-Año 2009	33
5.1.5 – Hortalizas frescas exportadas-Año 2009	34
5.1.6 – Hortalizas frescas exportadas-Productos y países-Año 2010	35
5.2 – Mercados y Productos potenciales	35
5.2.1. – Frutos frescos	35
5.2.1.1 – Peras y manzanas	35
5.2.1.2 – Frutos de carozo	36
5.2.1.3 – Uva de mesa	36
5.2.1.4 – Pasas de uva	36
5.2.1.5 – Otros frutos	
5.2.2 – Países potenciales para fruta de pepita, de carozo y uva de mesa	36
	36
5.2.3 – Hortalizas frescas	36
5.2.4 – Países potenciales para hortalizas frescas	
6 – NOMENCLATURA ARANCELARIA	38

PRIMERA PARTE – PUNTO B	
REQUERIMIENTOS GENERALES FITOSANITARIOS Y DE CALIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FRESCO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA	38
1 - Aspectos Fitosanitarios	41
1.1 - Generalidades	41
1.2 - Medidas sanitarias y fitosanitarias	43
1.2.1 – Prefrontera	41
1.2.2 – Frontera	41
1.2.3 - Posfrontera	41
1.3 - Sistema de Certificación de Exportaciones	45
1.4 - Exportación de frutas y hortalizas	47
1.5 – Procedimientos de exportación	50
1.5.1 – Inicio de expedientes	50
1.5.2 – Emisión de documentos	51
1.5.3 – Archivo de documentos	54
2 - Aspectos de Calidad agroalimentaria	54
2.1 - Definición de Calidad	54
2.2 - Atributos de calidad demandados por el mercado	55
2.3 - Normas existentes en calidad agroalimentaria	57
2.4 - Términos y definiciones asociados a la calidad:	57
2.5 – Clasificación por calidad.	62
2.6 – Clasificación por calibres	63
2.7 – Márgenes de tolerancia	63

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este informe final es recopilar y actualizar todos los documentos entregados a lo largo del presente año, de acuerdo al contrato firmado entre el Consejo Federal de Inversiones (CFI) y la Fundación Barrera Patagónica (FUNBAPA) para la “Elaboración de un Vademécum Arancelario y Fitosanitario, Sector Frutícola y Hortícola”.

Este informe final contiene:

Un repaso de la situación actual del comercio internacional de productos frutihortícolas en fresco, poniendo énfasis en las principales restricciones y acuerdos comerciales que impiden o favorecen el mismo. Una recopilación y análisis de la actual normativa arancelaria y fitosanitaria que rige el intercambio de estos productos. Finalmente, se incluye una selección de los productos y mercados prioritarios.

El documento contiene una interpretación del marco institucional y conceptual vigente, con los respectivos anexos donde se incluyen los acuerdos y las normas internacionales en las que se basa el comercio de los productos agrícolas y sus derivados. Estos acuerdos, generados por la Organización Mundial de Comercio (OMC), se alientan a que sean respetados y tenidos en cuenta por los países Miembros. El acuerdo específico que rige a los productos comprendidos en este informe es el de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. La República Argentina es miembro activo de dicha Organización. Aunque cada país puede establecer sus propias normas.

Se dividió el informe en **tres partes**:

La primera parte se dividió en dos, **la subparte A** contiene los conceptos generales de los temas fitosanitarios y arancelarios. Incluye aspectos del comercio exterior, los organismos intervinientes y los que se interrelacionan entre ellos. Los acuerdos comerciales internacionales de la República Argentina y los organismos internacionales responsables de la sanidad vegetal, de la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos.

También se seleccionaron los productos y mercados para los cuales se determinarán las restricciones fitosanitarias y arancelarias en base a una ronda de consultas efectuadas a informantes calificados tanto del sector público como privado de las regiones de Patagonia y Cuyo. A los efectos de revalidar esta información, se analizó la estadística de las exportaciones frutihortícolas elaboradas por el SENASA para los períodos 2009 y 2010, con ambas fuentes se elaboró la información sobre los mercados y productos actuales y potenciales y la nomenclatura arancelaria.

La primera parte, subparte B, es más específica y explicativa, contiene los requerimientos generales fitosanitarios y de calidad para la exportación de frutas y hortalizas en fresco de la República Argentina. Incluye las medidas sanitarias y fitosanitarias, el sistema de certificación de las exportaciones, los procedimientos y los aspectos de la calidad agroalimentaria.

La segunda parte contiene la información de los países que están incluidos en este informe, y comprende los requisitos arancelarios y los requerimientos fitosanitarios de cada producto acordado para cada país, como así también se mencionan los productos que están en proceso de acuerdo. Además en cada país se incorpora como ANEXO los convenios o protocolos específicos firmados entre Argentina y estos países y las normas fitosanitarias o cuarentenarias del Mercosur, de Argentina y las de cada país que se especifique puntualmente para algunos productos.

La tercera parte es un compilado de Anexos, uno de ellos contiene normas nacionales e internacionales que comprenden las normativas vigentes, manuales, acuerdos y planes de trabajo que respaldan los temas fitosanitarios y de inocuidad de los productos frutihortícolas. También se incluye terminología específica utilizada en los temas fitosanitarios y arancelarios, además de estadísticas de referencia.

El otro Anexo es el manual de Normas de Calidad de Argentina, del Mercosur y de los países que están incluidos en este informe, que específicamente se mencionan y comprenden a los productos acordados.

El trabajo realizado en esta primera etapa incluye a los siguientes países:

ARGELIA, BOLIVIA, BRASIL, CANADA, CHILE, CHINA, COLOMBIA, ECUADOR, ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA, INDIA, JAPON, MEXICO, NORUEGA, PARAGUAY, PERU, RUSIA, URUGUAY, VENEZUELA y la UNION EUROPEA que comprende a los siguientes países: ALEMANIA, AUSTRIA, BÉLGICA, BULGARIA, CHIPRE, DINAMARCA, ESLOVAQUIA, ESLOVENIA, ESPAÑA, ESTONIA, FINLANDIA, FRANCIA, GRECIA, HUNGRÍA, IRLANDA, ITALIA, LETONIA, LITUANA, LUXEMBURGO, MALTA, PAÍSES BAJOS, POLONIA, PORTUGAL, RUMANIA, REINO UNIDO, REPÚBLICA CHECA y SUECIA. En total son 45 PAÍSES.

COMERCIO EXTERIOR

Marco conceptual e institucional vigente

En los últimos años la revolución en la informática, las comunicaciones y el transporte ha intensificado el comercio entre los países; en forma paralela se han ido modificando las normas que rigen este comercio mundial.

Por lo general los países están tan ávidos de colocar sus excedentes productivos en los mercados internacionales como de colocar restricciones al ingreso de productos del exterior que pudieran causar daño a su propia producción e industria.

Por lo tanto implementan una serie de instrumentos que influyen en la política comercial; estas medidas llamadas arancelarias y para-arancelarias son los aranceles, contingentes a la importación, barreras no arancelarias (aftosa, mosca de los frutos, etc.) y subvenciones a la exportación.

A continuación se realiza una revisión de los principales conceptos que ayudan a interpretar la realidad del comercio internacional de productos y subproductos agrícolas.

1.- Las restricciones arancelarias y para-arancelarias

Una serie de términos son frecuentemente utilizados en el comercio exterior y sirven para interpretar los requisitos establecidos por los diferentes mercados. Algunos de estos conceptos son los siguientes (ver más información en el glosario de términos aduaneros en el Anexo N° 10).

Arancel: es un impuesto que el gobierno exige a los productos extranjeros con objeto de elevar su precio de venta en el mercado interior, y, así, proteger los productos nacionales para que no soporten la competencia de bienes más baratos. Puede adquirir variadas formas, como por ejemplo arancel específico, arancel ad-valorem y arancel mínimo.

Arancel ad-valorem: aquel impuesto que se expresa como porcentaje del valor de intermediación de un bien; por ejemplo, el arancel para exportar manzanas a México es de un 23 % sobre el valor CIF del producto.

Arancel específico: es aquel impuesto que se fija en un determinado valor por unidad de producto, por ejemplo el arancel específico para ingresar cebollas (0703.10.20) a Estados Unidos es de 0,83 ¢/kg.

Arancel mínimo: es una variante de los anteriores y está fijado como valor absoluto. En el caso de Canadá, las cerezas tienen un arancel de 5,64 ¢/kg., pero no menos que 8 %.

Contingentes a la importación: Son restricciones cuantitativas que los gobiernos imponen a la importación de determinados bienes extranjeros, es decir, se limita la cantidad que se puede importar de ciertos bienes, cualquiera que sea su precio.

Cupos: Es el trato preferencial para el comercio entre países, por medio del cual se determinan los volúmenes máximos que un país puede importar de un determinado producto, con un arancel preferencial, generalmente más bajo que el existente. Un ejemplo es el ajo que Argentina exporta a la Unión Europea, que goza de un arancel preferencial de 9,6 % con un cupo máximo de 500 toneladas.

Periodo de vigencia: las normas arancelarias generales o específicas tienen ciertos períodos de vigencia general, los que pueden ser alterados por el país importador. En algunos casos, los niveles arancelarios son fijados una vez al año; en otros casos la vigencia es más precaria y el arancel se puede cambiar dentro de un mismo año.

Barreras no arancelarias: son regulaciones administrativas que discriminan en contra de los bienes extranjeros y a favor de los nacionales. Por ejemplo las medidas fitosanitarias.

Subvenciones a la exportación: son ayudas a los fabricantes nacionales de determinados bienes que puedan exportarlos a precios menores y más competitivos.

2.- Organización Mundial de Comercio (OMC)

Actualmente la mayoría de los países del mundo integran la Organización Mundial de Comercio (OMC) cuya función principal es ocuparse de las normas que rigen el comercio entre los países.

La **OMC** es esencialmente un foro de negociación donde acuden los gobiernos de los países miembros para tratar de arreglar los problemas comerciales que tienen entre sí. La OMC nació como consecuencia de unas negociaciones y todo lo que hace es el resultado de negociaciones. La mayor parte de la labor actual de la OMC proviene de las negociaciones celebradas en el período 1986-1994 — la llamada Ronda Uruguay — y de anteriores negociaciones celebradas en el marco del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). La OMC es actualmente el foro de nuevas negociaciones en el marco del “Programa de Doha para el Desarrollo”, iniciado en 2001.

Cuando los países se han enfrentado con obstáculos al comercio y han querido reducirlos, las negociaciones han contribuido a liberalizar el comercio. Pero la OMC no se dedica solamente a la liberalización del comercio y en determinadas circunstancias sus normas apoyan el mantenimiento de obstáculos al comercio: por ejemplo, para proteger a los consumidores o impedir la propagación de enfermedades.

Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, negociados y firmados por la mayoría de los países que participan en el comercio mundial. Estos documentos establecen las normas jurídicas fundamentales del comercio internacional. Son esencialmente contratos que obligan a los gobiernos a mantener sus políticas comerciales dentro de límites convenidos. Aunque negociados y firmados por los gobiernos, su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar a cabo sus actividades, permitiendo al mismo tiempo a los gobiernos lograr objetivos sociales y ambientales.

El propósito primordial del sistema es ayudar a que las corrientes comerciales circulen con la máxima libertad posible, siempre que no se produzcan efectos secundarios desfavorables, porque esto es importante para el desarrollo económico y el bienestar. Esto significa en parte la eliminación de obstáculos.

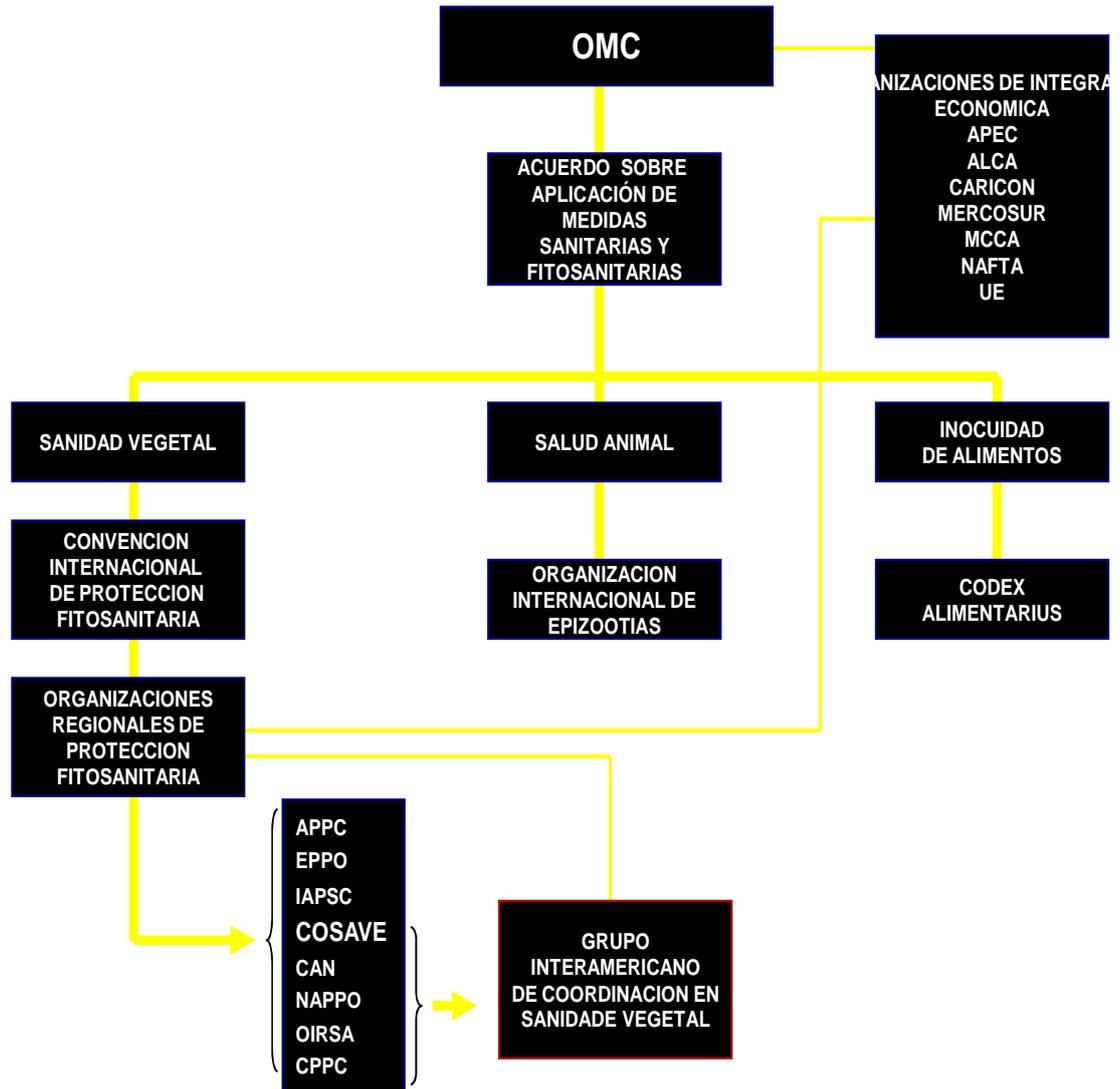
También significa asegurar que los particulares, las empresas y los gobiernos conozcan cuáles son las normas que rigen el comercio en todo el mundo, dándoles la seguridad de que las políticas no sufrirán cambios abruptos. En otras palabras, las normas tienen que ser “transparentes” y previsible. Este es un tercer aspecto importante de la labor de la OMC. Las relaciones comerciales llevan a menudo aparejados intereses contrapuestos. Los acuerdos, inclusive los negociados con esmero en el sistema de la OMC, necesitan muchas veces ser interpretados. La manera más armoniosa de resolver estas diferencias es mediante un procedimiento imparcial, basado en un fundamento jurídico convenido. Este es el propósito que inspira el proceso de solución de diferencias establecido en los Acuerdos de la OMC.

La OMC nació el 1º de enero de 1995, pero su sistema de comercio tiene casi medio siglo de existencia. Desde 1948, el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) ha establecido las reglas del sistema. (La segunda reunión ministerial de la OMC, celebrada en Ginebra en mayo de 1998, incluyó un acto de celebración del 50º aniversario del sistema.)

No pasó mucho tiempo antes de que el Acuerdo General diera origen a una organización internacional de facto, no oficial, conocida también informalmente como el GATT. A lo largo de los años el GATT evolucionó como consecuencia de varias rondas de negociaciones.

La última y más importante ronda del GATT fue la Ronda Uruguay, que se desarrolló entre 1986 y 1994 y dio lugar a la creación de la OMC. Mientras que el GATT se había ocupado principalmente del comercio de mercancías, la OMC y sus Acuerdos abarcan actualmente el comercio de servicios, y las invenciones, creaciones y dibujos y modelos que son objeto de transacciones comerciales (propiedad intelectual). (Fuente: www.wto.org)

2.1 - Organigrama de la OMC



AUTOR: ING. AGR, GUILLERMO ROSSI-SENASA

2.2 - El rol de la Organización Mundial del Comercio

A los efectos de minimizar los efectos de una política comercial cerrada por medidas arancelarias y para-arancelarias, los países firman acuerdos comerciales y

forman parte de la Organización Mundial del Comercio - OMC. Por lo general los países, además de integrar la OMC, tiene diversos acuerdos comerciales firmados con terceros países ya sea en forma individual ó como integrante del algún bloque comercial para alivianar las trabas comerciales existentes y favorecer las exportaciones. La primera (OMC) es una iniciativa global con la participación de la mayoría de los países del mundo y la segunda, un enfoque más regional, que agrupa a países cercanos y que complementan sus capacidades productivas y comparten y amplían los mercados.

A continuación se agregan algunas **definiciones** útiles acerca de la conformación de estos bloques:

Áreas de libre comercio: los países miembros de áreas de libre comercio acuerdan la eliminación de todas las tarifas, cuotas y otras barreras al comercio entre las naciones integrantes. Por lo que respecta al comercio con el resto del mundo, cada uno de estos países es libre de establecer sus propios aranceles o cuotas. Debe señalarse que el libre comercio se limita a aquellos bienes que se producen dentro de los países miembros. Ejemplo: NAFTA

Unión aduanera: los países integrados en las Uniones Aduaneras acuerdan eliminar todas las restricciones al comercio entre sus miembros y, a la vez, establecer una tarifa externa común a las importaciones del resto del mundo. Un buen ejemplo es el MERCOSUR, acuerdo comercial firmado entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay con el objetivo de formar una mercado común (Mercado Común del Sur - MERCOSUR). Luego Chile y Bolivia anunciaron su sociedad con el MERCOSUR y Venezuela realiza trámites legislativos de aprobación para ingresar a este mercado.

Mercado común: puede definirse como una unión aduanera con varios elementos adicionales. Además de eliminar las restricciones al comercio entre los estados miembros y de establecer una tarifa exterior común, permite el libre movimiento de los factores de la producción dentro de la comunidad. Un mercado común requiere que los países miembros adopten políticas comunes en materias tales como la seguridad social, impositiva, agricultura, etc. (ejemplo Unión Europea)

2.3.- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Es un acuerdo que establece las reglas básicas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos, sanidad de los animales y preservación de los vegetales.

El Acuerdo autoriza a los países a establecer sus propias normas. Sin embargo, también se estipula que las reglamentaciones se deben basar en principios científicos. Sólo se deben aplicar en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales. Además, no deben discriminar de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares.

Se alienta a los Miembros a que utilicen las normas, directrices y recomendaciones internacionales, cuando existan. Si lo hacen, es poco probable que sean impugnados jurídicamente en el marco de una diferencia sustanciada en la OMC. No obstante, los Miembros pueden aplicar normas más rigurosas si existe una justificación científica. También pueden establecer normas más rigurosas que se basen en una evaluación apropiada de los riesgos, siempre que el criterio sea coherente y no arbitrario. Y pueden aplicar en cierta medida el “principio de precaución”, un enfoque en el que se da la máxima prioridad a la seguridad frente a la incertidumbre científica.

El Acuerdo autoriza asimismo a los países a utilizar normas y métodos diferentes para la inspección de los productos. Siendo así, ¿cómo puede un país exportador estar seguro de que las prácticas que aplica a sus productos son aceptables en un país importador? Si un país exportador puede demostrar que las medidas que aplica a sus exportaciones logran el mismo nivel de protección sanitaria que las del país importador, se espera que el país importador acepte las normas y métodos del país exportador.

El Acuerdo contiene disposiciones en materia de procedimientos de control, inspección y aprobación. Los gobiernos deben publicar avisos previos de los reglamentos sanitarios y fitosanitarios nuevos o de las modificaciones de los ya

existentes, y establecer un servicio encargado de facilitar información. El Acuerdo complementa el relativo a los obstáculos técnicos al comercio.

(Ver el texto completo del Acuerdo en Anexo N° 1)

2.4.- Relación entre CODEX, CIPF y OIE

2.4.1 - El Codex Alimentarius

Es una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la FAO y la Organización Mundial de la Salud para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias. Las materias principales de este Programa son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

Ámbito de Aplicación del Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, para su distribución al consumidor. Deberá comprender, además todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos del Codex Alimentarius. El Codex Alimentarius contiene disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, método de análisis y de muestreo e inspección y certificación de importaciones y exportaciones.

Por ejemplo el Codex establece los límites máximos de residuos (LMR). Aquellos países que no tiene establecidos sus LMR propios utilizan como referencia los del CODEX.

2.4.2 - La Organización Internacional de Epizootias(OIE)

La necesidad de combatir contra las enfermedades de los animales a nivel mundial constituyó el motivo por el cual se creó la Oficina Internacional de Epizootias gracias al Acuerdo internacional firmado el 25 de Enero de 1924. En mayo de 2003 la Oficina se convirtió en la Organización Mundial de Sanidad Animal, pero conserva su acrónimo histórico OIE.

La OIE es la organización intergubernamental encargada de mejorar la sanidad animal en el mundo.

La Organización Mundial del Comercio (OMC) ha reconocido las normas dictadas por la OIE, que en 2011 contaba con 178 países y territorios Miembros, como normas de referencia mundial. La OIE mantiene relaciones permanentes con otras 36 organizaciones internacionales y regionales, y dispone de oficinas regionales y sub-regionales en todos los continentes.

2.4.3 - Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, (CIPF)

Es la responsable de adoptar medidas que eviten la propagación de las plagas que afectan a los vegetales. Por su importancia en este documento se incluye la información completa en el **punto 4.1**.

2.4.4 - Acuerdo tripartito CODEX, CIPF y OIE

En el marco del procedimiento provisional para vigilar la utilización de las normas internacionales, elaborado por el Comité MSF, también se solicita de forma explícita que el Codex, la CIPF y la OIE participen facilitando información sobre las cuestiones que los Miembros hayan identificado en el marco de ese punto del orden del día, y que mantengan informado al Comité con respecto a la labor ulterior sobre esas cuestiones.

Por lo tanto, el Codex, la CIPF y la OIE contribuyen de forma activa y directa a los debates entablados en el Comité MSF. Han respondido sistemáticamente de forma positiva a peticiones específicas del Comité MSF, y a las preocupaciones identificadas mediante el procedimiento de vigilancia y en el contexto de otros debates del Comité.

En el contexto de la asistencia técnica, se invita periódicamente al Codex, la CIPF y la OIE a participar en las actividades regionales de formación sobre el Acuerdo MSF que organiza la Secretaría de la OMC, así como a algunas de las actividades nacionales relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias.

Internacionalmente se las denomina “las tres hermanas”, ya que cada una tiene importantes objetivos y acciones en sus respectivas materias, para la protección de la salud de los consumidores, asegurar prácticas de comercio claras y justas entre todos los países miembros y coordinar todas las normas.

(Ver más información sobre el Acuerdo Tripartito en Anexo N° 2)

3 - Los acuerdos comerciales de la República Argentina

3.1 - MERCOSUR

MERCOSUR-INDIA

MERCOSUR-ISRAEL

MERCOSUR-UNION ADUANERA DE AFRICA AUSTRAL

MERCOSUR-UNION EUROPEA

MERCOSUR- CONSEJO DE COOPERACION DEL GOLFO

MERCOSUR- EGIPTO

MERCOSUR- JORDANIA

MERCOSUR- MARRUECOS

MERCOSUR- PAKISTAN

MERCOSUR-TURQUIA

3.2 – ALADI

Asociación Latinoamérica de Libre Comercio – ALADI

3.3.- Otros acuerdos comerciales

Acuerdo Argentina México

Sistema Generalizado de Preferencias (SGP): constituye uno de los instrumentos de la política comercial internacional que proporciona reales ventajas a los países en desarrollo, y más aún, a los menos adelantados, para la comercialización externa de sus productos semielaborados y manufacturas primarias.

A principios de la década de los años sesenta las naciones en vías de desarrollo intensificaron sus reclamos en los foros internacionales, ante los países desarrollados, a objeto de lograr un replanteo sustancial de la política de intercambio comercial entre los países industrializados. El Sistema Generalizado de Preferencias comienza a **aplicarse a principios del año 1.971.**

De acuerdo a los antecedentes el S.G.P: es el sistema integrado por un conjunto de normas puestas en vigencia por las naciones que las adoptan, pertenecientes al grupo de países desarrollados, en virtud de las cuales conceden un tratamiento arancelario especial y preferencial para las importaciones procedente de países en desarrollo, principalmente para sus manufacturadas y productos semi-elaborados.

La ventaja del exportador de un país beneficiario del S.G.P. consiste en que la manufactura que venda a un comprador de un país integrante del Sistema pagará menos arancel de importación, por consiguiente, para el importador el precio de compra de esa manufactura será menor. Esto le permitirá al exportador competir en precio con otros productos de países no beneficiarios del Sistema y penetrar con mayor ventaja en el mercado. La ventaja está dada por la diferencia de aranceles.

La denominación de Sistema Generalizado de preferencia no supone que lisa y llanamente es aceptado por todo el grupo de naciones desarrolladas, sino por sólo una parte de ellas. Cada país integrante del Sistema tiene su política arancelaria particular y diferentes enfoques en la materia, principalmente en cuanto a:

Productos a los que se aplica el Sistema;

- Tipo de aranceles preferenciales;
- Países beneficiarios;
- Medidas de salvaguarda;
- Normas a las que tendrán que ajustarse los países exportadores.

Los países integrantes del Sistema, otorgantes de los beneficios, son: Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Bulgaria, Canadá, Checoslovaquia, Dinamarca, Estados Unidos, España, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Japón, Luxemburgo, Noruega, Nueva Zelanda, países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suecia, Suiza, Rusia.

La Argentina figura en casi todos los listados generales de beneficiarios de los países otorgantes de los beneficios del Sistema; no en todos, pues se está excluida respecto de determinadas mercaderías en el plan de la Unión Europea o le dispensan un tratamiento diferencial respecto de los productos que dicho plan clasifica como semisensibles y no sensibles, para los cuales se establecen límites máximos de importación según un tope para toda la Unión, cuya superación determina la automática aplicación de los aranceles aduaneros correspondientes a las importaciones no beneficiadas. El S.G.P. no es tan generalizado, tan automático ni tan sencillo, pues tiene muchos condicionamientos.

- **Cláusula de la Nación más Favorecida (NMF):** que establece que toda ventaja concedida por un país miembro a otro, beneficia automáticamente a los demás. En consecuencia, vemos que se refiere no solamente a las ventajas otorgadas a miembros del GATT sino a cualquier país con prescindencia de su adhesión al mismo. De esta forma los acuerdos bilaterales son automáticamente multilaterales.

Existen excepciones (autorizadas por el GATT) a esta cláusula, siendo las más importantes aquellas concesiones o ventajas que se otorguen dos o más países dentro de una zona de libre comercio o unión aduanera.

- **Cláusula de la no Discriminación:** por la cual no pueden aumentarse unilateralmente los derechos, es decir prohíbe el establecimiento de restricciones cuantitativas a la importación.

- **Cláusula de Principal Abastecedor**, en virtud de la cuál no se pueden hacer negociaciones considerando a países no principales.
- **Acuerdos de Desgravación Programada**, son medidas que se fijan por medio de Acuerdos Comerciales entre países, en los cuales se fijan un calendario de desgravación que por lo general incluye casi todos los productos y que en particular pueden tener diferentes plazo. Estos calendarios se presentan por lo general, niveles crecientes de preferencia arancelaria, los que pueden llegar normalmente al 100%. Un ejemplo de son los acuerdos de Mercosur, con sus socios adherentes (Chile, Bolivia).

4.- Organismos internacionales responsables de la sanidad vegetal, de la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos

La elaboración del Vademécum debe basarse y realizarse en el marco de los “Principios generales y específicos de cuarentena fitosanitaria en relación con el comercio internacional”, que permita reducir o eliminar el uso de medidas fitosanitarias injustificadas como barreras al comercio, en base a los acuerdos de la OMC, principalmente el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), que emite las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias.

Argentina es un país miembro de estos organismos internacionales y siendo el SENASA el **Organismo Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF)** que nos representa ante la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), aprobando junto con los otros 177 países miembros las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIFM) , que son aquellas que dan las bases técnicas a las acciones fitosanitarias internacionales.

Argentina a través del SENASA integra el Comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur (COSAVE) que es el **Organismo Regional Protección Fitosanitaria (ONRF)** en donde participan además Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay.

4.1.- Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) es un tratado multilateral para la cooperación internacional en la esfera de la protección fitosanitaria. La Convención elabora disposiciones para la aplicación de medidas por parte de los gobiernos con objeto de proteger sus recursos vegetales de plagas perjudiciales (medidas fitosanitarias) que pueden introducirse mediante el comercio internacional. La CIPF está depositada en poder del Director General de la FAO y su administración está a cargo de la Secretaría de la CIPF, situada en el Servicio de Protección Vegetal de la FAO. La CIPF se adoptó por primera vez en 1951 y ha sido objeto de dos modificaciones, la más reciente en 1997.

La revisión de la CIPF acordada en 1997 y que entró en vigor el 2 de octubre de 2005 representa una actualización de la Convención para incluir conceptos fitosanitarios actuales y su función en relación con los Acuerdos de la OMC de la Ronda Uruguay, en particular el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). En dicho Acuerdo se identifica la CIPF como la organización de referencia encargada de la elaboración de normas internacionales relativas a las medidas fitosanitarias. La labor de la CIPF incluye normas sobre el análisis del riesgo de plagas, prescripciones para el establecimiento de zonas libres de plagas y otras que ofrecen una orientación específica en temas relativos al Acuerdo MSF.

Las partes contratantes acuerdan el establecimiento de la Comisión de Medidas Fitosanitarias en el ámbito de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Secretaría de la CIPF está en la sede de la FAO, en Roma.

4.1.1 – Antecedentes

Todos los países aplican medidas para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios destinados al consumo humano y para evitar la propagación de plagas o enfermedades entre los animales y los vegetales. Estas medidas sanitarias y fitosanitarias pueden adoptar muchas formas: pueden referirse a la necesidad de que los productos procedan de zonas libres de enfermedades, a la inspección de los productos, a su tratamiento o elaboración por medios específicos, al establecimiento de niveles máximos autorizados de residuos de plaguicidas o a la

exclusión de determinadas sustancias como aditivos alimentarios. Las medidas sanitarias (destinadas a proteger la salud de las personas y de los animales) y fitosanitarias (destinadas a preservar los vegetales) se aplican tanto a los artículos alimenticios de producción nacional o a las enfermedades locales de animales y vegetales como a los productos procedentes de otros países.

4.1.2 - Los principales beneficios para los países miembros son:

Las obligaciones de acuerdo con la CIPF son coherentes con las del Acuerdo de MSF de la OMC y complementan al mismo.

- La mayoría de los países que mantienen relaciones comerciales y los miembros de la OMC principales son partes contratantes de la CIPF.
- • La adhesión a la CIPF aumenta la credibilidad de los sistemas fitosanitarios nacionales para los países que mantienen relaciones comerciales.
- • La participación permite una aportación directa y activa en los procesos de armonización mundial.
- • Se ofrecen oportunidades para relacionarse con el Comité de MSF de la OMC a través de la comunidad fitosanitaria.
-

(Ver texto completo de la Convención en el Anexo N° 3)

4.1.3.- Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF)

Las normas internacionales para medidas Fitosanitarias son las siguientes

(Ver las normas completas en los Anexos N° 4 y 5)

NIMF	AÑO	PROPOSITO
1	2006	Principios fitosanitarios para la protección de las plantas y la aplicación de medidas fitosanitarias en el comercio internacional.
2	2007	Marco para el análisis de riesgo de plagas.
3	2005	Directrices para la exportación, el envío, la importación y liberación de agentes de control biológico y otros organismos benéficos.

4	1995	Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas.
5	2009	Glosario de términos fitosanitarios.
6	1997	Directrices para la vigilancia.
7	1997	Sistema de certificación para exportación.
8	1998	Determinación de la situación de una plaga en un área.
9	1998	Directrices para los programas de erradicación de plagas.
10	1999	Requisitos para el establecimiento de lugares de producción libres de plagas y sitios de producción libres de plagas.
11	2004	Análisis de riesgo de plagas para plagas cuarentenarias, incluido el análisis de riesgos ambientales y organismos vivos modificados.
12	2001	Directrices para los certificados fitosanitarios.
13	2001	Directrices para la notificación del incumplimiento y acción de emergencia.
14	2002	Aplicación de medidas integradas en un enfoque de sistemas para el manejo del riesgo de plagas.
15	2009	Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional.
16	2002	Plagas no cuarentenarias reglamentadas: concepto y aplicación.
17	2002	Notificación de plagas
18	2003	Directrices para utilizar la irradiación como medida fitosanitaria.
19	2003	Directrices sobre las listas de plagas reglamentadas.
20	2004	Directrices sobre un sistema fitosanitario de reglamentación de importaciones
21	2004	Análisis de riesgo de plagas para plagas no cuarentenarias reglamentadas
22	2005	Requisitos para el establecimiento de áreas de baja prevalencia de plagas
23	2005	Directrices para la inspección
24	2005	Directrices para la determinación y el reconocimiento de la equivalencia de las medidas fitosanitarias
25	2006	Envíos de tránsito
26	2006	Establecimiento de áreas libres de plagas para moscas de la fruta (Tephritidae)
27	2006	Protocolos de diagnósticos para las plagas reglamentadas
28	2009	Tratamientos fitosanitarios para plagas reglamentadas
29	2007	Reconocimiento de áreas libres de plagas y de áreas de baja prevalencia de plagas

30	2008	Establecimiento de áreas libres de plagas y de áreas de baja prevalencia de plagas para mosca de la fruta (Tephritidae)
31	2008	Metodología para muestreo de envíos
32	2009	Categorización de productos según su riesgo de plagas
33	2010	Material micropropagativo y minitubérculos de papa (Solanun spp) libres de plagas para el comercio.
34	2010	Estructura y operación de estaciones de cuarentena posentrada para plantas

4.1.4 Comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur (COSAVE)

El COSAVE es una Organización Regional de Protección Fitosanitaria (ORPF) creada mediante Acuerdo entre los Gobiernos de Argentina, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay, en el marco de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF/FAO).

Su Objetivo es fortalecer la integración fitosanitaria regional y desarrollar acciones integradas tendientes a resolver los problemas fitosanitarios de interés común para los Países Miembros.

Su Misión es ser el organismo regional que potencia las capacidades de sus países miembros para mantener y mejorar su situación fitosanitaria tendiente al desarrollo sostenible, facilitando el comercio internacional y contribuyendo a la protección del medio ambiente, en beneficio del sector silvo-agrícola y la sociedad en su conjunto.

Su Visión es ser una organización regional líder en materia fitosanitaria, con reconocimiento internacional, que articula y promueve las capacidades técnicas regionales, genera e impulsa posiciones técnicas consensuadas, procedimientos y planes regionales, contribuye a la integración continental amplia y al desarrollo sostenible del sector silvo-agrícola.

4.1.4.1 - Normas que utilizan los países miembros del COSAVE:

- 1 – Las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF)
- 2 – El COSAVE emite los Estándares Regionales en Protección Fitosanitaria (ERPF)
- 3 – También elaboran las fichas cuarentenarias que son hojas de datos sobre organismos cuarentenarios para los países miembros del COSAVE y las fichas de diagnósticos en donde describen los métodos analíticos para el diagnóstico fitosanitario.

(Ver Convenio constitutivo del COSAVE en el Anexo N° 6)

4.2 – CODEX

4.2.1 - Normas que emite el CODEX:

Criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

- 1 – Normas oficiales del CODEX
- 2 – LMR de plaguicidas
- 3 – LMR de medicamentos veterinarios
- 4 - La Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios

4.2.2 - Naturaleza de las Normas del Codex

Las normas y textos afines del Codex no sustituyen ni son una solución alternativa a la legislación nacional. Las leyes y procedimientos administrativos de cada país contienen disposiciones que es necesario cumplir.

En las normas y textos afines del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto seguro y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado.

Toda norma del Codex para un alimento o alimentos deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas de productos del Codex, e incorporar, según proceda, las secciones enumeradas en el mismo.

4.2.3. - Revisión de las Normas del Codex

La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas del Codex y los textos afines, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes. Siempre que sea necesario, las normas o textos afines se revisarán o se suprimirán de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex. Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier nueva información científica o de otro tipo que pueda justificar la revisión de las normas del Codex o los textos afines vigentes.

Los textos afines comprenden códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones.

(Ver Manual de Procedimientos del CODEX en ANEXO N° 7)

4.3 - La Organización Internacional de Epizootias (OIE)

4.3.1 - Normas internacionales de la OIE

En esta era de la globalización, las medidas de sanidad animal cobran cada vez mayor importancia para facilitar los intercambios internacionales seguros de animales y de sus productos derivados evitando al mismo tiempo la creación de barreras comerciales innecesarias. De este modo, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias alienta a los Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) a basar sus medidas sanitarias en las normas, directrices y recomendaciones internacionales, siempre que existan.

La OIE es la organización de referencia de la OMC en materia de normas de sanidad animal y zoonosis. La OIE publica dos Códigos (Terrestre y

Acuático) y dos Manuales (Terrestre y Acuático) que constituyen las principales referencias para los Miembros de la OMC.

El Código Sanitario para los Animales Terrestres (Código Terrestre) y el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático) buscan garantizar, respectivamente, la seguridad sanitaria del comercio internacional de animales terrestres y acuáticos y de sus productos derivados. El Código Terrestre se publicó por primera vez en 1968 y el Código Acuático en 1995. Tradicionalmente, estas publicaciones se centraban en la sanidad animal y las zoonosis, pero en los últimos años su contenido se ha ampliado para abarcar el bienestar de los animales y la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal en concordancia con el nuevo mandato de la OIE de mejorar la sanidad animal en el mundo.

El Manual de las Pruebas de Diagnóstico y de las Vacunas para los Animales Terrestres y el Manual de las Pruebas de Diagnóstico y de las Vacunas para los Animales Acuáticos brindan un enfoque armonizado en el campo del diagnóstico de enfermedades al describir las técnicas de diagnóstico de laboratorio aceptadas internacionalmente. Estos Manuales se empezaron a publicar en 1989 y 1995, respectivamente.

La OIE actualiza periódicamente sus normas internacionales a medida en que surge nueva información científica, siguiendo los procedimientos transparentes y democráticos establecidos. El único camino para la adopción de la norma es su aprobación por la Asamblea Mundial de Delegados que cada año se reúne en el mes de mayo durante la Asamblea General.

5.- MERCADOS Y PRODUCTOS ACTUALES Y POTENCIALES

5.1 - Informes estadísticos

En primer lugar se analizó información estadística elaborada y publicada por SENASA sobre los principales productos frutihortícolas exportados por la República Argentina en los últimos años, especialmente en los años 2009 y 2010, de las

mismas se elaboraron los cuadros siguientes que se adjuntan, con los principales países (hasta 1.000 toneladas) a los que se exportó.

Como se podrá observar en el año 2009 se han exportado 1.290.565 toneladas de frutas, a los 10 primeros países se exportó 1.053.056 toneladas o sea el 82 % y los 4 primeros países representan el 59 %, lo que demuestra una alta dependencia con determinados mercados, principalmente **Rusia, Brasil y Unión Europea.**

En este cuadro hay 46 países a los que se les ha exportado hasta 1.000 toneladas y Otros con 10.439 toneladas, que comprende a 29 países más de hasta 100 toneladas de exportación, pero que muchas veces esos envíos son muestras o productos que se envían vía diplomática, el resto menor a 100 toneladas es insignificante.

5.1.1 - PAÍSES A LOS QUE SE HAN EXPORTADO FRUTOS FRESCOS AÑO 2009, HASTA 1.000 TONELADAS. MERCADOS ACTUALES

PAISES	TN	PAISES	TN
Rusia	254.079	Lituania	5.407
Brasil	207.500	México	4.603
Holanda	179.888	Hong Kong	3.866
Italia	114.355	Emiratos Árabes Unidos	3.749
España	72.039	Libia	3.377
Bélgica	59.151	Malasia	3.206
USA	53.229	Bielorrusia	2.970
G. Bretaña	40.169	Arabia Saudita	2.917
Argelia	38.534	Singapur	2.163
Paraguay	34.112	China	2.035
Grecia	28.149	Suiza	2.016
Ucrania	21.760	Rumania	1.903
Francia	18.009	Chipre	1.684
Portugal	17.761	Serbia	1.658
Canadá	16.223	Montenegro	1.472
Alemania	11.212	Perú	1.467

Suecia	10.551	Finlandia	1.465
Filipinas	8.842	Uruguay	1.377
Bolivia	8.091	Bangladesh	1.338
Noruega	7.523	Eslovenia	1.244
Polonia	7.429	Eire (Irlanda del Sur)	1.228
Albania	7.281	Chile	1.022
Dinamarca	6.249	Otros	10.436
Indonesia	5.826	TOTAL	1.290.565

5.1.2 - FRUTAS FRESCAS EXPORTADAS AÑO 2009

PRODUCTOS	AÑO 2009	PRODUCTOS	AÑO 2009
Pera	454.927	Frutas vs	1.044
Limón	253.977	Kiwi	288
Manzana	209.261	Sandía	215
Naranja	142.017	Membrillo	140
Mandarina	114.458	Higo	94
Uva	47.215	Tangelo	86
Pomelo	17.722	Pistachos	86
Ciruela	12.838	Melón	83
Arándano	12.553	Damasco	59
Frutilla	7.614	Quinotos	42
Durazno	6.522	Granada	42
Nectarín	3.318	Lima	41
Palta	2.773	Avellana	10
Cereza	1.841	Cassis	8
Nueces	1.051	Frambuesa	8
		TOTAL	1.290.565

Los 15 frutos frescos más vendidos en los últimos 10 años tienen el siguiente orden:

Pera
Limón
Manzana
Naranja
Mandarina
Uva
Pomelo
Ciruela
Durazno
Frutilla
Arándano
Nectarín
Cereza
Palta
Sandía

5.1.3 - FRUTAS FRESCAS EXPORTADAS AÑO 2010, PRODUCTOS Y PAÍSES

PRODUCTO	2.010	%
TOTAL:	1.256.384	100
Pera	417.796	33
Limón	259.763	21
Manzanas	181.118	14
Naranja	161.644	13
Mandarina	119.769	10
Uva	53.834	4
Arándano	18.974	2
Pomelo	10.999	1
Ciruela	8.500	1
Frutilla	7.933	1
Durazno	6.043	0
Nectarín	4.302	0

PAISES	AÑO 2010	%
TOTAL:	1.256.384	100
Rusia	250.044	20
Brasil	230.016	18
Holanda	192.158	15
Italia	93.090	7
España	83.575	7
USA	50.276	4
Paraguay	42.591	3
G Bretaña	32.418	3
Bélgica	30.053	2
Argelia	23.826	2
Grecia	18.428	1
Canadá	17.919	1

Cereza	2.765	0
Nueces	1.139	0
Kiwi	451	0
Frutas vs	447	0
Damasco	226	0
Otros	153	0
Sandía	219	0
Higo	113	0
Melón	75	0
Membrillo	69	0
Granada	51	0

Portugal	16.804	1
Indonesia	14.296	1
Alemania	13.244	1
Ucrania	12.331	1
Suecia	11.772	1
Francia	10.814	1
Bolivia	8.440	1
Noruega	8.096	1
México	6.767	1
Filipinas	6.540	1
Otros	82.886	7

5.1.4 - PAÍSES A LOS QUE SE HAN EXPORTADO HORTALIZAS FRESCAS AÑO 2009 – MERCADOS ACTUALES.

PAISES	TN	PAISES	TN
Brasil	304.400	Israel	4.452
España	49.697	Taiwán	4.219
Italia	43.777	Alemania	2.815
Argelia	42.985	Haití	2.790
Paraguay	42.255	Jordania	2.093
Venezuela	38.322	Egipto	2.029
Portugal	22.510	Canadá	1.910
Turquía	16.290	Guatemala	1.909
Bélgica	16.060	Cuba	1.890
Francia	15.210	Sudáfrica	1.646
Chile	12.061	Colombia	1.452
USA	10.027	Panamá	1.440
G. Bretaña	8.696	Grecia	1.406
Holanda	8.477	Líbano	1.253
Uruguay	6.458	Pakistán	1.249

México	5.526	Rep. Dominicana	1.152
India	5.397	Jamaica	1.131
Costa Rica	5.225	Emiratos Arabes	1.088
Bulgaria	4.559	Otros (22)	9.666
		TOTAL	703.610

5.1.5 - HORTALIZAS FRESCAS EXPORTADAS AÑO 2009

PRODUCTOS	2009	PRODUCTOS	2009
Cebolla	196.491	Zanahoria	2.875
Poroto Alubia	154.626	Hortalizas vs	2.482
Ajo	93.243	Choclo	1.117
Poroto Negro	93.113	Lenteja	513
Papa	26.691	Poroto Adzuki	419
Arveja	24.567	Repollo	300
Garbanzos	18.522	Poroto Carioca	291
Poroto Cranberry	16.631	Poroto Pallares	279
Zapallo	15.137	Espárrago	275
Tomate	14.262	Lechuga	250
Poroto Colorado	14.038	Poroto Navy	248
Poroto Blanco	11.923	Espinaca	208
Poroto vs	5.872	Endivia	115
Calabaza	5.414	Pimiento	112
Poroto Canela	3.525	Repollito Bruselas	71
		TOTAL:	703.610

En el año 2009 se han exportado 703.610 toneladas de hortalizas, a los 10 primeros países se exportó 591.506 toneladas o sea **el 84 %** y a **Brasil** se le vende **el 43 %**, lo que indica una peligrosa dependencia y más si se tiene en cuenta que Brasil importa **el 79 %** de las cebollas que exportamos. Los restantes 4 países siguientes representan el 25 %, por lo que el **78 %** se vende a 5 países, que son: **Brasil, España, Italia, Argelia y Paraguay. Argelia** es el país que más ha incrementado sus compras, tanto en frutas como en hortalizas.

En este cuadro hay 37 países a los que se les ha exportado hasta 1.000 toneladas y Otros con 9.666 toneladas, que comprende a 22 países más de hasta 100 toneladas de exportación, pero que muchas veces esos envíos son muestras o productos que se envían vía diplomática, el resto menor a 100 toneladas es insignificante.

5.1.6 - HORTALIZAS FRESCAS EXPORTADAS AÑO 2010, PRODUCTOS Y PAÍSES.

PRODUCTO	2.010	
TOTAL:	846.069	%
Cebolla	250.233	30
P Alubia	162.347	19
P Negro	121.611	14
Ajo	88.058	10
Arveja	78.149	9
Papa	29.940	4
Garbanzos	16.763	2
P Colorado	16.632	2
Zapallo	14.993	2
P Cranberry	14.540	2
P Blanco	12.830	2
Tomate	12.263	1
Poroto vs	5.460	1
Calabaza	4.562	1
P Canela	4.235	1
Lenteja	2.719	0
Zanahoria	2.390	0
Choclo	1.346	0
Hortalizas vs	1.343	0
P Carioca	1.117	0
P Navy	1.000	0
Otros	3.538	1

PAÍS	2.010	
TOTAL:	846.069	%
Brasil	413.786	49
España	90.133	11
Paraguay	52.664	6
Italia	45.305	5
Argelia	45.094	5
Venezuela	28.337	3
Cuba	22.378	3
Turquía	21.764	3
Portugal	20.438	2
Francia	16.487	2
Holanda	11.570	1
Uruguay	9.088	1
G Bretaña	7.649	1
Chile	6.867	1
Bulgaria	5.270	1
México	4.966	1
Israel	4.748	1
USA	4.470	1
Taiwán	4.045	0
Bélgica	2.914	0
Jordania	2.243	0
Colombia	2.086	0

En el año 2010 se vendió un 20 % más que en el año del 2009, siendo la cebolla el principal producto comercializado hacia Brasil.

Las 15 hortalizas y legumbres frescas más vendidas en los últimos 10 años tienen el siguiente orden: **cebolla, ajo, poroto alubia, poroto negro, porotos vs., papa, arveja, poroto colorado, poroto cranberry, zapallo, garbanzos, tomate, poroto blanco, zanahoria y calabaza.**

Para más detalle ver las estadísticas completas y con mayores informaciones del año 2010 y del primer semestre del 2011 **en el Anexo N° 12.**

5.2 – Mercados y Productos potenciales

Con el objeto de conocer las expectativas de los gobiernos provinciales y del sector productivo y exportador, se ha realizado una consulta de opinión por experiencias y por intereses propios, entre las instituciones de las provincias de Río Negro, Neuquén, Mendoza y San Juan y a los sectores privados, exportadores y empaques de estas provincias, cuyo resultado promedio de los actuales o potenciales mercados priorizados y de los productos frescos prioritarios es el siguiente:

5.2.1 – FRUTOS FRESCOS

5.2.1.1 - PERAS Y MANZANAS

CHINA	CANADA
JAPON	OCEANIA
INDIA	RUSIA
MEXICO	EE.UU.
SUDESTE ASIATICO	UNION EUROPEA
RESTO DE SUDAMERICA	CENTROAMERICA
AFRICA	

5.2.1.2 – FRUTOS DE CAROZO

RESTO DE SUDAMERICA	CANADA
CENTROAMERICA	EE.UU.
MEXICO	AFRICA
INDIA	JAPON

5.2.1.3 – UVA DE MESA (SAN JUAN)

EE.UU.
EUROPA ORIENTAL
CANADA

5.2.1.4 – PASAS DE UVA (SAN JUAN)

CENTROAMERICA
CANADA
RESTO DE SUDAMERICA
RUSIA

5.2.1.5 – OTROS FRUTOS

ARANDANO	NARANJAS
MELON	POMELOS

SANDIA
GRANADA
MEMBRILLO

MANDARINAS
LIMON
QUINOTOS

5.2.2 - PAÍSES POTENCIALES en general para los frutos de carozo, pepita y uva. (Para los cítricos habría que hacer las consultas pertinentes en el NEA y en el NOA).

UNION EUROPEA
EE.UU.
SUDESTE ASIATICOS
RUSIA
RESTO DE SUDAMERICA
CENTROAMERICA

MERCOSUR
MEDIO ORIENTE
MEXICO
CHINA
INDIA
JAPON

5.2.3 – HORTALIZAS FRESCAS

AJO
CEBOLLA
ZAPALLOS

ZANAHORIA
TOMATE
PAPA

5.2.4 - PAÍSES POTENCIALES PARA HORTALIZAS FRESCAS

EE.UU
RUSIA
CENTROAMERICA
CANADA
MEXICO

RESTO DE SUDAMERICA
EUROPA ORIENTAL
SUDESTE ASIATICO
UNION EUROPEA
MERCOSUR

6.- Nomenclatura Arancelaria

Los productos seleccionados para la realización de este trabajo se identifican en las aduanas de los países compradores a partir del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercaderías. La misma por lo común, posee 8 dígitos, que puede llegar a 10, perteneciendo los 6 primeros al Sistema armonizado y los restantes a sistemas propios de un país. Las posiciones arancelarias para los diferentes productos seleccionados en el presente trabajo se detallan en el siguiente cuadro:

6.1 - Posiciones arancelarias de productos seleccionados.

6.1.1 - Hortalizas frescas	Posición arancelaria
Papas	0701.90.00
Tomates	0702.00.00
Cebollas	0703.10.10
Echalotes	0703.10.20
Ajos	0703.20.00
Zanahorias	0706.10.10
Pimientos	0709.60.00
Zapallos	0712.90.90

6.1.2 - Frutas secas	Posición arancelaria
Almendras	0802.10.00
Avellanas	0802.20.00
Nueces	0802.30.00

6.1.3 - Frutas frescas	Posición arancelaria
Naranjas	0805.10.00
Mandarinas	0805.20.00
Limonas	0805.30.00
Pomelos	0805.40.00
Uvas	0806.10.00
Sandías	0807.11.00
Melones	0807.19.00
Manzanas	0808.10.00
Peras	0808.20.10
Membrillos	0808.20.20

Damascos	0809.10.00
Cerezas	0809.20.00
Duraznos	0809.30.00
Nectarinas	0809.30.00
Ciruelas	0809.40.00
Frutillas	0810.10.00
Frambuesas	0810.20.00
Arándanos	0810.40.00

6.1.4 - Productos congelados	Posición arancelaria
-------------------------------------	-----------------------------

Frutillas congeladas	
Frambuesas congeladas	0811.20.00
Papas congeladas	2004.10.00

6.1.5 - Frutas desecadas	Posición arancelaria
---------------------------------	-----------------------------

Damasco desecados	0813.10.00
Ciruelas desecadas	0813.20.00
Manzanas desecadas	0813.40.00
Peras desecadas	0813.40.00

6.1.6 - Productos industriales	Posición arancelaria
---------------------------------------	-----------------------------

Lúpulo	1210.20.00
Pasta de Tomate	2002.90.90
Papas congeladas	2004.10.00
Jugo de Manzana	2009.70.00
Jugo de Pera	2009.80.00
Jugo de Uva	2009.60.00
Jugo de tomate	2009.50.00
Caldo de Sidra	2206.00.10

SEGUNDA PARTE

B - REQUERIMIENTOS GENERALES FITOSANITARIOS Y DE CALIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FRESCO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

1 - ASPECTOS FITOSANITARIOS

1.1 - Generalidades

El comercio internacional de productos de origen vegetal implica un riesgo de introducción y de dispersión de plagas.

Por tal motivo se establecen mecanismos que permitan agilizar el comercio internacional salvaguardando la sanidad vegetal de los países involucrados.

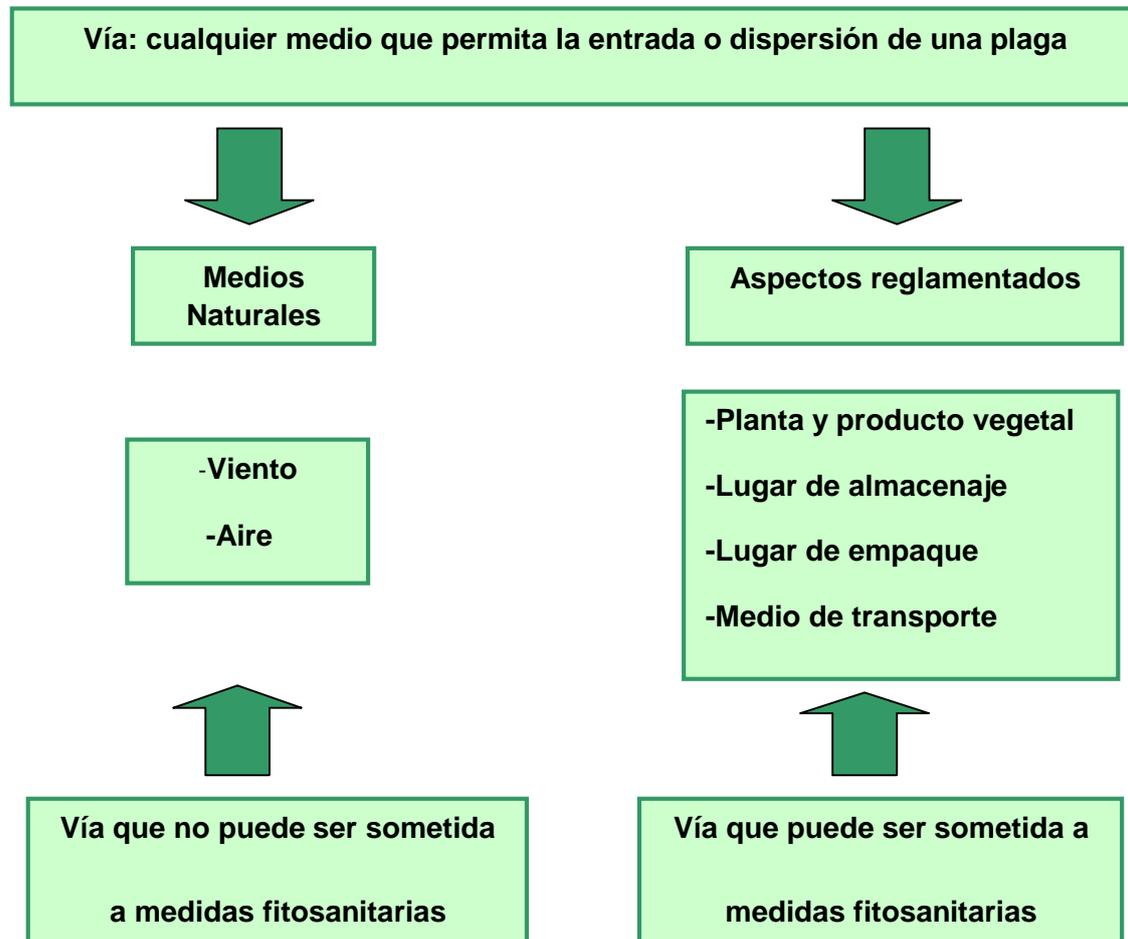
Este punto se propone brindar información sobre el accionar de las ONPFs (Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria) en la implementación y adaptación a las normas internacionales fitosanitarias.

Las ONPFs ejecutan actividades específicas para prevenir la introducción y/o propagación de plagas cuarentenarias y plagas no cuarentenarias reglamentadas de plantas y productos vegetales, promoviendo medidas apropiadas para combatirlas.

Esto lo logra por medio de la implementación de medidas fitosanitarias. Toda medida fitosanitaria es cualquier legislación reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas.

Las medidas fitosanitarias deben ser:

- Consistentes con el riesgo, técnicamente justificadas, y las menos restrictivas al comercio
- No discriminatorias
- Transparentes



Fuente: Manual de Inspección Fitosanitaria.FAO-2009, pág.16

Estas medidas fitosanitarias pueden adoptar muchas formas, por ejemplo:

- Procedimiento de emisión de certificados fitosanitarios que avalan la seguridad fitosanitaria de los envíos hacia el exterior
- Manejo de la vigilancia de los brotes de plagas y el control de las mismas
- Procedimientos de inspección de envíos que son objeto de comercio que contengan productos vegetales
- Establecimiento y protección de las áreas libres de plagas
- Elaboración de análisis de riesgo de plagas
- Establecimiento de programas de erradicación de plagas, etc.

1.2 - Las medidas sanitarias y fitosanitarias se pueden ejecutar en tres niveles:

1.2.1 – Prefrontera: son aquellas acciones que la ONPF emprende más allá de las fronteras del país, con el objeto de disminuir las probabilidades de ingreso de plagas cuarentenarias. Entre estas acciones se pueden mencionar el análisis de riesgo de plagas para conocer la situación fitosanitaria dentro del territorio de una ONPF y la situación en el área de origen de los productos que serán importados. Esto ayuda a establecer regulaciones fitosanitarias como requisitos fitosanitarios que deben cumplirse en el área de origen para que los productos vegetales puedan ingresar o transitar por un territorio, o se pueden establecer requisitos que requieren tratamientos cuarentenarios o reconocimiento de estatus fitosanitario de ciertas áreas.

1.2.2 – Frontera: son todas aquellas acciones que la ONPF realiza en la frontera del país (momento de ingreso o egreso de un producto al país, aeropuerto, frontera seca, fluvial o marítima), para manejar el riesgo derivado de las distintas vías posibles de ingreso de plagas.

Una parte de estas acciones está relacionada con la inspección fitosanitaria y el control de las distintas vías, incluyendo los procesos de certificación de exportaciones. Por lo tanto se incluye la inspección de las cargas de plantas y productos vegetales que se importan o exportan, el control de las cargas en tránsito, la inspección de los embalajes de madera, etc.

1.2.3 – Posfrontera: son las acciones que se realizan dentro del territorio de cada ONPF. La más representativa es la vigilancia fitosanitaria cuyo objetivo fundamental es mantener actualizado el estatus fitosanitario de cada país, detectar el ingreso y establecimiento de plagas cuarentenarias en etapas tempranas para que se proceda a su control oficial y dar seguimiento a los procesos de erradicación, supresión (población de plaga con baja prevalencia) o establecimiento de áreas libres de plagas.

También el uso de la vigilancia es una medida que apoya a la certificación fitosanitaria cuando se llega a un acuerdo bilateral. La posibilidad de hacer

muestreos en un área que indiquen que no tiene presencia de una plaga, puede ser una manera adicional que permita certificar partida libre.

Para que el sistema de protección fitosanitaria establecido por cada país cumpla sus objetivos debe mantener una interrelación estrecha entre los distintos niveles, para lo cual es imprescindible el flujo de información entre sus partes.

Medidas fitosanitarias para la exportación de productos reglamentados			
Lugar de aplicación	Antes de la entrada en el país de origen	En la entrada al país de destino	Posterior a la entrada
Medidas fitosanitarias	Sistema de certificación de exportaciones previo a la exportación: -Inspección -Tratamientos -Análisis de muestras -Producción en área libre de plagas - Certificado fitosanitario -Determinación de estatus fitosanitario -Integridad de los envíos	- Revisión de la documentación -Verificar la integridad del envío -Inspección fitosanitaria -Tratamientos -Detención	-Cuarentena posentrada -Detención en lugares designados. -Restricciones a la comercialización

Fuente: Elaborado a partir de *Manual de Inspección Fitosanitaria*. FAO-2009, pag.18

1.3 - Sistema de Certificación de Exportaciones.

La certificación fitosanitaria es el uso de los procedimientos fitosanitarios que conducen a la expedición de un certificado fitosanitario.

El objetivo del sistema de certificación de exportaciones es prevenir la diseminación de plagas cuarentenarias y plagas no cuarentenarias reglamentadas, hacia los países a los cuales se exportan plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados.

El procedimiento de certificación consiste en dar cumplimiento a los requisitos fitosanitarios establecidos por la ONPF del país importador; para lo cual, la ONPF del país exportador emite un certificado fitosanitario. Este documento oficial declara el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios de importación requeridos por el país de destino de los productos reglamentados que son potenciales vías de introducción de plagas de interés cuarentenario.

Contiene información suficiente para describir el envío que ampara y se limita únicamente a información de carácter fitosanitario.

Previo a la emisión de este certificado se realiza la inspección fitosanitaria para asegurar el cumplimiento de los requisitos especificados por el país importador en el momento de la inspección. Su resultado es la expedición de un certificado fitosanitario.

La inspección fitosanitaria conlleva tres procedimientos:

- El examen de los documentos relacionados con el envío
- La verificación de la identidad e integridad del envío
- El examen visual para detectar plagas y otros requisitos fitosanitarios

En la **verificación documental** se debe destacar que el documento clave y fundamental es el certificado fitosanitario de exportación.

Los otros documentos que acompañan a un envío solo son documentos complementarios que apoyan la orientación del muestreo y la inspección, pero no

reemplazan el certificado fitosanitario o sus declaraciones adicionales o especificaciones de tratamientos fitosanitarios.

La **verificación de la identidad e integridad del envío**, pretende asegurar que los documentos describen al envío con exactitud. Permite comprobar que el tipo de producto vegetal esté conforme al certificado fitosanitario recibido, que el envío se puede identificar claramente, que la cantidad coincida con la descrita en el certificado fitosanitario, y que el estatus fitosanitario sea el que se declara en el certificado fitosanitario.

El **examen visual**, involucra el examen físico del envío para la detección de plagas, así se verifica el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios, los sellos y condiciones de seguridad.

También la inspección fitosanitaria puede utilizarse para verificar el cumplimiento de requisitos fitosanitarios.

- Tratamientos fitosanitarios
- Nivel de procesamiento
- Presencia de contaminantes (tierra, malezas, etc.)
- Etapa de crecimiento, variedad, color, edad, grado de madurez, etc. que hayan sido establecidos como requisitos fitosanitarios
- Requisitos de embalaje y embarque del envío
- Origen de los envíos/lotos

Luego de realizar las verificaciones documentales y las inspecciones físicas de los envíos de productos vegetales caben dos opciones:

Los requisitos fitosanitarios se cumplen o no se cumplen.

✓ **Si se cumplen los requisitos fitosanitarios.**

- Se puede proporcionar la certificación fitosanitaria a los envíos para la exportación.

✓ **Si no se cumplen los requisitos fitosanitarios**

- Se rechazará o se intervendrá la partida

Los documentos que dejarán constancia de lo actuado serán:

- -Acta de infracción e intervención de productos de exportación
- -Acta de extracción de muestras
- -Acta de decomiso y destrucción/reembarque
- -Acta de liberación

La **intervención o rechazo de la partida** por razones fitosanitarias se realizará si se detecta la presencia de alguna plaga o se tiene la presunción de ésta. En este caso, el inspector procederá a realizar su intervención, dejando constancia de lo actuado mediante el labrado del acta de infracción e intervención de productos de exportación

El **Acta de toma o extracción de muestra** se realizará de no ser posible el reconocimiento inmediato de la plaga, por lo cual se deberá enviar una muestra al laboratorio, adecuadamente conservada para su identificación, adjuntando a la misma una copia del acta de extracción de muestra correspondiente.

El **Acta de decomiso y destrucción /reembarque** se labrará si se identifica como plaga cuarentenaria o plaga no cuarentenaria reglamentada y consecuentemente con requisitos fitosanitarios especificados por el país importador pudiéndose optar por alguna de las siguientes alternativas:

✓ **Tratamientos**

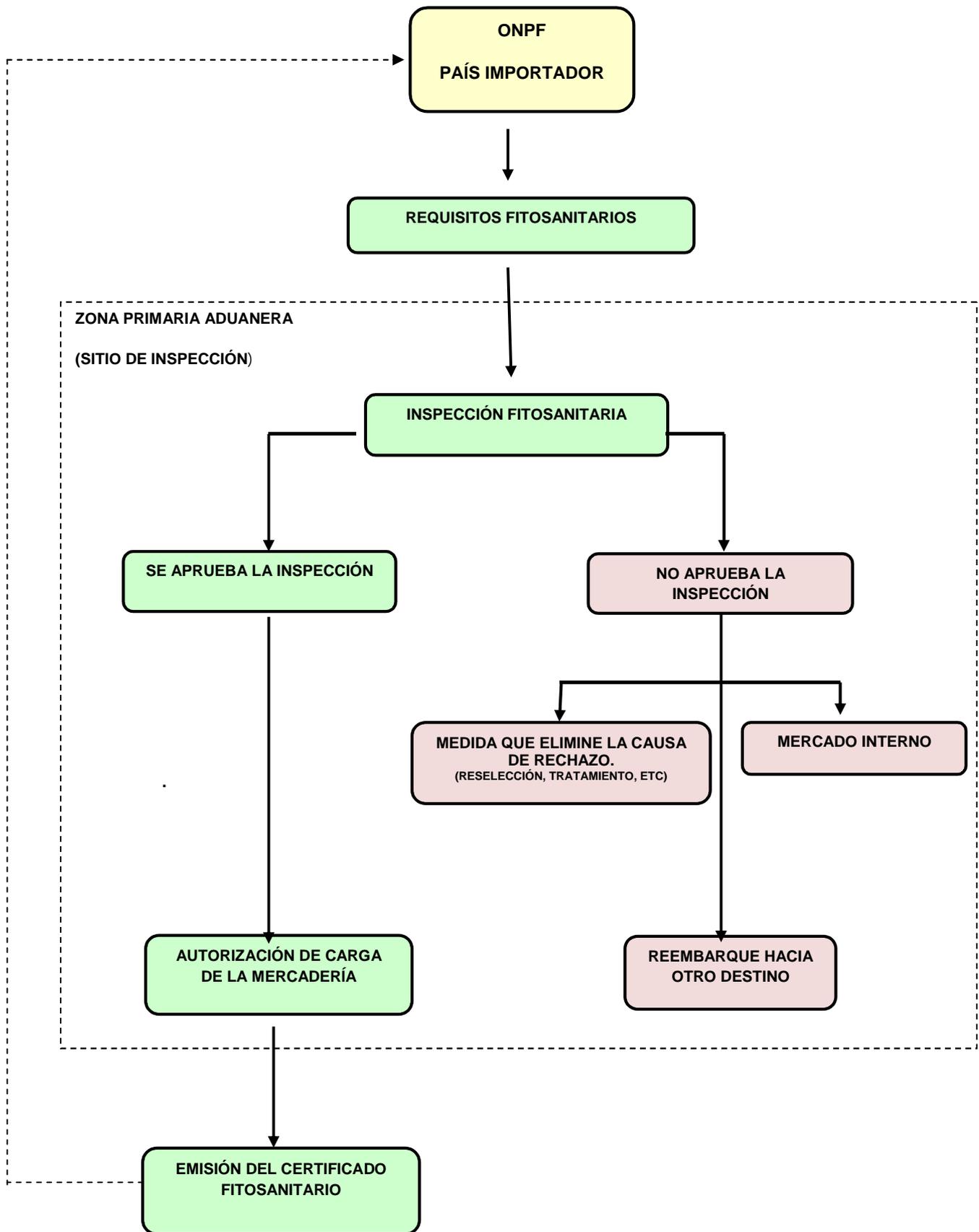
En caso de plagas cuarentenarias corresponderá realizar algún **tratamiento cuarentenario** que esté internacionalmente reconocido.

Si se trata de plagas no cuarentenarias reglamentadas se podrán efectuar **tratamientos fitosanitarios** reconocidos internacionalmente.

Efectuado el tratamiento bajo supervisión oficial se procederá a liberar la mercadería dejando constancia de lo actuado mediante el labrado del **Acta de liberación**.

✓ **No autorización de carga**

De no ser posible cumplir con los requisitos fitosanitarios del país importador el envío no podrá exportarse a ese destino, por lo tanto, se procederá al labrado del **Acta de liberación** en la que se especificará la no autorización de carga, pudiéndose comercializar en el mercado interno o reembarque hacia otro destino que tenga diferentes requisitos fitosanitarios de importación.





MINISTERIO DE ECONOMIA
GOBIERNO DE MENDOZA



Instituto de Sanidad
y Calidad Agropecuaria
Mendoza

1.4 - Exportación de Frutas y Hortalizas

- Normativas nacionales y del MERCOSUR que se deben cumplir:

A - Productores:

Se deben inscribir en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), por el cual a través de un código, se asocia al productor con el predio donde realiza su actividad permitiendo obtener datos del establecimiento, del productor y de la actividad que realiza, en cumplimiento de la Resolución SENASA N°249/03

[Link: http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/85000-89999/86375/norma.htm](http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/85000-89999/86375/norma.htm)

[Link http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1468&io=11845](http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1468&io=11845)

B -Exportadores:

Se deben registrar como Exportadores en cumplimiento de la Resolución SENASA N° 402/2001

Instructivo para inscripción

[Link: http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=797&io=2731](http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=797&io=2731)

Consulta de Exportadores Inscriptos

[Link: https://aps2.senasa.gov.ar/ExportadoresImportadores/faces/consulta_publica.jsp](https://aps2.senasa.gov.ar/ExportadoresImportadores/faces/consulta_publica.jsp)

C - Plantas de Empaque:

Las Resoluciones N° 145 y N° 554 del año 1983 de la ex Secretaria de Agricultura y Ganadería, establece en su Capítulo I que las personas, entidades o sociedades que deseen dedicarse al empaque de frutas frescas o a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, tendrán la obligación de inscribirse en los registros respectivos que lleva el SENASA

[Link: http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59468/norma.htm](http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59468/norma.htm)

Además deberán cumplir con la Resolución N° 48/98 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, que aprueba las normas relativas a la reorganización y actualización de los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave.

Solo se podrá exportar frutas y hortalizas procedentes de lugares de empaques y cámaras frigoríficas registrados por SENASA

Link: https://aps2.senasa.gov.ar/registros/faces/publico/establecimientos/tc_emp_aquespublico.jsp

D – Normativas de calidad:

D.1 - Se deberá cumplir con las Reglamentaciones vigentes en Argentina, en materia de Calidad Comercial

Frutas desecadas:	Resolución ex SAG N° 88/65
Frutas secas:	Resolución ex SAG N° 1352/67
Frutas frescas cítricas:	Resolución ex SAG N° 145/83
Frutas frescas no cítricas:	Resolución ex SAG N° 554/83
Hortalizas frescas:	Decretos PEN N° 71.178/35 y N° 18728/38 Resolución ex SAG N° 297/83 Resolución Ministerio de Economía N° 960/86 Resolución S.A.G.P.y A N° 58/07

Existen otras disposiciones específicas que se informarán en las fichas de cada país cuando se mencione cada fruta u hortaliza autorizada a esos países.

D.2 - Reglamentos Técnicos MERCOSUR, para la comercialización de productos entre los Estados Parte.

AJO:	Resolución ex IASCAV N° 100/95
TOMATE	Resolución ex IASCAV N° 101/95
CEBOLLA:	Resolución ex IASCAV N° 88/95

MANZANA:	Resolución ex SAGPyA N° 600/97
FRUTILLA:	Resolución ex SAGPyA N° 85/98
PERA:	Resolución ex SAGPyA N° 404/98

E – Embalajes y maderas:

En caso de embalaje y soportes de madera deberá aplicarse lo establecido en la NIMF N° 15 de la CIPF.

Para aplicar los tratamientos establecidos en la NIFM N° 15, se deberán realizar en los establecimientos habilitados por SENASA según la Resolución SENASA N° 3/05.

Establecimientos habilitados para el tratamiento a embalajes de madera

Link: <http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File922-catem.pdf>

1.5 - Procedimiento de Exportación

1.5.1 - Inicio del expediente

El Exportador para dar inicio al trámite de exportación deberá estar previamente inscripto ante AFIP y SENASA como Exportador.

Los documentos que deberá presentar ante la Oficina de SENASA son los siguientes:

- **Solicitud de Inicio de Trámite**, la misma será autogestionable mediante el Sistema de Integral de Gestión Fitosanitaria (SIG-Fito), disponible en la pagina web oficial del SENASA, “Servicios on line”

Link: <http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=878&io=9782>

- **Constancia de pago de aranceles** establecidos por la Resolución N° 137/2009 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA).
- **Permiso de embarque**, documento de la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS (ANA), en la cual se declara la mercadería a exportar.
- **Aviso de inspección**, en el mismo debe detallarse:

- ✓ día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria;
- ✓ nombre y firma del Despachante de Aduana;
- ✓ medio de transporte y mercadería a embarcar.

La inspección se efectuará en el momento y lugar que el exportador solicite, siempre que haya sido solicitado con tiempo suficiente para coordinar el trabajo. El tiempo depende de cada oficina SENASA, en general el pedido se realizará de un día para otro y en horario oficial.

- **Permiso de Importación:** Copia del Documento Oficial emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF), del país importador que lo implemente; dicho documento contiene los requisitos fitosanitarios que debe cumplir el producto a exportarse.

Adicionalmente, para la exportación de frutas y hortalizas frescas, según el país, se tendrá que presentar otra documentación específica. Por ejemplo en el caso de la exportación de cítricos a la Unión Europea, se exige la emisión de un respaldatorio, documento que respalda la trazabilidad del envío.

1.5.2 - Emisión de documentos

Si la inspección física del producto es satisfactoria, se procederá a emitir los documentos que dejan constancia de lo actuado y que amparan el producto a exportar.

- ✓ **Certificado Fitosanitario (NINF N°12-2011 y Estándar 2.9 y 1.4 - COSAVE)**

El certificado fitosanitario de exportación lo expide la ONPF del país en el cual las plantas, los productos vegetales o los artículos reglamentados se cultivaron o procesaron. Se emiten para dar fe que los envíos cumplen los requisitos fitosanitarios de importación de los países importadores y se ajustan a la declaración de certificación.

En el campo Declaraciones Adicionales se explicita el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios que contendrá solamente información de índole fitosanitaria.

En caso que la totalidad de las Declaraciones Adicionales no puedan incorporarse en el Certificado Fitosanitario, se utilizará el Certificado Complementario.

En una Nota Anexa puede consignarse información de índole bancaria o comercial, así como aspectos fitosanitarios no oficiales, de calidad, análisis de laboratorio, OGM, SITES, etc. debidamente fundamentadas.

El documento original tiene como único uso el de ser presentado ante las autoridades de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país importador al arribo del envío y en amparo del mismo. Una copia quedará en poder del exportador y otra será archivada en la Oficina donde se inicio el expediente y la tercera será enviada al área estadística de la Dirección de Fiscalización Vegetal.

Los Certificados Fitosanitarios podrán tener una validez limitada, puesto que la condición fitosanitaria de los envíos podrá cambiar después de la expedición de los mismos. Las ONPF de los países importadores también podrán estipular como parte de los requisitos fitosanitarios de importación la duración de la validez de los certificados fitosanitarios.

El plazo de validez del Certificado Fitosanitario emitido en cualquier Oficina Local (origen), y a efectos del **tránsito** del producto por el territorio nacional, varía de acuerdo a la distancia existente hasta el lugar de embarque o punto fronterizo de egreso, rigiéndose por lo establecido en la Resolución ex SAG N° 1480/72:

Distancia entre origen y lugar de embarque o punto de egreso	Período de validez del certificado fitosanitario desde su emisión
Hasta 750 Km.	48 hs
751- 1000 Km.	72 hs
1001-1250 Km.	96 hs
+ de 1250 Km.	120 hs

Fuente: Resolución ex IASCAV N° 409/96

✓ **Guía-Remito de Embarque**

Se deberá emitir la Guía-Remito de embarque para el caso de productos cuya inspección y certificación fitosanitaria se realice en origen o inspeccione en origen y certifique en el punto de salida.

En estos casos, al arribo del transporte al punto de egreso de nuestro país el inspector responsable de dicha Oficina Local deberá verificar que el Certificado Fitosanitario se encuentre dentro del plazo de validez (tratándose de productos detallados en la Resolución ex SAG N° 1480/72) para el traslado en el territorio nacional y efectuará el control de los precintos colocados en origen, y los datos del medio de transporte (N° de contenedor o dominio en el caso de camión, o N° de vagón si se transporta por ferrocarril), información que debe constar en la Guía-Remito de embarque.

✓ **Certificado de Calidad**

Se utilizará el Certificado de Análisis y de Calidad cuando se requiera una certificación específica para dar cumplimiento a requisitos de inocuidad y calidad. Serán emitidos por requerimiento del país importador.

✓ **Tratamiento cuarentenario para la exportación.**

Tratamiento cuarentenario es un procedimiento ideado, probado experimentalmente, aceptado oficialmente e implementado para el control de una o más plagas que tengan el carácter de cuarentenarias para un territorio determinado.

Es un procedimiento oficial para matar, inactivar, eliminar plagas, esterilizarlas o desvitalizarlas. Existen distintos tratamientos cuarentenarios como parte de las medidas fitosanitarias necesarias para que un producto pueda ser exportado.

• **El tipo de tratamiento aprobado dependerá de:**

- ✓ Presencia de la plaga en el país de origen,
- ✓ Dificultad para examinar/controlar la plaga

✓ Importancia cuarentenaria.

- **Los tratamientos pueden ser químicos o no químicos.**

✓ Los **tratamientos químicos** aprobados: fumígenos, inmersiones y aerosol. Los fumígenos incluyen el bromuro de metilo, fosfinas y sulfuryl fluoride.

✓ Los **tratamientos no químicos** incluyen el tratamiento frío en origen o en travesía, la inmersión en agua caliente, el tratamiento térmico de vapor y la irradiación.

En caso que los requisitos fitosanitarios del país importador especifiquen la realización de un tratamiento cuarentenario de frío en travesía, el inspector deberá certificar el inicio del mismo y efectuar el posicionamiento y calibración de los sensores de temperatura de acuerdo a lo descrito en el tratamiento exigido. Una vez realizado, se emitirá el:

✓ **Certificado de Calibración y posición de sensores en Tratamiento Cuarentenario de Frío en travesía.**

1.5.3 - Archivo de la documentación.

Una vez concluida la operatoria de exportación, se procederá a archivar el expediente con toda la documentación que avala lo actuado, atendiendo las especificaciones que al respecto se encuentran vigentes.

2 - ASPECTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

2.1 -Definición de calidad

La calidad para los consumidores se presenta como una característica única, la satisfacción de sus necesidades y expectativas. En el ámbito de las políticas tendientes a promover la calidad, esta puede dividirse en dos grandes aspectos:

1 -Sanidad e inocuidad de los alimentos

2 -Calidad como instrumento tendiente a alcanzar la diferenciación de productos.

Es necesario determinar y valorar las propiedades que deben tener los productos para ser considerados de calidad, lo cual puede realizarse mediante criterios objetivos y mensurables (ausencia de defectos, composición correcta, garantía sanitaria), pero además se incorporan criterios subjetivos apreciables por los sentidos y solo valorables por caracteres organolépticos (color, aspecto, olor, textura, etc.) apreciaciones que pueden ser diferentes según regiones, culturas, épocas e incluso edades de los consumidores.

La preocupación por la calidad se manifiesta con fuerza en los mercados de alimentos en los últimos años. Lejos de ser un fenómeno coyuntural responde a dos tendencias de fondo: por una parte, las mayores exigencias en la competencia y, por otra, la evolución en el comportamiento de los consumidores. Estos se vuelven más exigentes respecto no sólo de la sanidad y la seguridad de los alimentos que ingieren, sino también con relación a los procesos con los que se obtienen.

2.2 - Atributos de calidad demandados por el mercado

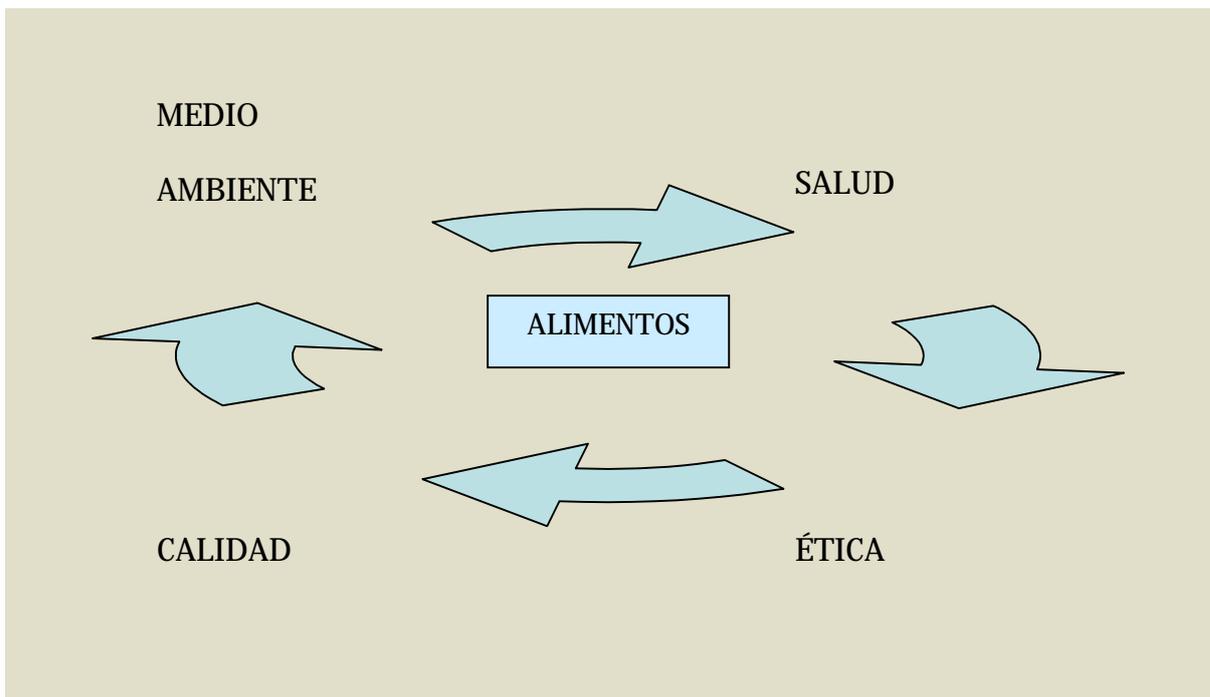
Los atributos de calidad son las características y propiedades de los productos y/o procesos que permiten satisfacer necesidades y expectativas de los clientes/mercados.

<p>➤ Atributos del producto:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Sabor✓ Textura✓ Color✓ Conveniencia✓ Apariencia✓ Vida postcosecha✓ Inocuidad	<p>➤ Atributos del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Producción orgánica✓ Preocupación por el medio ambiente✓ Origen del producto✓ Bienestar y salud de los trabajadores✓ Agricultura sostenible.✓ Responsabilidad social empresaria✓ Comercio Justo
--	--

Los consumidores en el mercado internacional demandan mayores exigencias e involucran mayor número de atributos cuando juzgan calidad de un producto.

La demanda y/o exigencia de los mercados está asociada principalmente a cuatros atributos de calidad.

PRINCIPALES ATRIBUTOS EXIGIDOS POR EL MERCADO DE ALIMENTOS.



Salud: Engloba los aspectos higiénico-sanitarios y nutritivos de los alimentos.

Calidad: Comprende criterios objetivos y subjetivos. Es decir contempla además de la inocuidad, la satisfacción de las preferencias del consumidor.

Medio Ambiente: Atributo que asegura que el producto a sido producido teniendo en cuenta principios de conservación de la naturaleza y sustentabilidad de los recursos naturales.

Ética: Hace referencia a la demanda del consumidor en cuestiones vinculadas con el conocimiento de la forma de producción y comercialización (seguridad del trabajador, responsabilidad social empresarial), y que asegure que el producto ha sido producido y vendido en condiciones más justas y sustentables.

En este nuevo marco conceptual, la conformidad de un producto con criterios objetivos no implica calidad, sino solamente que el producto es apto para el consumo humano mientras que la inclusión de criterios subjetivos es una condición básica para ganar competitividad en el comercio internacional, ya que desarrolla productos diferenciados.

2.3 - Normas existentes en calidad agroalimentaria

En el aspecto jurídico, las normas sanitarias y de inocuidad son disposiciones públicas, de cumplimiento obligatorio, susceptibles de inspección y sanción por incumplimiento. En cambio, hay otras normas de adopción voluntaria que establecen pautas de identificación y diferenciación de un producto (Global Gap, ISO 9000, BRC, Comercio Justo -Fair Trade-, etc.)

El mínimo exigible respecto de la calidad se fundamenta en disposiciones legales que establecen regulaciones sanitarias, de seguridad y lealtad comercial.

Así existen normas a nivel nacional del SENASA, Código Alimentario Argentino, de Lealtad Comercial.

Mientras que a nivel internacional todas estas exigencias están establecidas dentro del Codex Alimentarius.

En caso de exportaciones de productos vegetales, el envío deberá cumplir con los siguientes requisitos de calidad e higiénico–alimentarios.

- ✓ **Requisitos de calidad** deben dar cumplimiento a las normas de calidad e identidad vigentes que existen para cada producto. (ver punto **1.4.D – Normas de Calidad**)
- ✓ **Requisitos de inocuidad** se deben cumplir por requerimiento del país importador, a fin de determinar su aptitud para el consumo u otro análisis al respecto del producto a exportar. Por ejemplo, para la exportación de ajo a Uruguay se exige un Certificado de calidad que declare que “La partida se encuentra libre de plaguicidas organoclorados y organofosforados”.

2.4 - Términos y definiciones asociados a la calidad:

Los términos definidos más abajo se encuentran en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Variedad: se entenderá por “variedad” un conjunto de plantas de un solo taxón botánico del rango más bajo conocido que, con independencia de si responde o no plenamente a las condiciones para la concesión de un derecho de obtentor, pueda definirse por la expresión de los caracteres resultantes de un cierto genotipo o de una cierta combinación de genotipos, distinguirse de cualquier conjunto de plantas por la expresión de uno de dichos caracteres, por lo menos, y considerarse como una unidad habida cuenta de su aptitud para propagarse sin alteración.

Variedades comerciales: se trata de un término que sugiere una conexión del producto con un mercado y sus características para la comercialización, mientras que “variedad” o “cultivar” (variedades cultivadas seleccionadas por una persona) se asocia a las características morfológicas no solamente del producto en sí –el fruto, las raíces, los brotes o las hojas preparados para su comercialización – sino de toda la planta.

Tipos comerciales: productos de características técnicas y/o aspecto similares, pero que pueden pertenecer a variedades diferentes.

Intacto: el producto de frutas u hortaliza tal como se recolectó, aunque puede haber sido desmenuzado.

La parte comestible de la fruta u hortalizas no ha sufrido daños ni presenta mutilaciones o lesiones que menoscaben en modo alguno la integridad del producto.

Sano: los productos deberán estar exentos de toda enfermedad o deterioro grave (como pudrición, rotura, daños ocasionados por la congelación, o unidades ablandadas o arrugadas) que afecten en medida apreciable su aspecto, comestibilidad, calidad conservación o valor de mercado.

Limpio: prácticamente exento de la presencia visible de tierra, residuos alimentarios, polvo u otras materias extrañas visibles. Representa la variedad en cuestión.

Prácticamente exento: el producto de un cargamento, lote o envío, sin defectos, marcas o daños en número o cantidad superiores a aquellas que se espera que resulten del empleo de buenas prácticas de cultivo y manipulación en la producción y comercialización del producto y que están en consonancia con dichas prácticas.

Materia extraña visible: toda presencia visible o aparente de material que habitualmente no se asocia a las frutas y hortalizas.

Plagas: las plagas se definen como cualquier especie, raza o biotipo vegetal, animal o agente patógeno que ocasiona o puede ocasionar daños, ya sea en forma directa o indirecta, a las plantas o los productos o subproductos de éstas, incluidas las plantas clasificadas como plagas.

Daño provocado por plagas: lesión ocasionada por una plaga que provoca la aparición de agujeros, huecos, excavaciones o heridas sin cicatrizar en el producto, una pérdida de valor del mismo o consecuencias para su integridad. Dicha pérdida puede ser económica (al modificar el valor del producto) o estética (si afecta el aspecto).

Aspecto fresco: aspecto de las frutas y hortalizas que presentan, en el momento de la venta, características visuales similares a las de las frutas y hortalizas poco después de la recolección (por su color, textura y firmeza y por no estar marchitas o ablandadas ni presentar signos de senescencia).

Desarrollo: el desarrollo de las frutas y hortalizas depende de las características de cada producto.

Además, factores tales como las características innatas del producto y su capacidad de resistir a la manipulación, el transporte y el almacenamiento determinan la “fase de desarrollo comercial” en la que se cosechará el producto. Desde el punto de vista científico el desarrollo de la fruta se divide en las etapas siguientes:

Crecimiento: aumentan la masa o las dimensiones del producto como consecuencia de un período de división y agrandamiento de las células.

Maduración: por lo general se alcanza al finalizar la etapa de crecimiento; puede incluir un incremento del contenido de azúcar, la intensificación del sabor y cambios de color.

Maduro: producto que ha completado su desarrollo o maduración y está listo para el consumo, caracterizado por la elevación de las cualidades organolépticas de aroma y sabor.

Senescencia: etapa de síntesis química que determina el deterioro del producto.

Carne/pulpa: la parte carnosa y comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas o partes similares.

Presentación: la forma en que se exhibe un producto para la venta (envase, cantidad, peso) según la categoría de calidad, el tipo comercial, el calibre, el color, el origen, el tipo de envase. La parte visible del contenido debe ser representativa de todo el producto del envase.

Uniformidad: frutas u hortalizas con características similares principalmente en lo que atañe a la forma, el calibre o peso y el color. El aspecto general de un producto no afectado por variaciones significativas.

Generalmente la uniformidad implica que existe coherencia en el aspecto general, la calidad, el calibre o el peso, la forma, la textura o el color de un producto. El término “uniformidad” impone un nivel de variabilidad aceptable en un producto.

Envasado: Alimento preenvasado: unidad que se pone a la venta y que comprende un producto alimenticio y el envase que lo contiene antes de su presentación para la venta, independientemente de que dicho envase lo cubra total o parcialmente y siempre que el contenido no pueda alterarse sin abrir o modificar el envase.

Material de envasado: todo tipo de recipiente, por ejemplo, recipientes de cartón, cajas, cajones y materiales de envolver tales como película o papel parafinado.

Envasador: persona o empresa encargada de la gestión del procesamiento y envasado de las frutas y hortalizas frescas después de la recolección.

Un envasador sería la persona (o empresa) que compone el producto, cuyas actividades pueden comprender la selección, el recorte, la clasificación por calibres, el encerado, la clasificación por categorías de calidad, el envasado y el etiquetado del producto.

Lote: Cantidad de un producto alimenticio entregado en un momento determinado, del cual el funcionario encargado del muestreo sabe o supone que tiene características uniformes, como por ejemplo origen, productor, variedad, envasador, tipo de envasado, marcas, consignador, etc.

Documentos que acompañan el producto: papeles u hojas, conocimientos de embarque o documentos comerciales que acompañan a los productos alimenticios a los que se refieren, o que son enviados antes de su entrega o simultáneamente con ella.

Código de identificación: marca (código) permanente que identifica de manera inequívoca el origen y el lote. Consta de una variedad de cifras o códigos que pueden estar presentes en un envase o contenedor de un lote. La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección.

País de origen: País en que la fruta u hortaliza fue cultivada y cosechada.

Aditivo alimentario: cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento por sí mismo ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar sus cualidades nutricionales.

Higiene: Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

La higiene tiene los dos objetivos siguientes:

Inocuidad: es “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”.

Garantizar la inocuidad de los alimentos significa aplicar medidas de control del riesgo con el fin de prevenir, eliminar o llevar a un nivel aceptable la presencia de sustancias tóxicas y alergénicas, agentes patógenos y cuerpos extraños.

Idoneidad: es “la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan”. Garantizar la idoneidad significa mantener las cualidades organolépticas que caracterizan el producto alimenticio, por ejemplo evitando la introducción de contaminantes que puedan afectar el sabor.

2.5 – Clasificación por calidad:

Distribución por categorías con arreglo a un orden determinado. Toda agrupación de frutas u hortalizas que presentan las mismas condiciones de calidad comercial. Como consecuencia de la clasificación se instauran categorías estables mutuamente excluyentes (en el sentido de que cada espécimen del producto puede asignarse únicamente a cierta categoría sin duplicación u omisión) que crean una norma clara para la identificación o el reconocimiento de un producto.

Categoría “Extra”: frutas u hortalizas de calidad superior. Los productos de esta categoría tienen las características de la variedad o tipo comercial, cumplen con los requisitos mínimos establecidos para el producto y están exentos de defectos que puedan afectar la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida no deberán presentar deformaciones. Si presentan defectos superficiales, estos no deberán exceder del 5 % en peso o en número de unidades de la fruta u hortaliza.

Categoría I: frutas u hortalizas que presentan las características de la variedad o el tipo comercial, reúnen los requisitos mínimos establecidos para el producto y están exentos de defectos que afecten la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida podrán presentar ligeras

deformaciones. Los defectos superficiales no deberán exceder del 10 % en peso o número de unidades de la fruta u hortalizas

Categoría II: Frutas u hortalizas que no pueden clasificarse en las categorías Extra o I; deben cumplir los requisitos mínimos establecidos para el producto. y estar exentas de defectos que afecten la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida pueden presentar deformaciones. Los defectos superficiales no deberán exceder del 15 % en peso o número de unidades de la fruta u hortaliza.

2.6- Clasificación por calibres:

Se clasifican a las frutas y hortalizas en función de sus dimensiones físicas, por ejemplo diámetro, peso o volumen. El calibre se puede expresar de diversas formas, por ejemplo como diámetro de la sección ecuatorial. A efectos de la clasificación por calibres se puede utilizar como referencia:

- a. Una escala o una serie de intervalos definidos por un tamaño mínimo y un tamaño máximo; una indicación del tamaño mínimo y el peso mínimo.
- b. El recuento del número de unidades por envase.
- c. El peso de cada unidad.
- d. La longitud o el diámetro medido con un método acordado.

2.7 - Márgenes de Tolerancia:

Se proporcionan márgenes de tolerancia para contemplar la posibilidad de error humano durante el proceso de clasificación y envasado. En la asignación de categorías de calidad y la clasificación por calibres no se permite la inclusión deliberada de productos no pertenecientes a la categoría, es decir, el aprovechamiento deliberado de la tolerancia. Las tolerancias se determinan tras el examen de cada envase de muestra y el cálculo del promedio de todas las muestras

examinadas. Las tolerancias se indican como porcentaje en número o en peso del producto de la muestra que no corresponde a la categoría o tamaño indicados en el envase.

Tolerancias de calidad: porcentaje (en peso o en volumen) de los límites máximos aceptables para la descomposición fisiológica, morfológica y patológica y los daños físicos que afecten el aspecto, las características organolépticas y otras especificaciones de calidad en una unidad o envase del producto.

Tolerancias de calibre: porcentaje (en peso o en número) de las frutas u hortalizas de un lote que pueden no cumplir las especificaciones de calibre autorizadas en un envase del producto. Las tolerancias de calibre establecen un umbral para la adopción de medidas con miras a limitar o controlar la variación de calibre autorizada en un envase del producto.