



Manual de Normas de Producción Orgánica

Versión 3.18



ARGENCERT SA

Boucharard 644 6°A (C1106ABJ) CABA - Buenos Aires - ARGENTINA

Tel: +54 (11) 4312-8006

Fax: +54 (11) 4312-8006 Int. 2

e-mail: argencert@argencert.com.ar

Internet: www.argencert.com.ar

IFOAM accredited

El MANUAL DE NORMAS DE ARGENCERT es un documento de carácter público y puede ser consultado en su domicilio legal.

La versión original de este Manual de Normas de Producción Orgánica ARGENCERT fue escrita en idioma Español. En caso de discrepancia con traducciones a cualquier otro idioma, la versión original prevalecerá.

 ARGENCERT SA	Título del Documento Manual Normas de Producción Orgánica	
Autor Ing. Marina Figueiras Ing. Rodrigo Misiac	Verificado Ing. Claudio Rebecchi Vincent Morel	Aprobado SENSA
Fecha redacción Septiembre 2018	Fecha verificado Octubre 2018	Fecha aprobado 18 de octubre de 2018
Administrador Calidad	Vigente desde 22/10/2018	Código documental MN/DG-RQ-RT:TP-CL/V3.18
Comunicador Área Administrativa	Destinatario Todo el personal- Clientes	Código documental anterior MN/DT-RQ:TP-CL/V2.18
Localización informática Documentos Argencert/ Manuales	Versión 3.18	Total de páginas 97

MANUAL DE NORMAS DE PRODUCCION ORGANICA

INDICE

Capítulo 1: GLOSARIO	6
Capítulo 2: REQUISITOS GENERALES PARA LA PRODUCCIÓN	
1.0 Condiciones ambientales	11
2.0 Preservación del ecosistema	11
3.0 Organismos genéticamente modificados	11
4.0 Radiaciones Ionizantes	12
5.0 Reclamos de terceros	12
6.0 Régimen de control	12
Capítulo 3: PRODUCCIÓN VEGETAL	
1.0 Manejo del suelo	15
2.0 Fertilización	15
3.0 Manejo de plagas, enfermedades y malezas	17
4.0 Elección de cultivos y variedades	18
5.0 Período de conversión	18
6.0 Producciones mixtas y Producciones paralelas.....	19
7.0 Cubiertas Protectoras	20
8.0 Almacenamiento y Manejo de Insumos no permitidos	20
3.1 PRODUCCION DE HONGOS	20
Capítulo 4: COSECHA Y RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES	
1.0 Definición.....	21
2.0 Área de recolección	21
3.0 Delimitación del área.....	21
4.0 Recolección.....	21
5.0 Del recolector	22
6.0 Acopio	22
Capítulo 5: PRODUCCIÓN ANIMAL	
1.0 Requisitos.....	23
2.0 Instalaciones y zonas al aire libre	23
3.0 Origen del plantel	25
4.0 Nutrición animal.....	27
5.0 Terapéutica veterinaria	29
6.0 Mutilaciones	30
7.0 Transporte y Faena.....	31
Capítulo 6: APICULTURA	
1.0 Criterios generales	32
2.0 Ámbito de aplicación	32
3.0 Definiciones.....	32
4.0 Marco administrativo	33
5.0 Origen de la Unidad de Producción	33
6.0 Constitución del Apiario	33

7.0	Ubicación de los Apiarios - Zonas de Libación	34
8.0	Conversión	35
9.0	Materiales inertes constitutivos	35
10.0	Plan de Producción	36
11.0	Alimentación.....	36
12.0	Manejo Sanitario	36
13.0	Cosecha y retiro de alzas.....	38
14.0	Productos Apícolas	38
Capítulo 7: AVES DE CORRAL		
1.0	Definición.....	42
2.0	Prácticas permitidas	42
3.0	Prácticas prohibidas	44
Capítulo 8: PRODUCCIÓN OVINA		
1.0	Criterios generales	45
2.0	Ámbito de aplicación	45
3.0	Definiciones	45
4.0	Normas de producción	47
5.0	Conversión de Lana	48
6.0	Subproductos	48
Capítulo 9: ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		
1.0	Elaboración	51
2.0	Plantas elaboradoras	52
3.0	Limpieza y control de plagas	53
4.0	Almacenamiento	54
5.0	Transporte	55
6.0	Materiales para el envasado	55
7.0	Seguridad ambiental	56
Capítulo 10: PROCESADO DE FIBRAS TEXTILES		
1.0	Introducción.....	57
2.0	Auxiliares textiles e Ingredientes.....	58
3.0	Efluentes	58
4.0	Preparación de la fibra	59
5.0	Rotulado	61
Capítulo 11: ASPECTOS DE JUSTICIA SOCIAL		
1.0	Consideraciones generales.....	62
2.0	Leyes y regulaciones sociales	62
3.0	Condiciones y prácticas humanitarias	62
Capítulo 12: ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS		
1.0	Vinos	63
2.0	Mosto concentrado de uva.....	65
Capítulo 13: IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO		
1.0	Generalidades	67
2.0	Referencias sobre la condición de orgánico	68
3.0	Isologotipo argentino.....	68
4.0	Sello de ARGENCERT.....	69
5.0	Etiquetado para exportación.....	70

ANEXO A: PAUTAS PARA DETERMINAR EL ACORTAMIENTO DEL PERÍODO DE CONVERSION	71
ANEXO B: ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO	73
ANEXO C: PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	
1.0 Aplicaciones a Campo	76
2.0 Aplicación en las instalaciones para el manejo post-cosecha	77
ANEXO D: PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL	
1.0 Control de parásitos	78
2.0 Modo de administración de los productos autorizados	79
3.0 Época de administración	79
4.0 Otros productos veterinarios	79
5.0 Vacunaciones	79
6.0 Tiempos de carencia	80
ANEXO E: MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	
1.0 Materias primas de origen vegetal	81
2.0 Materias primas de origen diverso	81
3.0 Materias primas de origen mineral	81
ANEXO F: ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL	83
ANEXO G: SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN	
1.0 Cerdos	85
2.0 Ganado Bovino, equino, ovino y caprino	85
3.0 Aves de corral	86
ANEXO H: PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES, MAQUINARIAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL	87
ANEXO I: LAVADO DE LANAS	
1.0 Materias primas	88
2.0 Proceso	88
3.0 Tratamientos de efluentes	88
4.0 Insumos	88
5.0 Separado y trazabilidad	89
ANEXO J: APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	
1.0 Introducción	90
2.0 Aditivos	90
3.0 Lista de aditivos no orgánicos permitidos para alimentos orgánicos	90
4.0 Coadyuvantes de proceso	92
5.0 Coadyuvantes para la producción de levadura	94
ANEXO K: APENDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS	95

CAPITULO 1

GLOSARIO

Acción correctiva: es el conjunto de medidas adoptadas por el operador a fin de solucionar no conformidades en su operación.

Acuerdo de Seguimiento y Certificación Orgánica (en adelante el Acuerdo): Documento contractual entre un operador y ARGENCERT por el cual el primero se compromete a operar de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos por las reglamentaciones nacionales y las de ARGENCERT, y la segunda proveerá el seguimiento requerido por esas mismas normas y procedimientos, con el objeto de otorgar en el debido momento y bajo las condiciones requeridas, y si corresponde, una certificación de conformidad orgánica”. Sus características se encuentran en el Anexo Procedimientos del Manual de Calidad de ARGENCERT.

Acuicultura: manejo productivo de organismos acuáticos en áreas continentales o marítimas en un ambiente restringido

Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales

Agricultura Orgánica: Es el sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar nutrientes destinados a la vida vegetal y animal que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas. (Ley Nacional 25.127).

Alza Melaria: Estructura compuesta de un cajón en cuyo interior se colocan los cuadros que tienen por finalidad contener los paneles de cera donde se almacena la miel que elaboran las abejas

Apelación: Instancia a la que puede recurrir todo operador en caso de discrepar con determinado procedimiento o dictamen de ARGENCERT.

Bienestar animal: designa el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar de los animales exigen que se prevengan sus enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios, que se les proteja, maneje y alimente correctamente y que se les manipule y sacrifique de manera compasiva.

Biodiversidad: variedad de formas de vida y tipos de ecosistemas. Incluye la biodiversidad genética, diversidad de especies y de ecosistemas.

Certificación de Conformidad: Acto por el que ARGENCERT testifica que ha obtenido la adecuada confianza en el cumplimiento de un proceso debidamente identificado, con el Manual de Normas de la Producción Orgánica de ARGENCERT.

Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica: Es el certificado de conformidad emitido de acuerdo con los criterios del sistema de certificación y que indica que en la producción del producto considerado se ha obtenido

la suficiente confianza acerca del completo cumplimiento de las normas oficiales del SENASA y de ARGENCERT

Certificado de Conformidad de Calidad Orgánica en Conversión: Certificado de conformidad que puede emitirse durante el período de Conversión a producción orgánica.

Coadyuvante Tecnológico: Es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de las sustancias, o sus derivados, en el producto final.

Compost: abono orgánico, producto de la transformación de materiales orgánicos, restos de vegetación, estiércol y residuos permitidos en humus coloidal. Es el producto de un proceso controlado a través del cual los microorganismos descomponen la materia vegetal o animal en formas más disponibles apropiadas para su aplicación al suelo.

Comercialización: La tenencia o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de introducción en el comercio.

Convencional: Se dice de un producto o proceso no orgánico, es decir no cumple con la normativa de producción orgánica

Conversión: transición de la producción convencional a la producción orgánica durante un período en el que se da total cumplimiento a las normas de producción orgánicas oficiales y, en el cual la explotación se somete al régimen de control orgánico.

Conversión simultánea: período de transición que afecta simultáneamente a toda la actividad productiva de un establecimiento.

Denominación de venta del alimento: Es la descripción específica y no genérica que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento dadas por los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

Elaboración: Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

Etiquetado: Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañan o se refieren a productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Los lineamientos de su aplicación se encuentran en el Capítulo 13 de este Manual de Normas.

Eutrofización: enriquecimiento excesivo de nutrientes en los cuerpos de agua.

Explotación agropecuaria: todas las unidades de producción orgánicas, en conversión a orgánicas y convencionales dentro de una misma zona agroecológica que funcionen bajo una gestión única (técnica, económica y/o administrativa)

Fibra natural: filamento de origen vegetal o animal.

Fibras sintéticas: filamentos de composición celulósica y no celulósicas (acetato, poliéster, acrílico, poliamida, entre otras.).

Fibras textiles de origen animal: materiales compuestos de filamentos provenientes de lanas, pelos y demás fibras queratínicas, incluida la seda natural.

Fibras textiles de origen vegetal: materiales compuestos de filamentos provenientes de semillas (algodón), de tallos (lino, cáñamo, yute) y/o de hoja (esparto, pita).

Flujograma: Es la descripción gráfica de las operaciones y secuencias de un proceso de elaboración con indicación de equipos, instalaciones, depósitos, etc., especificando el flujo de materiales y las interrelaciones del proceso.

Ganadería extensiva: ganado que se cría a campo, cuyo sistema productivo asegura condiciones de bienestar animal con baja carga animal, baja dependencia de insumos veterinarios (antiparasitarios y antibióticos) y que se alimenta principalmente en campos naturales, pastizales, praderas, rastrojos.

Ganadería intensiva: ganadería cuyo sistema productivo se basa en una alta densidad de animales, normalmente estabulado durante largos períodos del año, con alta dependencia de insumos veterinarios y una alta proporción de alimentos concentrados en la ración.

Ganado: cualquier animal doméstico o domesticado bovino, bufalino, ovino, porcino, caprino camélido, equino, animales de la acuicultura, animales de la apicultura, animales de granja, criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos o piensos, o en otros productos de beneficio para el hombre, asimismo como animales de caza domesticados criados en forma industrial, ranas, caracoles, entre otros.

Guano: estiércol natural de cualquier animal utilizable como abono, proveniente de producciones no intensivas.

Historia de prácticas culturales: Es una descripción de las prácticas culturales efectuadas en el predio durante los últimos tres años.

Ingrediente: Es toda sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Insumos para la producción orgánica primaria: Son las sustancias, incluidos los fertilizantes, enmiendas, los productos para el control de plagas y enfermedades, los productos para la alimentación y uso en medicina animal y aquellos utilizados para la limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria a ser utilizados en la producción orgánica primaria.

Insumos para la elaboración de productos orgánicos: Las sustancias, incluidos los ingredientes, aditivos o coadyuvantes, y productos auxiliares de control de plagas y limpieza utilizadas en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos. Las listas de insumos permitidos en la elaboración de productos orgánicos se encuentran en el Anexo J del presente Manual de Normas.

Lista de ingredientes: La enumeración en el rotulado de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de productos orgánicos, ecológicos o biológicos.

Marca de conformidad (de la certificación): Marca registrada aplicada o expedida que indica que se ha obtenido la adecuada confianza en la conformidad con las reglas especificadas en la normativa oficial y en el Manual de Calidad y el Manual de Normas de ARGENCERT y registrada en la Oficina de Patentes y Marcas de la República Argentina y especificado en el Capítulo 13: Identificación y Etiquetado del Manual de Normas de ARGENCERT.

Medidas precautorias: Son las disposiciones que adopta el productor y que ARGENCERT verifica para asegurar que no haya existido contaminación o mezcla de los productos bajo seguimiento con cualquier tipo de contaminantes.

Medidas precautorias con relación a las semillas: Son las que verifican los inspectores a campo (etiquetas, facturas de compra, envases, etc.) la etiqueta de los envases de semilla y las facturas de compra de las mismas, quedando constancia de lo verificado.

Medidas precautorias con relación al aislamiento de OGMs: Son las distancias de aislamiento requeridas entre cultivos orgánicos y cultivos de variedades con eventos transgénicos aprobados en el país.

Medidas precautorias de no contaminación con OGMs en relación a los análisis: Están constituidas por los análisis de laboratorio en los casos en que los productores compren semillas sin rótulos específicos o utilicen semillas de producción propia de especies alógamas que posean eventos aprobados y exista riesgo de contaminación.

Muestreo: Es el proceso de toma de una cantidad de material representativo de un lote de producto, suelo, agua, semilla, etc.

No conformidad: es todo apartamiento de los requisitos específicos de la norma en las actividades del operador.

Operador: La persona física o jurídica que ha suscripto un convenio de certificación de productos orgánicos con ARGENCERT, habilitada por SENASA, que produzca, elabore o importe productos orgánicos, ecológicos o biológicos con vistas a su comercialización, o que comercialice dichos productos y tiene la responsabilidad de asegurar que los mismos cumplan la normativa orgánica. Incluye las siguientes categorías:

Acopiador: Es cualquier persona u organización que realiza acopios y se compromete al cumplimiento de las medidas precautorias.

Comercializador: Es cualquier persona u organización que recibe un producto orgánico, ya sea elaborado o no pero que de ninguna manera lo transforma, o re-ensava. Solo actúa como un agente para un tercero.

Elaborador o procesador: Es cualquier persona u organización que de alguna manera transforma una materia prima. El re-ensavado de productos se considera una elaboración.

Productores: Son los responsables de la producción primaria (animal o vegetal).

Organismos modificados genéticamente (OGM): se define como Organismo Genéticamente Modificado (OGM), a un organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no ocurre en el apareamiento y/o recombinación natural, considerándose que las técnicas que dan origen a la modificación genética citada son las siguientes, aunque sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del Ácido Desoxirribonucleico (ADN) que utilizan sistemas de vectores, las técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material genético preparado fuera del organismo (incluidas la microinyección, la macroinyección, y la microencapsulación), como así también las técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se forman células vivas con nuevas combinaciones de material genético hereditario mediante la fusión de DOS (2) o más células utilizando métodos que no se dan naturalmente.

No se consideran dentro de las técnicas que dan origen a Organismos Genéticamente Modificados (OGMs), a la fecundación in vitro, la conjugación, la transducción, la transformación o cualquier otro proceso natural y la técnica de inducción poliploide.

Pienso: alimento para consumo animal.

Plaga: cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales. Se incluye además de las enfermedades bióticas aquellas de origen abiótico.

Plano de la unidad productiva: Es un diagrama planimétrico dimensional a escala adecuada indicando las principales características físicas de la unidad productiva: identificación catastral, lotes, parcelas, secciones, apreciación de vecinos, construcciones, puntos cardinales, posibles fuentes de contaminación, etc.

Preparados caseros intraprediales: aquellos insumos que se elaboran dentro de los establecimientos agropecuarios para uso exclusivo en los mismos, siguiendo los principios de producción orgánica, las recomendaciones de organismos técnicos reconocidos y los criterios establecidos en el CAC/GL 32 del Codex Alimentarius

Producción: Las operaciones realizadas en el establecimiento agrario para la obtención, y eventual envasado y primer etiquetado como productos de producción ecológica de los productos agrarios producidos en dicho establecimiento.

Producción animal: La producción de animales terrestres (incluidos los insectos, moluscos, anélidos, etc.) domésticos o domesticados y de especies acuáticas criadas en agua dulce, salobre o salada. Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no se considerarán procedentes de la producción ecológica.

Producto alimenticio envasado: La unidad de venta de productos vegetales o animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen animal o vegetal.

Producto orgánico, ecológico o biológico: producto que ha sido producido, procesado, manipulado, comercializado, rotulado, controlado y certificado en cumplimiento con la normativa orgánica vigente..

Programa de producción vegetal: Es la descripción de los cultivos que se llevarán a cabo en el/los predios bajo seguimiento.

Producciones orgánicas y convencionales simultáneas (producción paralela): aquella misma producción que coexiste en una misma explotación en su condición orgánica y convencional realizada por una misma administración y que se encuentre en la misma zona agroecológica productiva. Se considera una excepción a las normas de producción orgánica, por lo cual dicha situación debe tener una duración limitada y debe ser documentada.

Purín: parte líquida que percola de los estiércoles y/u orina de los animales y/o de extractos vegetales.

Seguimiento: sistema de control que ejerce una entidad certificadora habilitada sobre los operadores y sus establecimientos, en cumplimiento de la normativa orgánica

Sistemas ecológicamente frágiles: ecosistemas con alta susceptibilidad a cambios y tensiones provocados por factores naturales o de origen antrópico y que presentan alto riesgo de degradación, pérdida de biodiversidad, desequilibrio o desaparición

Sistema de producción acuícola orgánica: sistema en el cual se cumple totalmente la normativa orgánica en forma ininterrumpida, habiendo cumplido previamente el período de conversión correspondiente.

Sistemas silvestres: Son aquellos en los que no se efectúan tareas culturales y solo se limita a la recolección de materiales existentes.

Trazabilidad: capacidad para seguir el ciclo de vida, historia o evolución de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Unidad de producción: todos los elementos que puedan utilizarse para un sector productivo, tales como los locales de producción, las parcelas, los pastizales, los espacios al aire libre, las construcciones para el ganado, los estanques para peces, los sistemas de contención para algas y demás plantas acuáticas o animales procedentes de la acuicultura, las concesiones en el litoral o el fondo marino, los locales para almacenamiento de cultivos vegetales, los productos vegetales, los productos de las algas, los productos animales, las materias primas y cualquier otro insumo adecuado para este sector productivo específico, sujetos a un mismo sistema de manejo (orgánico, en conversión a orgánico o convencional).

Zona de amortiguación ("Buffer"): área que rodea enteramente al área protegida para que amortigüe todo exceso o defecto ambiental de su entorno. Así, cada factor de perturbación potencial encuentra en el área Buffer un espacio de "absorción", en el cual el efecto perturbador irá perdiendo capacidad destructiva hasta el punto en que sea manejado por los propios recursos ecológicos de autorregulación sin que el conjunto se vea afectado más allá de su capacidad de autocontrol.

CAPITULO 2

REQUISITOS GENERALES

1.0 CONDICIONES AMBIENTALES

- 1.1 Los productores orgánicos primarios deberán cuidar el aislamiento de posibles fuentes de contaminación. Los productores vecinos deben ser notificados acerca de la necesidad de prevenir contaminaciones accidentales
- 1.2 En caso de establecimientos que se inicien en ambientes naturales se requerirá cumplimentar las siguientes condiciones:
- Presentar un plan de producción que provea toda la información necesaria realizado por una persona idónea donde se demuestre que se minimizará el impacto ecológico causado por el uso de la tierra. Deberá contemplar aspectos de sustentabilidad y manejo racional de los recursos, como por ejemplo prácticas para la conservación sistema original y favorecimiento de su resiliencia
 - El pastoreo en tierras vírgenes y/o el que deba realizarse en sistemas ecológicamente frágiles requerirá cumplimentar las mismas condiciones precedentes.
 - En caso de que el proyecto prevea deforestación deberá, además, presentarse el correspondiente permiso de la autoridad forestal provincial o nacional.
 - La deforestación de selvas primigenias está prohibida.
- 1.3 Se deberá reducir al mínimo el uso de recursos no renovables y de medios de producción ajenos al establecimiento y hacer un uso responsable de la energía.
- 1.4 Se utilizará el reciclaje de los desechos y subproductos de origen vegetal y animal como recursos para la producción agrícola y ganadera.

2.0 PRESERVACIÓN DEL ECOSISTEMA

El ecosistema y el paisaje deberá ser preservado en las áreas en producción por medio de un manejo adecuado de los hábitats naturales tales como embanques, cercos, lagunas, pasturas ricas en especies, áreas de poco drenaje, montes bajos, estanques, pantanos, etc.

La producción orgánica en ecosistemas frágiles debe asegurar el mantenimiento o la mejora de las condiciones existentes al momento de inicio de dicha producción

3.0 ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No podrán utilizarse en la agricultura orgánica Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos como: productos e ingredientes alimenticios (incluidos aditivos y aromas), auxiliares tecnológicos (incluidos los solventes de extracción) alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para la alimentación animal, aditivos en la alimentación animal, auxiliares tecnológicos en los alimentos para animales, determinados productos utilizados en la alimentación animal (tales como aminoácidos, proteínas obtenidas a partir de microorganismos, algas, subproductos de la fabricación de antibióticos obtenidos por fermentación, sales de amonio y subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación), animales, productos fitosanitarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, semillas y materiales de propagación vegetativa.

En caso de productos con riesgo de eventos transgénico, el operador deberá contar con las correspondientes declaraciones juradas y a demanda de ARGENCERT con análisis que demuestren que el producto no contiene OGMs.

En el caso de semillas y material de propagación, aditivos, coadyuvantes y para otros productos que no sean alimentos ni alimentos para animales adquiridos a terceros se exigirá al vendedor las correspondientes declaraciones juradas y a demanda de ARGENCERT el análisis que confirme que los productos

suministrados no han sido obtenidos a partir de o mediante OGM.

El operador debe asegurarse la ausencia y no contaminación con organismos genéticamente modificados observando las medidas precautorias especificadas en la Res. 374/2016 Art. 144 Inciso a) Apartado I) Subapartado 1.2.0 al 1.2.4

4.0 RADIACIONES IONIZANTES

Está prohibida la utilización de radiaciones ionizantes para tratar alimentos, alimentos para animales o materias primas.

5.0 RECLAMOS DE TERCEROS

Los operadores certificados por ARGENCERT deberán llevar un libro de reclamos de sus clientes o público en general respecto al cumplimiento de las normas, el que deberá encontrarse a disposición de los inspectores al momento de realizar una visita al establecimiento.

6.0 REGIMEN DE CONTROL

6.1 ARGENCERT verificará el cumplimiento de la presente norma y la normativa oficial orgánica vigente al menos una vez al año para todos sus operadores y entregará un documento que avale que su actividad cumple con los requisitos enunciados en la presente norma. El mismo indicará el nombre del operador y el tipo o serie de productos, así como el período de validez de dicho documento.

6.2 Los operadores que elaboren alimentos o alimentos para animales deberán demostrar que sus procedimientos son adecuados y se basan en un sistema de puntos críticos de control.

6.3 Disposiciones de control y compromiso del operador

6.3.1 A partir del inicio del seguimiento por parte de ARGENCERT, el operador deberá elaborar y mantener la siguiente documentación:

a) una descripción completa de la unidad, los locales y su actividad. En caso de procesamiento, deberá indicar las instalaciones para recepción, transformación, etiquetado, envasado, almacenamiento y transporte. En caso de producciones ganaderas además deberá presentar un plan de esparcimiento del estiércol.

En caso de operaciones que se hayan subcontratado con terceros, además deberá presentar una lista de los subcontratistas, con una descripción de sus actividades y de los organismos de control de quienes dependan, el consentimiento escrito de los subcontratistas para que su explotación se someta al régimen de control efectuado por ARGENCERT.

b) todas las medidas concretas que deban adoptarse en la unidad, los locales y la actividad para garantizar el cumplimiento de las normas de producción orgánicas.

c) las medidas cautelares que deban adoptarse para reducir el riesgo de contaminación por productos o sustancias no autorizadas y las medidas de limpieza que deban adoptarse en los lugares de almacenamiento y en toda la cadena de producción del operador.

d) procedimiento y registros de retiro del mercado de productos no conformes con las normas de producción orgánica. Debe incluir notificación a los clientes afectados

e) registros de producción con fecha de aplicación de insumos, tipo y métodos de aplicación; registro de compra de insumos y registro de cantidades cosechadas. Si existe alguna excepción en cuanto al uso de algún insumo o práctica autorizada por la autoridad competente, el operador deberá conservar pruebas documentales de este uso.

f) en cuanto a la producción animal, registros de:

- Las llegadas de animales: origen y fecha de llegada, período de conversión, marca de identificación e historial veterinario.
- Las salidas de animales: edad, número de cabezas, peso en caso de sacrificio, marca de identificación y destino.
- Las posibles pérdidas de animales y su justificación.
- Alimentación: tipo de alimentos, incluidos los complementos alimenticios, la proporción de los distintos ingredientes de la ración, los períodos de acceso a los corrales y de trashumancia, en caso de que existan restricciones en la materia.
- Profilaxis, intervenciones terapéuticas y cuidados veterinarios: fecha del tratamiento, información sobre el diagnóstico y posología; naturaleza del producto utilizado en el tratamiento, indicación de las sustancias farmacológicas activas que contiene, método de administración y recetas del facultativo para los cuidados veterinarios, con justificación y tiempos de espera impuestos antes de la comercialización de los productos animales etiquetados como ecológicos.

En caso de que se utilicen medicamentos veterinarios, deberá informarse a ARGENCERT antes de que el ganado o los productos animales se comercialicen como ecológicos. Los animales sometidos a tratamiento se identificarán claramente, los animales grandes, individualmente y las aves de corral, los animales pequeños y las abejas, individualmente o por lotes.

Todo lo anterior podrá formar parte de un sistema de calidad establecido por el operador, debiendo contar con un programa de garantía de calidad o un plan de gestión de la unidad, en caso de producciones ganaderas. Sus resultados deberán ser presentados ante solicitud de ARGENCERT.

ARGENCERT verificará in situ todo lo declarado por el operador y confeccionará un informe de inspección, el cual será entregado y deberá ser firmado por el operador que deberá aplicar las medidas correctivas correspondientes, en caso de deficiencias e incumplimientos de las normas de producción orgánicas.

6.3.2 ARGENCERT realizará inspecciones periódicas de control, con o sin previo aviso, sobre la base de una evaluación general del riesgo de incumplimiento de las normas de producción orgánicas, teniendo en cuenta al menos los resultados de controles anteriores, la cantidad de productos afectados y el riesgo de sustitución de productos.

6.3.3 ARGENCERT y el operador firmarán un Acuerdo de Seguimiento y Certificación donde se mencionan los derechos y obligaciones de ambas partes.

6.3.4 ARGENCERT podrá tomar muestras para la detección de productos no autorizados en la producción orgánica o para comprobar si se han utilizado técnicas de producción no permitidas para dicha producción. También podrán tomarse muestras que se analizarán para detectar posibles contaminaciones de productos no autorizados en la producción orgánica. No obstante, dichos análisis deberán realizarse cuando exista presunción de que se han utilizado productos no autorizados.

6.4 Contabilidad documentada

6.4.1 En la unidad o locales deberá llevarse un registro de existencias y un registro financiero a fin de que el operador y ARGENCERT puedan, respectivamente, identificar y comprobar:

- a) al proveedor y, si fuera diferente, al vendedor o al exportador de los productos;
- b) la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos que hayan sido suministrados a la unidad y, si procede, de todas las materias adquiridas, así como la utilización que se haya hecho de las mismas, y, en su caso, la formulación de los piensos compuestos;
- c) la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos almacenados en los locales;
- d) la naturaleza, las cantidades y los destinatarios, así como, si fueran diferentes, los compradores,

exceptuados los consumidores finales, de todos los productos que hayan abandonado la unidad o los locales o instalaciones de almacenamiento del primer destinatario;

e) en el caso de los operadores que no almacenen ni manipulen físicamente tales productos orgánicos, la naturaleza y las cantidades de productos orgánicos que hayan sido comprados y vendidos, y los proveedores, así como, si fueran diferentes, los vendedores o los exportadores y los compradores, y, si fueran diferentes, los destinatarios.

6.4.2 La contabilidad documentada deberá incluir, asimismo, los resultados de la verificación en el momento de la recepción de los productos orgánicos y cualquier otra información solicitada por ARGENCERT a efectos de una verificación adecuada. La contabilidad deberá incluir la documentación respaldatoria correspondiente. Las cuentas deberán demostrar el equilibrio entre las entradas y las salidas.

6.4.3 Cuando un operador gestione varias unidades de producción en la misma superficie, las unidades dedicadas a productos convencionales, junto con los locales de almacenamiento para los insumos, deberán ser también objeto de los requisitos de control mínimos.

6.5 Acceso a las instalaciones

El operador deberá:

- Permitir a ARGENCERT, para la inspección, el acceso a todas las partes de la unidad y a todos los locales, así como a la documentación respaldatoria.
- Presentar, a petición de ARGENCERT, los resultados de sus propios programas de garantía de calidad.

6.6 Intercambio de información

Ante un pedido debidamente justificado por la necesidad de garantizar que un producto se ha producido de acuerdo a esta norma, ARGENCERT intercambiará información sobre el resultado de sus controles con otros organismos de control. ARGENCERT además solicitará información a previos organismos de control si el operador cambia de organismo de control (OC).

En caso de que el operador y sus subcontratistas sean inspeccionados por otras certificadoras distintas de ARGENCERT, se deberá incluir el consentimiento del operador, en nombre propio y en el de sus subcontratistas, para que los distintos organismos o autoridades de control puedan intercambiar información acerca de las operaciones objeto del control y acerca de la forma en que puede llevarse a cabo dicho intercambio de información.

CAPITULO 3

PRODUCCION VEGETAL

Todas las técnicas de producción utilizadas deben prevenir o minimizar cualquier contribución a la contaminación del medio ambiente.

La preparación del suelo mediante el quemado de rastrojos o restos de cosecha está prohibida.

No se permite la producción hidropónica, que consiste en el crecimiento de las plantas con sus raíces introducidas en un medio inerte con nutrientes y minerales solubles.

1.0 MANEJO DEL SUELO

Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:

- 1.1 El laboreo mínimo del suelo.
- 1.2 El cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de raíces profundas. El uso de especies o variedades adaptadas a la zona, preferentemente nativas, es una práctica deseable.
- 1.3 El establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- 1.4 La incorporación al terreno de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por estas Normas
- 1.6 Se deben tomar las medidas necesarias para prevenir la erosión.
- 1.7 Se debe impedir el uso excesivo de agua así como la contaminación de aguas superficiales y subterráneas.
- 1.8 Se limitará la capacidad de carga de los terrenos para evitar la degradación de los suelos.
- 1.9 Se debe evitar la salinización de los suelos.
- 1.10 Se deberá favorecer o incrementar la actividad biológica del suelo.
- 1.11 En caso de áreas boscosas, se deben utilizar practicas integradas de producción, como por ejemplo, agroforestería o producciones silvopastoriles. Estas últimas, deben asegurar que su manejo mantenga el estrato arbóreo más longevo del bosque, permitiendo que dicho estrato evolucione y posea un tiempo mínimo para asegurar su regeneración. A su vez, para estas situaciones la carga ganadera debe ajustarse a la receptividad forrajera y al impacto del ganado sobre dichos tipos de sistema.

2.0 FERTILIZACION

- 2.1 La producción vegetal orgánica se basa en la nutrición de las plantas con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico.
- 2.2 En el caso de ser necesario se podrán utilizar los fertilizantes orgánicos o minerales enumerados en el Anexo B. Los operadores deberán guardar documentos justificativos de la necesidad de utilizar el producto.

2.3 La cantidad de material biodegradable de origen vegetal, animal o microbiano introducido en la unidad productiva deberá ser razonable para las condiciones del establecimiento en función de los diversos aspectos ambientales y de la naturaleza específica de los cultivos. En caso de dudas sobre dicho aporte, el Comité de Certificación analizará el caso y dictaminará sobre el mismo. El aporte de estiércol por la carga animal no sobrepasará los 170 kg de nitrógeno por hectárea/año, de acuerdo a la siguiente tabla, todo ello a fin de proteger las napas de aguas freáticas de la contaminación por nitratos.

Especie o clase animal	Nº máximo animales/ha equivalente a 170 kgN/ha/año
Équidos de más de 6 meses	2
Terneros de engorde	5
Otros bovinos de menos de 1 año	5
Bovinos machos de 1 a 2 años	3,3
Bovinos hembras de 1 a 2 años	3,3
Bovinos machos de más de 2 años	2
Terneras para cría	2,5
Terneras de engorde	2,5
Vacas lecheras	2
Vacas lecheras de reposición	2
Otras vacas	2,5
Conejas reproductoras	100
Ovejas	13,3
Cabras	13,3
Lechones	74
Cerdas reproductoras	6,5
Cerdos de engorde con pienso	14
Otros cerdos	14
Pollos de carne	580
Gallinas ponedoras	230

- 2.4 El estiércol debe provenir de ganadería extensiva.
- 2.5 En el caso de fertilizantes minerales no sintéticos, deben aplicarse en forma natural y sin haber sido tratados químicamente para hacerlos más solubles.
- 2.6 El hiperfosfato y las rocas molidas ricas en potasio y/o magnesio, requerirán un análisis de contenido de metales pesados.
- 2.7 Se prohíbe la fertilización con desechos cloacales humanos.
- 2.8 Está permitido el uso de preparados biodinámicas y/o intraprediales
- 2.9 Se prohíbe el uso de fertilizantes minerales nitrogenados.
- 2.10 Podrán utilizarse las preparaciones adecuadas de microorganismos para mejorar las condiciones generales del suelo o la disponibilidad de nutrientes en el suelo o en los cultivos
- 2.11 Para la activación del composta podrán utilizarse preparados adecuados a base de plantas o microorganismos

3.0 MANEJO DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS

Deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- 3.1 Aumento y continuidad de la biodiversidad del ambiente.
- 3.2 Selección de las especies y variedades adecuadas.
- 3.3 Cuidadoso programa de rotaciones.
- 3.4 Medios mecánicos de cultivo.
- 3.5 Protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de:
 - a) Cercos vivos.
 - b) Nidos.
 - c) Diseminación de predadores.
 - d) Otros
- 3.6 No se permite el uso de organismos modificados genéticamente ni de derivados de los mismos. (Capítulo 2, Sección 3.0)
- 3.7 El uso de herbicidas, fungicidas, insecticidas, reguladores de crecimiento, otros productos y pesticidas sintéticos está prohibido. No se podrán utilizar los productos que no se encuentren enumerados en el Anexo C de este Manual de Normas. Se permite el uso de preparados caseros, obtenidos en la finca a partir de plantas, animales y microorganismos del lugar.
 - 3.7.1 Los preparados caseros deberán ser de uso exclusivo intrapredial, no pudiendo ser comercializados
 - 3.7.2 Deberá contarse con autorización de ARGENCERT, previa al uso de cada preparado casero y luego de haber sido evaluado el origen de las materias primas, la composición, el modo de preparación y conservación y las formas de uso del mismo
- 3.8 En el caso de productos utilizados en trampas y dispersores, excepto en el caso de los dispersores de feromonas, tales trampas y dispersores evitarán que las sustancias se liberen en el medio ambiente, así como el contacto entre las sustancias y las plantas cultivadas. Las trampas deberán recogerse una vez que se hayan utilizado y se eliminarán de modo seguro.
- 3.9 La esterilización térmica del suelo, aún no siendo recomendable, es permitida para combatir plagas y enfermedades en circunstancias en las que una rotación apropiada o una renovación del suelo no se pueden llevar a cabo (e.g. invernaderos). Sin embargo deberá solicitarse autorización por escrito a ARGENCERT en cada caso.
- 3.10 Podrán utilizarse aquellos insumos comerciales que hayan sido evaluados y aprobados por la Dirección de Calidad Agroalimentaria de SENASA para producciones orgánicas, debiendo estar, además, inscriptos en los respectivos registros de productos del SENASA para su uso en producción convencional. El "Listado Oficial de Insumos Aptos para la Producción Orgánica" es difundido a través de la página web del SENASA y de uso común para el universo de operadores orgánicos.
- 3.11 Para el caso de galpones de almacenamiento y el transporte de productos, se debe tener en cuenta la utilización de métodos preventivos, como procedimientos de sanitización y limpieza de instalaciones y equipos, barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz, luz ultravioleta, trampas (Ej. Feromonas, cebos) temperatura y humedad controladas, atmosfera controlada y tierra de diatomeas. En caso de que esto sea insuficiente, se pueden utilizar métodos mecánicos, físicos y/o biológicos como la perturbación y la eliminación del hábitat de las plagas para que no puedan acceder a las instalaciones. Y si así y todo, esto fuera insuficiente, se puede utilizar las sustancias autorizadas para el control de plagas en el Anexo C

4.0 ELECCION DE CULTIVOS Y VARIEDADES

4.1 Las semillas y/ o el material vegetal de propagación deberán provenir de la agricultura orgánica.

Con este fin, el parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa deberán haberse producido en conformidad con la presente norma durante al menos una generación o en caso de cultivos perennes, dos temporadas de vegetación.

No se permite el empleo de semillas u otro material de propagación modificados genéticamente.

4.2 Como excepción de 4.1, cuando el operador demuestre que ningún proveedor puede suministrar semillas y/o material de reproducción orgánico, ARGENCERT podrá autorizar el uso de semilla/material de reproducción proveniente de un sistema convencional sin tratamientos químicos o que se hayan utilizado productos autorizados en los Anexo B y C del presente manual de normas.

- i. La autorización debe ser concedida antes de la siembra y se otorga únicamente a usuarios concretos durante un periodo vegetativos cada vez. Cada pedido de autorización debe contener en detalle la especie, variedad, cantidad de semilla/material de propagación, lote destino, fechas probables de siembra, etc.
- ii. Cuando solo se disponga de semillas convencionales tratadas con productos no permitidos, ARGENCERT exigirá un tratamiento de lavado de semillas con agua previo a su siembra.

4.3 En caso de utilización de material de reproducción agámico proveniente de un sistema convencional, se pueden incorporar al sistema orgánico aquellas partes más jóvenes, para garantizar así una mayor permanencia del cultivo bajo manejo orgánico

4.4 Para obtener brotes comestibles se deben utilizar semillas orgánicas, utilizando solo como insumos de producción agua potable y los nutrientes propios de la semilla

5.0 PERIODO DE CONVERSIÓN

Para que un producto de origen vegetal reciba la denominación de **orgánico**, debe provenir de un sistema donde se hayan cumplido las normas de producción orgánica de este manual, durante:

- ✓ Un período de 2 (DOS) años consecutivos antes de la siembra del cultivo anual o;
- ✓ En el caso de las praderas o los forrajes perennes, de 2 (DOS) años antes de su pastoreo o su cosecha para consumo como alimento para ganado o;
- ✓ En el caso de los cultivos perennes distintos a los forrajes, de 3 (TRES) años antes de la primera cosecha o recolección del producto.

Durante estos plazos, y solo después de cumplidos 12 meses de seguimiento, el producto podrá comercializarse como "EN CONVERSION"

En determinados casos en que las tierras hayan sido contaminadas con productos no autorizados para la producción orgánica, o cuando haya condiciones ambientales de riesgo no resueltas, o no se haya dado un cumplimiento efectivo de la normativa durante el período de conversión, ARGENCERT y el SENASA pueden decidir ampliar los períodos de conversión mencionados precedentemente.

El operador puede solicitar en carácter de excepción la reducción del período de conversión cuyos requisitos se establecen en el anexo A.

6.0 PRODUCCIONES MIXTAS Y PRODUCCIONES PARALELAS

6.1 Definiciones de producciones mixtas y producción paralela:

Se entiende por producciones mixtas cuando en una misma explotación existe simultáneamente un sector con producción orgánica u orgánica en conversión y un sector con producción convencional. A su vez, cada “unidad de producción” (sector, lote, instalación, etc.) debe ser homogénea en cuanto a su manejo (pueden existir unidades de producción orgánicas, en conversión o convencionales)

Existe producción paralela cuando coexiste en una misma explotación (misma zona agroecológica y bajo una gestión única) una misma producción orgánica y convencional en forma simultánea, es decir, se cultivan al mismo tiempo productos de la misma variedad o de variedades morfológicamente indistinguibles bajo sistema orgánico y convencional. Esta situación es de carácter excepcional y puede solo darse para cultivos plurianuales, con una duración limitada y debe ser apropiadamente documentada.

6.2 En caso de explotaciones mixtas, el productor responsable deberá informar a ARGENCERT la ubicación geográfica de todas las unidades productivas, bajo cualquier forma de tenencia, donde realiza actividades, tanto orgánicas, como convencionales, debiendo llevar registro de dichas actividades. Además, deberá asegurar que:

6.2.1 Exista una demarcación fija entre las partes cultivadas convencional y ecológica, y que se tomen las medidas necesarias para garantizar en todo momento la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades y evitar la sustitución o mezcla de ambos tipos de producción.

6.2.2 Que no se produzca la misma variedad bajo manejo orgánico y convencional (producciones paralelas). En caso de especies perennes, que requieran un período de cultivo de no menos de tres años, podrán coexistir por un tiempo limitado, siempre y cuando se cumpla con lo establecido en el Art. 14 de las RES 374/2016:

6.2.2.1 El operador debe presentar un plan de conversión de la unidad / sector convencional. Este puede ser gradual, siempre intentando incorporar la superficie afectada lo antes posible y en un plazo no mayor a 5 años. Dicho plan debe ser aprobado y verificado por ARGENCERT

6.2.2.2 Que si se producen variedades visualmente indistinguibles bajo manejo orgánico y convencional, el productor disponga de medidas precautorias para evitar la sustitución o mezcla de ambas.

6.2.2.3 El operador debe notificar a ARGENCERT 48 horas antes del inicio de cosecha de los productos orgánicos como de los convencionales. Luego de ocurrida esta, el operador debe informar los volúmenes obtenidos exactos para cada producto cosechado, identificando claramente su origen y categoría.

6.2.3 Que los registros referidos a la naturaleza, cantidad y destinatarios de todos los productos agrarios vendidos, sean identificables para ambos sistemas de producción, permitiendo una auditoría de ambas producciones.

6.2.4 Que las áreas convertidas no vayan y vuelvan entre los sistemas orgánico y convencional.

6.3 En caso de producciones mixtas o de equipos que se usen para producción convencional deberá respetarse un protocolo de medidas precautorias tendientes a evitar contaminaciones de cualquier tipo.

6.3.1 Maquinaria agrícola: El productor deberá declarar bajo juramento que ha tomado las medidas precautorias de limpieza de toda la maquinaria utilizada en labranzas, siembra, cosecha y acarreo del producto, dejando constancia de la labor realizada.

6.3.2 Pos-cosecha: Proveer también en carácter de declaración jurada el detalle de las medidas precautorias de limpieza, aislamiento e identificación del producto durante las operaciones de manipuleo y almacenamiento.

7.0 CUBIERTAS PROTECTORAS

Para las cubiertas protectoras, "mulches" plásticos, redes anti-insectos, y envoltorio de silajes, solo se permitirá el uso de materiales en base a polietileno, polipropileno y otros policarbonatos, los que serán removidos del suelo después de su uso y no serán quemados en la granja. Se excluyen específicamente los poli-cloro-carbonados.

8.0 ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE INSUMOS NO PERMITIDOS

Queda prohibido el almacenamiento en la unidad orgánica de insumos distintos de los compatibles con la producción orgánica. Para el caso de conversión parcial se deberá disponer de galpones separados para el sector orgánico y el convencional.

3.1 PRODUCCIÓN DE HONGOS

Para la producción de hongos se podrán utilizar sustratos a condición de que estén compuestos únicamente de las materias siguientes:

- a) estiércol de granja y excrementos de animales:
 - i) procedentes de explotaciones orgánicas, o
 - ii) mencionados en el anexo A, únicamente cuando no se disponga del producto mencionado en el inciso i) y cuando no superen el 25 % del peso del total de los ingredientes del sustrato (sin incluir el material de cobertura ni el agua añadida) antes de que se conviertan en abono;
- b) productos de origen agrario, distintos de los contemplados en la letra a), procedentes de explotaciones orgánicas;
- c) turba que no haya sido tratada químicamente;
- d) madera que no haya sido tratada con productos químicos tras la tala;
- e) productos minerales mencionados en el anexo A, agua y tierra

La producción de setas realizada sobre los sustratos enunciados anteriormente se encuentra exenta de cumplir con el periodo de conversión.

CAPITULO 4

RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES

1.0 DEFINICIÓN

Se entiende por silvestre aquel producto (planta o parte de ella) que se recolecta en áreas que no hayan sido sujetas a ninguna medida considerable de cultivo, ya sea proveniente de vegetación espontánea de zonas silvestres o de zonas de cultivos abandonados por los últimos tres (3) años.

En estas zonas no hay aporte de ningún material de síntesis química, ni tampoco cuidados culturales o éstos son mínimos, por ejemplo: poda esporádica de árboles o siega de hierbas.

Debe proporcionarse la información del predio, el producto a recolectar, las áreas de recolección, la producción potencial de la especie a recolectar por unidad de superficie, la cobertura de la especie a recolectar, las características reproductivas de la especie y la composición de la flora natural o espontánea.

2.0 AREA DE RECOLECCIÓN

El área de recolección debe estar libre de contaminación por sustancias químicas de síntesis (fertilizantes, pesticidas etc.) durante por lo menos tres (3) años antes de iniciarse la recolección.

Cuando se presume que el área no está libre de contaminación química y/o industrial del aire, agua o suelo, debe hacerse análisis para detección de residuos.

La actividad de recolección no debe afectar la estabilidad del sistema, como por ej. el hábitat natural y/o el mantenimiento de las especies de la zona.

3.0 DELIMITACIÓN DEL ÁREA

El área de recolección debe estar bien definida en un mapa catastral de escala adecuada y debe encontrarse físicamente delimitada por medio de cercos, barreras naturales etc.

Debe estar ubicada a no menos de 100 m de caminos poco transitados y establecimientos convencionales, a no menos de 500 m de caminos muy transitados como mínimo, y a no menos de 5 km de distancia de zonas de depósito de basura o cualquier otro depósito contaminante.

4.0 RECOLECCIÓN

Las cantidades de producto a recolectar deben basarse en criterios ecológicos. Por ejemplo:

- 4.1 No superar la capacidad de autoregeneración de la especie. Deben quedar suficientes ejemplares, raíces, semillas etc., como para asegurar la perpetuación de la especie
- 4.2 Observar que la recolección no tenga efectos negativos sobre la supervivencia de otras especies vegetales o animales.
- 4.3 Contar, cuando corresponda, con el debido permiso de la autoridad local.
- 4.4 No debe extraerse de Parques Nacionales, reservas ecológicas o áreas restringidas.

5.0 DEL RECOLECTOR

- 5.1 ARGENCERT entrevistará a cada acopiador, y éste firmará un acuerdo de seguimiento con ARGENCERT, el que se acompañará con el permiso de recolección especificando claramente el área o sistema permitido, o volúmenes, o temporada, de acuerdo a la modalidad acordada con el propietario.
- 5.2 Deberá llevar registros de fechas, cantidades, zonas y criterios de recolección (registros cuanti y cualitativos) y, cuando corresponda, el nombre y dirección de los recolectores, contratados o no. Además, deberá garantizar la adecuada separación con unidades productivas no ecológicas.
- 5.3 El recolector de productos provenientes de recursos públicos estará familiarizado con el área de recolección.

6.0 ACOPIO

El lugar de acopio deberá ser un lugar seco, limpio y ventilado, apropiado para tal fin y lo suficientemente seguro para evitar cualquier tipo de contaminación con productos convencionales o con sustancias tóxicas.

CAPITULO 5

PRODUCCION ANIMAL

1.0 REQUISITOS

- 1.1 Los animales deben ser parte de un establecimiento ecológico de acuerdo a las Normas y Procedimientos de ARGENCERT y a las normas del SENASA en cuanto a alimentación, sanidad y bienestar y el establecimiento debe haber estado en conversión por el período mínimo establecido en el Cap. 3 Punto 5.0 o en su defecto realizar una conversión simultánea.
- 1.2 Todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados en forma ecológica. No obstante, podrá haber animales criados en forma convencional (de la misma especie o distintas) siempre que se cumplan los siguientes requisitos:
- 2.2.1 ambas unidades productivas se encuentren separadas físicamente;
 - 2.2.2 se utilicen recursos diferentes (lotes de pastoreo, instalaciones, maquinarias, otros).
 - 2.2.3 todos los animales se encuentren identificados;
 - 2.2.4 se lleven registros productivos, reproductivos, sanitarios, de existencias ganaderas y de insumos de ambas producciones, que permita la clara separación y trazabilidad de los productos obtenidos;
 - 2.2.5 ARGENCERT realice el control de ambas unidades de producción, evaluando el cumplimiento de lo dispuesto en los puntos anteriores;
- 1.3 Para producciones animales no mencionadas taxativamente en esta norma, las mismas serán analizadas en cada caso en particular.
- 1.4 Para ser admitidos en la producción orgánica, los productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios, fertilizantes, acondicionadores del suelo, alimentos para animales, materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos, aditivos en alimentación animal, productos de la limpieza y desinfección para locales e instalaciones, productos para el control de plagas y enfermedades en locales e instalaciones, su uso deberá estar previamente autorizado por la autoridad de aplicación (SENASA) para la producción agropecuaria en general.

2.0 INSTALACIONES Y ZONAS AL AIRE LIBRE

2.1 Bienestar Animal:

El manejo del ambiente (establos, galpones, corrales, etc.) deberá contribuir al bienestar animal y satisfacer sus necesidades biológicas.

La concentración de animales en locales deberá ser compatible con la comodidad y el bienestar de los mismos, factores que dependerán de la especie, raza y edad de los animales. Deberá tenerse en cuenta las necesidades inherentes al comportamiento de los animales, que dependerá principalmente del tamaño del grupo y de su sexo.

Cuando se trate de producciones de animales en locales, la carga óptima procurará garantizar el bienestar de los mismos, dándoles espacio suficiente para mantenerse erguidos en forma natural, tumbarse fácilmente, girar, asearse, estar en cualquier posición normal y hacer movimientos naturales para estirarse y agitar los miembros.

Se proveerá a los animales de protección contra la excesiva insolación, lluvia, temperaturas extremas y viento.

La crianza animal en confinamiento no está permitida.

No se aceptará el encierre permanente. No se admite en producción ecológica el engorde de ganado intensivo a corral (feed-lot).

2.2 Superficies mínimas:

En el Anexo G del presente Manual de Normas se establecen las superficies mínimas para la estabulación y las zonas de ejercicio y demás condiciones de alojamiento correspondientes a las distintas especies y tipos de animales.

2.3 Carga de Pastoreo:

Debe ser la apropiada para asegurar la sostenibilidad del sistema productivo, evitando el sobrepastoreo, el deterioro del recurso forrajero, la erosión y la contaminación del suelo o de las napas freáticas, causados por los animales o por el esparcimiento de sus excrementos. La carga ganadera debe ser tal que el aporte de nitrógeno que realicen los animales por sus excrementos no supere el límite de 170 kg de N/ha.año (CIENTO SETENTA KILOGRAMOS DE NITRÓGENO POR HECTÁREA Y POR AÑO)

2.4 Limpieza y Sanitización

Los alojamientos, equipos, utensilios y demás materiales deberán limpiarse y desinfectarse con los productos del Anexo H Productos para la Higienización de Plantas e Instalaciones del presente Manual de Normas.

En la eliminación de insectos y demás plagas en edificios y otras instalaciones destinadas a la producción animal, sólo podrán utilizarse los productos enumerados en el Anexo C.

2.5 Gestión de estiércoles:

En aquellas producciones que lo requieran, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento del estiércol deberá ser tal que resulte imposible la contaminación de las aguas por vertido directo, escorrentía o filtración en el suelo. A fin de garantizar la correcta gestión de los estiércoles, la capacidad de las instalaciones de almacenamiento deberá ser superior a la capacidad necesaria para el período más largo del año en que no haya aportes al suelo.

2.6 Encierre Temporal:

En los casos en que se deba practicar el encierre temporal (clima inhóspito, tratamientos veterinarios, prácticas culturales propias de una especie, etc.) las camas deberán ser las adecuadas y con materiales naturales, respetando en todos los casos lo especificado en el punto 2.8.3.

Se preverá un adecuado reciclaje de las camas y purines. El estiércol, la orina y los alimentos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores y no atraer insectos o roedores

2.7 Ambiente:

Se proveerá de suficiente aire limpio y fresco, y luz diurna natural. Esta última puede complementarse con métodos artificiales, hasta obtener un máximo de DIECISEIS (16) horas de luz por día (fotoperíodo total), con un período de descanso nocturno sin luz de al menos OCHO (8) horas por día.

Se deberá asegurar a los animales el acceso a agua fresca y alimento.

Se deberá procurar un ambiente sano con instalaciones que en su construcción no empleen materiales potencialmente tóxicos (p.ej. pinturas y preservantes) a fin de evitar efectos negativos en los productos finales.

- 2.8 Caso específico de los mamíferos:
- 2.8.1 Todos los mamíferos deberán tener acceso libre al pastoreo directo y zonas de ejercicio o espacios al aire libre que podrán estar cubiertos parcialmente, contemplando las condiciones fisiológicas de los animales, las condiciones atmosféricas y el estado del suelo, el cual no deberá sufrir deterioros.
 - 2.8.2 En las construcciones, los pisos serán lisos pero no resbaladizos. La mitad de la superficie total del piso como mínimo deberá ser firme, no admitiéndose listones o rejillas.
 - 2.8.3 Los alojamientos deberán disponer de una zona cómoda, limpia y seca para dormir o descansar suficientemente grande. Las camas serán de materiales naturales, provenientes del mismo establecimiento o de establecimientos sujetos a la reglamentación de producción orgánica.
 - 2.8.4 En el caso de cerdas adultas, deberán mantenerse en grupos, excepto en las últimas fases del período de gestación y durante el amamantamiento. Los lechones no podrán mantenerse en plataformas elevadas o en jaulas.
 - 2.8.5 Los animales de rodeo no serán mantenidos aislados en forma permanente. Los casos especiales tales como reproductores machos, pequeños establecimientos, animales enfermos, hembras parturientas, y animales de consumo hogareño estarán exceptuados ellos mismos y sus productos de este requisito.
 - 2.8.6 Los conejos y los cerdos no serán mantenidos en jaulas
- 2.9 Aves de corral: ver el capítulo 7.
- 2.10 Otras especies: se normatizarán en su momento.

3.0 ORIGEN DEL PLANTEL

- 3.1 Selección
- 3.1.1 Se deberá elegir las razas adecuadas, adaptadas a las condiciones locales de clima y manejo.
 - 3.1.2 El ganado orgánico debe nacer y ser criado en explotaciones orgánicas
 - 3.1.3 La elección deberá considerar la importancia de la diversidad genética del plantel para evitar, en lo posible, la endocria.
 - 3.1.4 Los animales deben provenir, en todos los casos, de ganadería extensiva.
- 3.2 Las metas de selección son:
- 3.2.1 Lograr un razonable nivel de producción.
 - 3.2.2 Mejorar la calidad de los productos animales.
 - 3.2.3 Compatibilizar con un bajo nivel de insumos.
 - 3.2.4 Adaptación a las condiciones locales.
 - 3.2.5 Longevidad.
- 3.3 Sistemas reproductivos:

La forma de reproducción recomendada es la monta natural. Se autoriza la inseminación artificial, pero deberá solicitarse previamente autorización a ARGENCERT. Las prácticas deberán figurar en los registros del establecimiento. No se permiten las técnicas de transplante embrionario.

No se permite el empleo de especies modificadas genéticamente.

3.4 Ingreso de Animales a establecimiento orgánico:

3.4.1 Constitución del primer rodeo. En este caso los animales jóvenes convencionales deben ingresar al establecimiento inmediatamente después del destete y ser manejados en forma continua bajo un sistema orgánico.

3.4.2 Para reposición del rodeo existente: En este caso los adultos convencionales que ingresen, tanto los machos como las hembras nulíparas, se deben criar de acuerdo a las normas de producción orgánica e ingresar al rodeo de acuerdo a las siguientes proporciones;

3.4.2.1 Para reproductores hembras hasta un máximo anual del 10% (DIEZ PORCIENTO) del ganado adulto existente en el establecimiento para equinos o bovinos (incluidos los de la especie bubalus y bisón) y de hasta 20% (VEINTE PORCIENTO) del ganado adulto para los porcinos, ovinos, caprinos y camélidos

3.4.2.2 Para reproductores machos no existen restricciones en cuanto al porcentaje máximo de ingreso al rodeo;

3.4.2.3 SENASA puede autorizar la ampliación de los porcentajes de Ingreso antes mencionados hasta un 40% (CUARENTA PORCIENTO) cuando se realice cambio de razas, se dé inicio a un nuevo desarrollo productivo; o ante una elevada mortandad de animales por problemas climáticos o de enfermedad

Los animales ingresados deben ser de origen conocido y haber sido concebidos por técnicas compatibles con las normas de producción orgánica, quedando excluidos animales obtenidos de transplante embrionario, clonación o técnicas de manipulación genética.

Si provienen de otro establecimiento los mismos deberán estar documentados mediante el correspondiente Certificado de Conformidad expedido por un organismo de certificación habilitado y deben estar identificados en forma individual – salvo las aves de corral que lo serán por lotes – de manera que puedan ser rastreados desde el nacimiento hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.

3.4.3 Los reproductores machos bovinos, ovinos o porcinos pueden incorporarse en cualquier momento, pero no podrán faenarse, ni sus productos rotularse como orgánicos hasta haber transcurrido al menos $\frac{3}{4}$ partes de su vida y no menos de 12 (doce) meses bajo manejo orgánico

3.4.4 La edad mínima de destete para incorporación al sistema de alimentación herbívora debe respetar los tiempos naturales de cada especie para dicho cambio de alimentación:

Equinos:	90 días
Porcinos:	40 días
Ovinos:	45 días
Caprinos:	45 días
Bovinos (incluye bubalus y bisón):	90 días

Para animales de tambo, las crías pueden ser separadas de sus madres, pero sus períodos como lactantes deben ser como mínimo igual al período de destete, de acuerdo a la especie

3.5 Conversión Animal

- 3.5.1 Conversión de tierras dedicadas a la ganadería. Las superficies dedicadas a la producción de piensos, deben cumplir los periodos de conversión indicados en el Cap. 3 punto 5. No obstante, el periodo de conversión para pastos y espacios al aire libre puede ser de un (1) año cuando son utilizados por especies no herbívoras
- 3.5.2 Conversión simultánea. La conversión de un sistema ganadero puede realizarse en forma simultánea en toda la unidad de producción cuando se inicie la actividad ganadera orgánica, aplicando este manual de normas orgánicas simultáneamente a animales, pastos, tierras de pastoreo y/o cualquier parcela utilizada para la alimentación animal. En este caso, el periodo total de conversión es de dos (2) años, siempre y cuando, se cumplan las siguientes condiciones:
- 3.5.2.1 Se aplica únicamente a los animales existentes en el predio al momento de inicio de la conversión y a su progenie, y también a las tierras utilizadas para la alimentación animal.
 - 3.5.2.2 Los animales deben alimentarse principalmente con productos de la misma unidad de producción
 - 3.5.2.3 Toda la superficie de la unidad de producción utilizada para la alimentación animal debe cumplir con las normas de la agricultura orgánica.
- 3.5.3 En caso de introducir animales convencionales en explotaciones orgánicas, para que los mismos y sus productos pueden recibir la denominación de orgánicos, deben haberse manejado conforme a los lineamientos de la Res 374/2016 y el presente Manual durante:
- 3.5.3.1 . 12 (DOCE) meses para el caso de equinos y bovinos (incluidos los de la especie bubalus y bisón) destinados a la producción de carne; y en cualquier caso durante al menos $\frac{3}{4}$ (TRES CUARTAS PARTES) de su tiempo de vida.
 - 3.5.3.2 . 6 (SEIS) meses para ovinos, caprinos, porcinos, camélidos y para animales de producción de leche;
 - 3.5.3.3 . 10 (DIEZ) semanas para aves de corral destinadas a la producción de carne;
 - 3.5.3.4 . 6 (SEIS) semanas para aves de corral destinadas a la producción de huevos.

Durante estas etapas se certificarán los animales como “EN CONVERSIÓN”

El operador puede solicitar en carácter de excepción la reducción del período de conversión, de acuerdo a los requisitos establecidos en el anexo A.

4.0 NUTRICIÓN ANIMAL

- 4.1 La fuente de nutrición de los animales serán forrajes y alimentos orgánicos, producidos principalmente en el propio establecimiento.
- 4.2 Sólo se podrá incorporar desde fuera del sistema un máximo del 40% del total de la ración diaria para herbívoros, y tendrá su origen, indefectiblemente, en sistemas orgánicos. Para el caso de cerdos, animales de granja y aves de corral esta máximo será del 80%. Estos valores son expresados en materia seca.

La base de la dieta deberá ser de al menos un 60% de forraje fresco o seco.

El empleo de alimentos concentrados podrá ser ocasional, no mayor del 30% de la ración diaria expresado en materia seca.

El empleo de ensilados podrá ser ocasional, menos del 50% de la ración base diaria y no más del 33% de la ración diaria total con concentrado, expresado en materia seca.

La dieta será balanceada, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los animales, y de calidad tal que permita un razonable nivel de producción y tasa de crecimiento y desarrollo adecuado, garantizando la calidad de sus productos y subproductos.

4.3 La crianza artificial de animales jóvenes se permite en caso de no poder recurrir a los métodos naturales de crianza, y siempre que se utilice alguno de los siguientes alimentos:

4.3.1 Leche maternal fresca de madres sustitutas de mismo establecimiento o en su defecto;

4.3.2 Calostro / leche proveniente de misma especie y de origen orgánico de otros establecimientos

4.3.3 Como último caso se permite el suministro de lecha bovina orgánica para alimentación de lactantes de otras especies.

4.4 Con el fin de satisfacer las necesidades nutritivas de los animales, sólo podrán utilizarse para la alimentación animal, los productos enumerados en el Anexo E y F de la presente norma y en los subítems 1.1. (oligoelementos) y 1.2. (vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto similar químicamente bien definidas) del Anexo F.

4.5 Como excepción a 4.1 y en caso de que la producción forrajera se perdiera debido a problema meteorológicos excepcionales, ARGENCERT puede autorizar sólo por un período limitado y para una zona específica lo siguiente:

a) Inclusión de alimentos en conversión hasta un porcentaje máximo del 30% (TREINTA PORCIENTO) en la ración (expresado en materia seca), como media anual. Cuando los alimentos en conversión procedan de una unidad de la misma explotación se puede autorizar la inclusión de hasta el 100% (CIEN PORCIENTO);

a) En caso de catástrofes continuadas (condiciones climáticas excepcionales, brotes de enfermedades infecciosas, contaminación con sustancias tóxicas o consecuencias de incendios), inclusión de un porcentaje restringido de forraje convencional siempre que no contengan organismos genéticamente modificados. Se establece un máximo de 25% (VEINTICINCO PORCIENTO) sobre materia seca en la ración diaria.

Dicho porcentaje no es en adición al del punto 4.2 sino parte del mismo.

Los alimentos de origen convencional deberán figurar en Anexo E y F de la presente Norma siempre que se respeten las restricciones cuantitativas especificadas en este punto

4.6 Unicamente los productos enumerados en los subítems 1.3. (enzimas), 1.4. (microorganismos), 1.6. (agentes ligantes) y la sección 2. del Anexo F podrán utilizarse en la alimentación animal utilizados como aditivos y auxiliares tecnológicos

4.7 Se podrán utilizar productos de la pesca sostenible siempre que:

4.7.1 Se hayan producido o preparado sin disolventes químicos

4.7.2 Su uso se limite a animales no herbívoros

4.7.3 La utilización de hidrolizado de proteínas de pescado se limite exclusivamente a los animales jóvenes.

4.8 No se utilizarán en la alimentación animal antibióticos, coccidiostáticos, medicamentos, factores de crecimiento o cualquier sustancia que se utilice para estimular el crecimiento o la producción.

4.9 Los productos prohibidos en la alimentación son:

- 4.9.1 Promotores de crecimiento
 - 4.9.2 Estimulantes de apetito de origen sintético
 - 4.9.3 Colorantes artificiales
 - 4.9.4 Urea y otros compuestos nitrogenados sintéticos
 - 4.9.5 Subproductos de matadero (para rumiantes)
 - 4.9.6 Estiércoles propios o de otras especies para uso en la alimentación de ganados.
 - 4.9.7 Alimentos sometidos a la extracción con solventes tales como el hexano (por ejemplo la harina de semillas de soja, colza o girasol), o adición de productos químicos.
 - 4.9.8 Organismos modificados genéticamente o sus productos.
 - 4.9.9 Amino ácidos sintéticos y amino ácidos puros
 - 4.9.10 Conservadores
- 4.10 Se permite el agregado de conservadores de piensos restringidos a los de origen natural:
- a. Bacterias, hongos y enzimas (de origen no transgénico)
 - b. Subproductos de la industria alimenticia (tales como melazas)
 - c. Productos vegetales

5.0 TERAPEUTICA VETERINARIA (ver Anexo D)

- 5.1 Las prácticas de manejo tendrán como objetivo crear las condiciones para que los animales adquieran mayor resistencia a las enfermedades previniendo su ocurrencia. Se deberá descubrir la causa de su aparición para corregir los errores de manejo.
- 5.2 La higiene de las instalaciones es una práctica fundamental de profilaxis.
- 5.3 El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un médico veterinario preferentemente homeopático.
- 5.4 Respecto de los productos a suministrar a los animales, como tratamiento a las enfermedades diagnosticadas se debe seguir el siguiente orden de prioridad:
- 5.4.1 Fitoterapéuticos, homeopáticos, ayurvédicos, biodinámicas, nosodes, oligoelementos y las Materias primas de origen mineral detallados en el Anexo E y los Aditivos Nutricionales mencionados en el Anexo F, de la presente resolución. Las recetas magistrales deben ser prescriptas de acuerdo a la Resolución SENASA N° 48/13
 - 5.4.2 Medicamentos veterinarios alopáticos y antibióticos, cuando no sean efectivos los mencionados en el inciso precedente y de acuerdo a las siguientes condiciones:
 - 5.4.2.1 deben estar previamente registrados en la Dirección de Productos Veterinarios y Alimentos para Animales, del SENASA
 - 5.4.2.2 no se pueden aplicar más de 3 (TRES) tratamientos anuales o más de 1 (UN) tratamiento, en el caso que el ciclo de vida del animal sea menor a 1 (UN) año, sin contabilizar las vacunaciones, tratamientos antiparasitarios y programas de erradicación obligatoria, siempre que no implique el uso de productos prohibidos

5.4.2.3 cuando se requieran dar más tratamientos que los mencionados en el apartado previo, los animales y sus productos no pueden venderse como producidos orgánicamente, y deben iniciar un nuevo período de conversión

5.4.2.4 el tiempo de espera entre la última administración del medicamento veterinario alopático en las condiciones normales de uso y la obtención de productos alimenticios es el doble del tiempo de espera legal o, en caso de que no se haya especificado dicho período, es de 48 hs (CUARENTA Y OCHO HORAS)

5.4.3 Para tratamientos antiparasitarios:

5.4.3.1 internos: se autoriza el uso de sulfato de sodio, sulfato de cobre al 1% (UNO PORCIENTO), antiparasitarios químicos de síntesis aprobados por SENASA, siempre que se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche.

5.4.3.2 externos: se autoriza el uso de piretro, piretrinas naturales, sulfuro de sodio y de potasio, sulfato de cobre, antiparasitarios químicos de síntesis aprobados por SENASA, siempre que se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche, con la aprobación previa de ARGENCERT.

5.4.4 Para otros tratamientos: se autoriza el uso excepcional de antibióticos, para salvar la vida de un animal, ante un problema agudo, respetando los tiempos de espera. Se prohíbe el uso de cloranfenicol.

5.4.5 Se autoriza la aplicación de vacunas contra enfermedades endémicas y vacunas obligatorias. Vale aclarar que si estas contienen organismos genéticamente modificados pueden utilizarse siempre y cuando sea exigido por disposición oficial.

- 5.5 En caso que las prácticas de manejo mencionadas anteriormente no den resultado, se deben aplicar tratamientos veterinarios para atender a la salud de los animales. Un animal enfermo o herido, debe ser tratado inmediatamente evitando su sufrimiento y en caso necesario, se lo debe aislar y suministrar los medicamentos para su atención.
- 5.6 Queda expresamente prohibido el uso de: organoclorados, organofosforados, carbamatos, cloramfenicol, hormonas, anabolizantes y promotores de crecimiento.
- 5.7 Queda prohibido cualquier hormona o sustancia similar para el control de la reproducción (inducción o sincronización del celo)
- 5.8 Deberán llevarse registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas, etc.
- 5.9 Se aceptará el almacenamiento en el establecimiento de productos y antibióticos medicinales veterinarios alopáticos, siempre y cuando respondan a lo especificado en el punto 5.4, se encuentren almacenados en un lugar controlado y figuren en el registro del establecimiento.

6.0 MUTILACIONES

Las mutilaciones no están permitidas, excepto las que se enumeran a continuación, y siempre que sean practicadas a la edad adecuada, por personal idóneo.

- 6.1 castraciones
- 6.2 cortado de colas en ovinos (caudoctomía)
- 6.3 descornes

Estas prácticas deberán ser autorizadas por ARGENCERT a pedido del productor y no deben causar sufrimiento.

7.0 TRANSPORTE Y FAENA

- 7.1 Los animales deberán ser tratados según reglas de bienestar animal durante la carga, descarga, transporte, encierre y faena.
- 7.1.1 El transporte de ganado en pie deberá efectuarse en forma tranquila y suave, evitando situaciones de estrés.
- 7.1.2 Los medios de transporte deben estar en adecuadas condiciones técnicas y de limpieza al momento del traslado
- 7.1.3 Los tiempos de transporte no excederán de 8 horas, excepto en los casos en que una interrupción del viaje cause molestias a los animales mayores que las que causaría una razonable prolongación del mismo.
- 7.1.4 Queda prohibido el uso de estímulos eléctricos o de tranquilizadores alopáticos.
- 7.1.5 Se deberá tomar en consideración lo siguiente:
- Que todo el proceso cause un mínimo de stress a los animales y a las personas que se encuentren a cargo. Que se tome en consideración el estado del animal evitando condiciones de agotamiento.
 - El número de animales a trasladar debe ser compatible con la comodidad que ofrezca el medio de transporte y el bienestar de los animales a transportar en función de los factores que dependen de la especie, sexo, raza y edad.
 - Que la carga y descarga sea calma y sin presiones de ningún tipo. La estimulación eléctrica y mecánica está prohibida.
 - Que no se mezclen animales de distintos grupos de edad y sexo.
 - Que se cuiden las necesidades de hambre y sed de los animales
- 7.2 La faena deberá ser realizada en mataderos aprobados por el SENASA.
- 7.3 La matanza debe realizarse con técnicas que minimicen el sufrimiento del animal aplicando técnicas de insensibilización previa al sangrado
- 7.4 Los animales deberán estar claramente identificados y en lotes separados, a fin de evitar que sean confundidos después de la faena con los animales provenientes de sistemas convencionales.
- 7.5 La identificación deberá mantenerse hasta el empaquetado y puesta en góndola.
- 7.6 Las aves para carne, al momento de la faena deben haber alcanzado un adecuado nivel de desarrollo con una buena terminación.
- 7.7 La faena y procesado de productos orgánicos de origen animal se llevará a cabo siempre luego de un ciclo de higienización de las instalaciones utilizando exclusivamente productos listados en el Anexo H: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES.

CAPITULO 6

APICULTURA

1.0 CRITERIOS GENERALES

La producción Apícola es una actividad que produce importantes beneficios a la producción agrícola y forestal mediante la acción polinizadora de las abejas, contribuyendo a aumentar la productividad del sistema de producción y acrecentando la diversidad biológica.

El estatus orgánico de los productos apícolas está estrechamente vinculado a la sanidad de las colmenas, al manejo general del apiario y a las condiciones medioambientales de la zona de libación y por lo tanto de su alimentación.

Asimismo, este estatus también dependerá de las condiciones finales de extracción, procesado y envasado del producto.

2.0 AMBITO DE APLICACIÓN

La producción, industrialización, transporte, rotulado y comercialización de Miel, y otros productos y subproductos de la colmena de origen orgánico, ecológico, o biológico, , además de cumplir con los requisitos aplicables a la producción apícola convencional, deben cumplir con lo establecido en este capítulo.

3.0 DEFINICIONES

Alza Melaria Certificable: Alza identificada con el código del productor para la cosecha de miel.

Apiario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que comprende un radio no inferior a 3 Km. Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola y se encuentra bajo control orgánico de ARGENCERT.

Colmena: Es la suma del material inerte identificado individualmente (cámara de cría) más el material vivo (abejas), más la/s alza/s melaría/s.

Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, huevos, larvas y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.

Enjambre: Material vivo compuesto por obreras y una reina

Núcleo: También considerada como una Unidad de Producción, contiene material vivo y material inerte, su origen puede ser de la multiplicación de una colmena propia (endógena) o por la compra a terceros (exógena).

Paquete: Material vivo de más de ½ kg. de peso contenido en un envase y compuesto solamente por obreras y una reina.

Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colonias que deben recibir tratamientos medicamentosos que no están contemplados dentro de este cuaderno de normas.

Trashumancia: Sistema productivo migratorio por el cual son desplazadas las colonias desde un asentamiento a otro con fines productivos.

4.0 MARCO ADMINISTRATIVO

- 4.1 El productor debe estar registrado en el RENAPA (Registro Nacional de Productores Apícolas) y/o registros provinciales respectivos cuando corresponda.
- 4.2 Cumplimentando los requisitos establecidos en el Manual de Normas y Procedimientos para la Producción Orgánica de ARGENCERT, el apicultor debe identificar claramente el lugar exacto de la ubicación de su apiario, aclarando si sus colmenas son de ubicación fija ó trashumante, y la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.
- 4.3 En caso de nuevos asentamientos que aún no se encuentren bajo seguimiento, se deberá solicitar por escrito el consentimiento de ARGENCERT, solicitud que deberá hacerse con la suficiente antelación para dar tiempo a recibir la correspondiente inspección, recabar los antecedentes necesarios y que estos puedan ser evaluados y aprobados por ARGENCERT. En caso de traslados de suma urgencia, la verificación por parte de ARGENCERT del nuevo sitio de libación será ex post, con el riesgo de que la misma no sea autorizada.

5.0 ORIGEN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

Serán amparadas para la Certificación Orgánica aquellas colmenas, núcleos o paquetes que provengan de establecimientos Orgánicos Certificados.

Cuando no exista disponibilidad de núcleos orgánicos, se pueden utilizar convencionales o recurrir a la caza de enjambres. Se debe dar prioridad a *Apis Mellifera* y sus ecotipos locales, seleccionando razas de abejas por su capacidad de adaptación a la zona y a la resistencia de enfermedades.

Como excepción al punto anterior, para el caso de reposición o aumento de la unidad de producción, podrán incorporarse hasta un máximo anual del 10% de colonias de establecimientos convencionales (exógena convencional) , o de multiplicación de colmenas propias convencionales (endógena convencional) y/o caza de enjambres silvestres. Esto se autoriza siempre y cuando se recambien las láminas de cera por unas de calidad orgánica.

En casos de enfermedades o catástrofes que provoquen alta mortandad de abejas, ARGENCERT podrá autorizar de manera temporal, el ingreso de material vivo convencional, cuando no exista disponibilidad de orgánicos. Aquí también debe realizar el recambio de las láminas de cera por orgánicas.

6.0 CONSTITUCIÓN DEL APIARIO

El Apiario está constituido solamente por la cantidad de Colmenas y/o núcleos declarados. A tal efecto deberá detallarse:

- a. Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
- b. Identificación individual de las colmenas y método utilizado.
- c. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, además de un mapa catastral de la zona, geoposicionamiento u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación en un radio no inferior a TRES KILOMETROS (3 km) del apiario y señale las posibles fuentes de contaminación si las hubiere.
- d. Fecha de ingreso de las Colmenas y/o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
- e. Origen de las colmenas y/o núcleos
 - a. Lugar de donde provienen.

b. Método de obtención:

- propio por multiplicación (describir método)
- por compra a terceros
- caza de enjambres
- otros

f. Producciones Paralelas: En caso que un mismo productor posea en la zona colmenas convencionales, ARGENCERT tendrá bajo control ambas Unidades de Manejo. Si bien la identificación individual de las colmenas es exigible solo para las que se encuentran bajo proceso de certificación, se deberán llevar los registros adecuados de manera que no haya posibilidad de mezclas tanto de material vivo como inerte entre la producción convencional y la orgánica.

7.0 UBICACIÓN DE LOS APIARIOS - ZONAS DE LIBACIÓN

7.1 Los Apiarios deberán estar ubicados en:

- a. En zonas con cultivos Orgánicos Certificados;
- b. O preferentemente en zonas silvestres, siempre y cuando no se vea amenazado el propio ecosistema; y las fuentes de néctar, polen y agua estén aseguradas en cantidad y calidad y respondan a los principios de producción orgánica

7.2 Estas áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los apicultores proporcionarán a ARGENCERT documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables, si fuera necesario.

7.3 La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo al presente Manual de Normas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.

7.4 La distancia mínima de los apiarios bajo proceso de certificación a áreas con producciones convencionales debe ser obligatoriamente de UNO CON CINCO (1,5) kilómetros de radio. Dentro “de esa distancia/ de ese radio” deben existir cultivos orgánicos certificados o áreas silvestres sin aplicaciones de productos no permitidos por la normativa orgánica. Desde UNO CON CINCO (1,5) kilómetros hasta TRES (3) kilómetros el área de libación puede contener cultivos convencionales que, estén tratados según métodos de bajo impacto medioambiental y además deberá estar libre de cultivos provenientes de organismos genéticamente modificados, de forma tal que no puedan alterar significativamente la condición de la producción apícola como ecológica”.

7.5 En caso de que ARGENCERT considere que la zona no posee suficiente fuente de alimentación que cumpla con lo establecido en el párrafo anterior, deberá extender el radio a más de TRES (3) kilómetros”.

La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, basurales, o cualquier otra fuente potencial de contaminación deberá ser de 3 Km.

7.6 En caso de producciones silvestres, el operador debe documentar con evidencias objetivas que no se han aplicado productos no permitidos durante los TRES (3) años previos a la fecha de inicio del periodo de conversión

7.7 Las colmenas convencionales de terceros que se encuentren dentro del área de libación no pueden diferir de las prácticas orgánicas de manejo en alimentación y sanitarias

7.8 La permanencia de las Colmenas y/o núcleos en los asentamientos podrá ser fija o transitoria (trashumancia), ambos tipos de asentamientos estarán bajo seguimiento y con iguales requisitos.

- 7.9 La provisión de agua deberá ser accesible y abundante y provendrá de fuentes libres de contaminación. De ser necesario se solicitará análisis de las mismas.
- 7.10 Lazareto: Se deberá contar con un sector lo suficientemente alejado y no inferior a 3 Km. de las colmenas en producción orgánica para colocar de ser necesario las colmenas en tratamiento sanitario convencional. Este sector (Lazareto) deberá ser debidamente identificado y su producción no podrá comercializarse como Orgánica.

8.0 CONVERSIÓN

- 8.1 Para la conversión de las tierras asociadas a la producción apícola incluyendo - según lo enunciado en el punto anterior toda el área de libación - se deberá dar cumplimiento al Manual de Normas ARGENCERT y a este capítulo específico. La misma podrá realizarse en forma simultánea a la conversión de las colonias.
- 8.2 Para la conversión de las colonias y sus productos se deberá dar cumplimiento a un período de conversión de DOCE (12) meses.
- 8.3 Para ser categorizados como Orgánicos, Ecológicos o Biológicos, las colmenas y/o núcleos deben ser declarados al momento de iniciar la conversión, y haber sustituido la cera convencional por orgánica, excepto que dichas colmenas cuenten con núcleos y laminados orgánicos certificados.
Quedan exceptuadas de ésta categorización a las que hubieran ingresado al Lazareto, las que deberán pasar por un nuevo período de conversión no inferior a 1 (un) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por orgánica
- 8.4 Asimismo, el período de conversión puede ser extendido en aquellas situaciones en que se detecten incumplimientos al Manual de NORMAS de ARGENCERT todo ello de acuerdo a los antecedentes comprobables por parte de ARGENCERT.

En todos los casos el acortamiento de la conversión no está permitido

9.0 MATERIALES INERTES CONSTITUTIVOS

- 9.1 Los materiales inertes utilizados para la construcción y mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes del medio ambiente y de los productos que se obtengan de la misma. La protección interna y externa debería hacerse igualmente con productos no contaminantes del medio ambiente y/o de los productos que se obtengan.
- 9.2 Se autoriza el uso de revestimientos de origen vegetal tales como el aceite de lino.
- 9.3 Se prohíbe el uso de coberturas con productos provenientes de la síntesis química, o que incluyan metales pesados.
- 9.4 Cera Estampada:
- 9.4.1 No obstante al punto anterior y en caso de no poder disponer de cera orgánica certificada, podrá solicitarse a ARGENCERT autorización para utilización de ceras convencionales procedentes de opérculos, solo durante el período de conversión, siempre y cuando el origen sea confiable y se hayan sometido a análisis de pureza y residuos. Una vez otorgada la categoría orgánica al apiario las ceras utilizadas deberán provenir exclusivamente de la fundición de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas.

- 9.4.2 Sólo se deberán aceptar aquellos laminados que contengan 100 % de cera de abeja en su constitución y sean esterilizados. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural.
- 9.4.3 Los productores orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada.

10.0 PLAN DE PRODUCCIÓN

El productor se compromete a presentar a ARGENCERT un plan de producción que incluirá la siguiente información:

- Oferta melífera en el área de libación
- Planificación del traslado de las colmenas a otra zona (época y lugar)
- Esquema de recambio de reinas
- Insumos a utilizar (ceras y otros materiales, planificación de recambios, origen de los materiales, condición orgánica o convencional, etc.
- Programa sanitario (posibles productos y momentos de aplicación)
- Pronósticos anuales anticipados de cosecha, confirmación final y posibles destinos de la producción.

11.0 ALIMENTACIÓN

La base de la alimentación de las abejas es la miel y el polen producidos y almacenados en el propio panal. A tal efecto se deberán dejar reservas suficientes de los mismos para la supervivencia en época invernal.

Se prohíbe la cosecha de miel con fines especulativos y su reemplazo por jarabes, melazas o sucedáneos de la miel.

Como excepción del punto anterior, ARGENCERT podrá autorizar la alimentación artificial a base de miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico cuando se vea amenazada la subsistencia del colmenar ante la eventual pérdida de las colonias por falta de alimento. Esta práctica solo deberá aplicarse en caso de excepción y durante el período de letargo de la colmena, es decir, alejado del período comprendido entre la última cosecha y los QUINCE (15) días anteriores al siguiente periodo de afluencia de néctar y de mielada.

Se deberán llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y tipo de producto utilizado. Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no podrán ser utilizados en apicultura orgánica.

12.0 MANEJO SANITARIO

12.1 Consideraciones generales

- 12.1.1 Se deberá procurar que todas las prácticas de manejo sean dirigidas a la prevención de las enfermedades, prevenir infecciones y obtener la máxima resistencia a esas enfermedades e infecciones. La ubicación apropiada del colmenar, la aseguración de una buena alimentación, la revisión periódica de las colmenas, la renovación periódica de las reinas, la renovación del material y la cera, la identificación individual de las colmenas, y los registros sanitarios asegurarán un mejor manejo profiláctico. Asimismo, el mantenimiento de las distancias adecuadas, el tener las colmenas agrupadas por nivel de desarrollo (no mezclar débiles con fuertes), la eliminación de colonias muy debilitadas, la adopción de medidas que eviten la deriva y el pillaje con su posible consecuencia de transmisión de enfermedades, el evitar el intercambiar material entre colmenas si no es

absolutamente necesario (en especial si no se está absolutamente seguro del estado sanitario de las mismas), el evitar revisar colmenas sanas después de haber revisado otras enfermas, y el mantener una práctica de higiene y desinfección del material utilizado en la revisión de las colmenas, son todas medidas preventivas que evitarán situaciones que requieran tratamientos sanitarios más drásticos.

- 12.1.2 Se procurará la elección de razas resistentes a enfermedades y adaptadas a la zona, la renovación continua de ceras y reinas, el aislamiento de las colmenas atacadas por enfermedades infectocontagiosas y la desinfección con productos autorizados
 - 12.1.3 Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.
 - 12.1.4 Las colmenas que llegarán a enfermarse o infectarse deberán ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos (Anexo B). Pero si el uso de éstos no fuera efectivo y se corre el peligro de poner en riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario podrá autorizarse el uso de productos alopáticos de síntesis química. Ante esta situación se aislarán las colmenas tratadas en el apiario destinado a Lazareto. Las alzas y los cuadros deberán ser debidamente identificados para poder mantener la trazabilidad a los efectos de evitar confusiones, contaminaciones o fraudes.
 - 12.1.5 Las colmenas en la situación mencionada en el párrafo anterior deberán someterse a un período de conversión de un año a condición de que se reemplace toda la cera. A estos efectos se llevarán registros sanitarios detallando el diagnóstico, el principio activo utilizado, dosis, fechas de aplicación y método de administración.
 - 12.1.6 En el caso de Varroa con un alto nivel de parasitismo, se pueden destruir colmenas o materiales que se encuentren altamente contaminados
- 12.2 Desinfección de Colmenas:
- 12.2.1 Autorizados:
 - Tratamiento térmico, en forma de aplicación de vapor o llama directa
 - Cal y cal viva
 - Ácidos acético, fórmico, láctico y oxálico, y Aceites Esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol y Alcanfor
 - Alcohol
 - Formaldehído
 - Soda Cáustica
 - Hipoclorito de sodio
 - 12.2.2 Varroasis:
 - a) Medidas de Control:

Se aconseja en casos de bajos niveles de parasitismo no utilizar tratamientos curativos. Se recomienda la renovación de reinas captura con trampas, o cuadros zanganeros, o pisos trampa antivarroa. La práctica de eliminación de zánganos está autorizada únicamente como medio para aislar la infección por *Varroa destructor*.
 - b) Tratamientos específicos:

Se autoriza el uso de Ac.Fórmico, Ac.Láctico, Ac. Oxálico y Aceites Esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol y Alcanfor; y que tengan número de registro en la Coordinación de Registro de Productos Alimenticios y Farmacológicos del SENASA. También podrán utilizarse formulaciones magistrales que utilicen dichos principios activos prescritos bajo receta y elaboradas por un médico veterinario.

12.3 Época de tratamiento:

La época recomendada para los tratamientos es el otoño, cuando se encuentra menor cantidad de cría operculada y lejos de la época de mielada. No obstante esto, deberán efectuarse tratamientos controlados específicos para cada zona en particular dado la gran variabilidad de las condiciones ambientales.

12.4 Se prohíbe:

- Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.
- Utilizar cualquier sustrato o soporte que contenga productos de síntesis no permitidos.
- Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.
- Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.

13.0 COSECHA Y RETIRO DE ALZAS

13.1 Sólo se cosecharán alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como ecológicas o ecológicas en conversión por ARGENCERT.

13.2 Los cuadros deberán estar debidamente operculados.

13.3 Se prohíbe el uso de repulsivos químicos. Se autoriza la utilización de humo ó combustibles orgánicos no polucionantes, el soplado de aire y el cepillado ó sacudido de alzas.

13.4 Se prohíbe la cosecha de cuadros con cría.

13.5 Registros de cosecha: A tal efecto, en el momento de la cosecha se registrará el número de colmena y la cantidad de alzas y/o medias alzas que le correspondan. Esta información será enviada a la planta de extracción, lo que conformará el Remito de Envío.

14.0 PRODUCTOS APÍCOLAS

14.1 Disposiciones Generales**14.1.1** Normativa previa:

Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Productos Apícolas Orgánicos, deberán dar conformidad a las disposiciones del SENASA para Productos Apícolas Convencionales (Resol.SENASA 220/95 para la habilitación de plantas); a la Resolución MERCOSUR (GMC 80/ 96 sobre Buenas Prácticas de manufactura), más las propias de este reglamento.

Dichos establecimientos deberán poseer condiciones óptimas de aireación, ventilación y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima.

14.1.2 Los establecimientos que extraigan, elaboren o fraccionen Miel Orgánica deberán llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración, de tal manera que pueda realizarse seguimiento (trazabilidad) del producto desde el lugar de producción (apiario) al de destino final. Los registros a llevar son:

Producción primaria

- Ubicación de los apiarios orgánicos, en conversión y convencionales, si los tuviere y los lazaretos.
- De identificación de las colmenas

- De altas y bajas de colmenas, núcleos y paquetes.
- De alimentación artificial: cantidades e identificando las colmenas alimentadas, tipo de producto, cantidades, fechas.
- De sanidad: medicamentos utilizados (tipo de producto, principio activo, diagnóstico, posología, método de administración, duración del tratamiento y tiempo de espera legal).
- De movimiento a otras áreas de libación: traslado de las colmenas, documentos justificativos.
- De remitos de envío de material: retiro de alzas, extracción de miel
- De revisiones: cambio de ceras y materiales, cambio de reinas.

Industrialización. Los establecimientos que extraigan, elaboren, acopien, fraccionen o envasen miel orgánica deben llevar registros tanto del origen de la materia prima como del proceso de elaboración. Dichos registros deben estar siempre a disposición de ARGENCERT y del SENASA, a fin de contar con la información que permita realizar la trazabilidad del producto desde el apiario hasta el destino final, a saber:

- Registros de recepción de material: remitos, documentos justificativos
- Registros de elaboración (Lotes): materia prima, procesos, volúmenes, análisis, stocks
- Registros e identificación de tambores o envases, etiquetas

14.1.2.1 Los registros estarán siempre a disposición de la autoridad de control.

14.1.2.2 Los productores deberán cumplimentar el manual de procedimientos de ARGENCERT que contiene el flujograma de producción, la metodología para la confección de los lotes y la forma de control de los registros.

14.1.3 Etiquetado:

Los rótulos estarán de acuerdo con las especificaciones del Capítulo 13: Identificación y Etiquetado de estas normas, y las Resoluciones Generales del MERCOSUR contenidas en el Código Alimentario Argentino, conteniendo la información requerida y que incluye, además:

- Fecha de cosecha
- Fecha de elaboración, envasado y venta.
- La mención de: PRODUCTO ORGÁNICO DE ORIGEN ANIMAL.
- Número de Lote.
- Nombre ARGENCERT y su N° de registro en SENASA.
- Toda otra norma vigente en el país en cumplimiento de la Resol. SAGPyA N° 121/98

14.2 Miel

14.2.1 Recepción y descarga

14.2.1.1 Se deberá contar con un sector apto para tal fin, en el que sólo se podrá descargar material a certificar, no pudiéndose descargar al mismo tiempo material convencional.

14.2.1.2 El material deberá ser acompañado con su respectivo Remito de Envío, y asentado en el registro de la planta, al cual se le asignará un número de Lote de extracción.

14.2.2 Extracción y Almacenamiento

- 14.2.2.1 Los establecimientos que industrialicen Miel Orgánica y Convencional deberán poseer separación comprobable en tiempo y lugar para cada uno de ellos. En estos casos el control por parte de ARGENCERT se hará para ambas producciones. Asimismo se deberá asegurar la limpieza y desinfección de todos los elementos entre uno y otro proceso, como así también la identificación y la separación física de ambos productos en el lugar de almacenamiento.
- 14.2.2.2 La temperatura de la miel deberá ser la menor posible, a los efectos de cuidar la calidad y evitar la presencia de sustancias no deseadas.
- 14.2.2.3 Los tanques, cubas y conductos deben ser de acero inoxidable, o bien recubiertos con pintura epoxi alimentaria. No se permite el uso de materiales galvanizados, o de chapa desnuda.
- 14.2.2.4 El período de decantación de cada lote deberá consignarse en los registros respectivos.
- 14.2.2.5 Los envases destinados a contener miel a granel deberán encuadrarse bajo el marco Normativo de la Resolución SAGPyA N° 121/98 y deberán estar identificados individualmente para su registro.
- 14.2.2.6 Se autoriza la siembra de mieles orgánicas para afinar la cristalización o para aquellas mieles con riesgo de fermentación por separación de fase.
- 14.2.3 Fraccionamiento:
- 14.2.3.1 Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento deberán firmar un convenio con ARGENCERT para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente. A su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico sanitarios que rigen para las plantas extractoras (Res. SENASA 220/95).
- 14.2.3.2 Los envases a utilizar deben ser preferiblemente de vidrio y con cierre hermético o de aquellos materiales de calidad alimentaria reusables o reciclables.
- 14.2.3.3 El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas en el anexo I
- 14.3 Polen
- 14.3.1 Recolección, secado y limpieza
- No deberá ponerse en riesgo la sustentabilidad de la colmena por una cosecha excesiva de polen. Se recomienda la retirada de las trampas a la caída de la tarde, para que las abejas realicen las labores de limpieza de la colmena. Otra alternativa es usar trampas entre alzas constituidas por mallas en las que la abeja depositará el polen. Los sistemas de captura de polen no deben poner en riesgo físico a las abejas. Las mallas se retirarán de la colmena llevándolas al local de elaboración que cumplirá con las disposiciones del Código Alimentario Argentino. Se colocarán en heladera procediéndose luego a su extracción por flexión de la malla, recogiendo en recipientes apropiados.
- El secado se realizará en secaderos cumplimentando los parámetros de calidad y forma de envasado establecidas en el Código Alimentario Argentino con fuente de calor indirecto con termostato, sin sobrepasar los 35°C de temperatura.
- Para la limpieza podrán utilizarse cedazos, corrientes de aire y aventadoras.
- 14.3.2 Almacenamiento

Se realizará en ambientes al abrigo de la luz, en locales secos y ventilados que cumplan con las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

14.4 Producción de jalea real

Las cúpulas o realeras deberán ser de cera orgánica pura de abejas. No se admitirán sucedáneos de cera, ni impurezas tales como parafina.

Para la alimentación de las colmenas deberá tenerse en cuenta lo especificado en la sección 11. Los ambientes y métodos con los que se elaborará y envasará la jalea real deberán cumplir con las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

14.5 Otros productos apícolas:

Cuando se requiera certificar otros productos apícolas no incluidos en la presente norma, la normativa pertinente será estudiada y desarrollada de acuerdo con cada producción

CAPITULO 7

AVES DE CORRAL

1.0 DEFINICIÓN

Esta norma amplía las especificaciones de la norma general de producción animal de ARGENCERT y se compatibiliza con la normativa nacional de SENASA vigente, Res. 374/2016 y sus modificaciones que se oficialicen con posterioridad para el tema aves de corral.

2.0 PRÁCTICAS PERMITIDAS

2.1 Alimentación

Deberá cumplimentar todos los requisitos de la nutrición de las producciones animales (Capítulo 5) y componerse con un mínimo de 70% de cereales ya que éstos constituyen la base de la dieta aviar, siendo los mismos originarios del propio establecimiento con un máximo permitido de proveniencia de fuera del establecimiento de un 20%, y buscando la armonía de los componentes de manera de evitar exceso de grasa, y gustos desagradables.

Los alimentos deberán ser orgánicos certificados, aceptándose para aves en Conversión, alimentos en Conversión de partidas analizadas y libres de residuos con justificación de que no hay productos de ésta categoría en el mercado. Los alimentos se basarán en cereales, soja, alfalfa y complementos minerales. No se aceptan los complementos alimenticios obtenidos por extracción con solventes. Se aceptan productos de origen lácteo y de la industria del pescado, siempre que éstos últimos se encuentren en proporción tal que no produzcan sabores desagradables en el producto a obtener.

2.2 Raza

Necesariamente adaptada al medio, resistentes a enfermedades pero sin manipulación genética y reconocida como de crecimiento lento.

2.3 Edad

De ingreso al local de cría: hasta 3 días de su nacimiento.

De faena: El tiempo de crianza puede ser de 70 a 120 días, según la raza y destino del producto para su consumo

2.4 Área de producción

2.4.1 La crianza debe contemplar un sector de parques adosados a los galpones debiendo ser libre el acceso de los animales a los mismos. Las aves de corral deberán criarse en condiciones de espacio abierto y no podrán mantenerse en jaulas. De no existir en los parques vegetación forrajera, se deberá suministrar material fresco o seco en forma complementaria. Todo el establecimiento deberá estar dedicado a la producción de aves ecológicas o categorías intermedias, pero no se admiten producciones paralelas (ecológicas y convencionales).

2.4.2 Los locales para todas las aves de corral deberán cumplir las siguientes condiciones mínimas:

- UN TERCIO (1/3) al menos de la superficie será de construcción sólida, es decir, no en forma de tablillas o reja, cubiertas con un techo.

- En los gallineros para gallinas ponedoras, una parte suficientemente grande del piso deberá poder utilizarse para la recogida de las deyecciones.
- En el caso de ubicarse gallinas ponedoras en alojamientos móviles, los mismos deben poseer aberturas que aseguren una correcta ventilación y estructuras de resguardo ante condiciones climáticas extremas. Asimismo, deben ubicarse lejos de espejos de agua
- Se determina que en los alojamientos móviles de ponedoras la cantidad animales ubicados en la superficie cubierta no puede superar los 12 por m², debiendo tener 18 cm de percha por animal y no más de 7 gallinas por nido, o si se trata de un nido común 120 cm² por ave. Al aire libre el espacio disponible para cada animal debe ser igual o mayor a 4 m², siempre que no supere el límite de 170 Kg de N/ha/año
- Los gallineros estarán provistos de entradas y salidas libres, con un tamaño adecuado para las aves y de una longitud combinada de al menos CUATRO (4) metros por cada CIEN (100) metros cuadrados de la superficie del local que esté disponible para las aves.
- Las aves acuáticas deberán tener acceso a una corriente de agua, un charco o un estanque, respetando su bienestar y la higiene.

Cada gallinero no contará con más de:

- CUATRO MIL OCHOCIENTOS (4.800) pollos; ó
- TRES MIL (3.000) gallinas ponedoras; o
- CINCO MIL DOSCIENTAS (5.200) otras gallinas; ó
- CUATRO MIL (4.000) patos hembras y TRES MIL DOSCIENTOS (3.200) patos machos; ó
- DOS MIL QUINIENTOS (2.500) gansos o pavos.

La superficie total de gallineros utilizable para la producción de carne de cada centro de producción no deberá exceder de UN MIL SEISCIENTOS (1.600) metros cuadrados.

2.4.3 La luz natural podrá complementarse con medios artificiales, hasta obtener un máximo de DIECISEIS (16) horas de luz (fotoperíodo total), con un período de descanso nocturno sin luz de al menos OCHO (8) horas.

2.4.4 Las aves de corral deberán tener acceso a espacios al aire libre, cubiertos en su mayor parte por vegetación y dotados de instalaciones de protección, permitiendo a los animales un fácil acceso a abrevaderos y comederos.

2.5 Registros

Cada partida deberá tener una ficha de control donde figure el origen y número de pollos, programa de alimentación y manejo, programa de profilaxis y los tratamientos y análisis efectuados. Se llevará también un registro de stock (entradas, muertes, ventas, etc.). En el caso de los alimentos, número de partida y análisis correspondientes.

2.6 Descanso del galpón

Una vez salidos los pollos a faena deben transcurrir 14 días como mínimo para su reutilización, con la limpieza y desinfección de los locales.

Es recomendable un descanso del parque de no menos de 2 meses.

2.7 Aditivos y terapéutica

Complementando la norma general de producción animal se acepta que cuando se trate de antibióticos u otro medicamento que justifique excepcionalmente su utilización para salvar la vida de los animales en casos agudos, mediante una recomendación de veterinario habilitado, que indique producto y dosis. En todos los casos se respetará lo especificado en el artículo 41, inc. b), ap IV, Anexo I de la Resolución SENASA 374/16 respecto de los tiempos de espera entre la última administración del medicamento veterinario alopático en condiciones normales de uso y la obtención de productos alimenticios, debiendo ser el doble del tiempo de espera legal o, en caso de que no se haya especificado un período, se establecerá un tiempo de carencia de 48 hs (CUARENTA Y OCHO HORAS) .

2.8 Plan sanitario

Presentar a ARGENCERT previamente al inicio de la cría

2.9 Higiene

Para instalaciones exigir el uso de los productos listados en el Anexo H: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES.

2.10 Faena y procesado:

Debe cumplir los criterios especificados en esta Norma, en la Sección 7.0 Faena y Transporte del Capítulo 5, Producción Animal.

2.11 Envasado y Etiquetado

2.11.1 Envases: materiales biodegradables y/o reciclables aprobados por el Código Alimentario Argentino.

2.11.2 Etiquetas: Ver Capítulo 13, Identificación y Etiquetado

3.0 PRACTICAS PROHIBIDAS

Las siguientes prácticas están prohibidas:

3.1 Uso de antibióticos como estimulantes de crecimiento y como práctica sistemática.

3.2 Uso de reguladores de crecimiento como tampoco hormonas, anabólicos o promotores de crecimiento.

3.3 Uso de antioxidantes como B.H.T. y colorantes.

3.4 Tanto los productos como los ingredientes no podrán someterse a tratamientos con radiaciones ionizantes.

3.5 Envases de PVC u otros plásticos tóxicos o materiales que transmitan sustancias tóxicas.

CAPITULO 8

PRODUCCIÓN OVINA

1.0 CRITERIOS GENERALES

Los distintos aspectos de la producción ovina se encuadran en las normas generales de Producción Animal, según lo especificado en este Capítulo, y consistentes en la Res 374/16 y a las normas de producción orgánicas de ARGENCERT.

2.0 ÁMBITO DE APLICACIÓN

La normativa alcanza la producción, elaboración, empaque, tipificación, distribución, rotulado y certificación de productos y subproductos de origen ovino con destino a la alimentación o a la producción de lana y pieles.

En todas las producciones ovinas deberá darse cumplimiento a lo especificado en el Capítulo 2, punto 1.0 (Requisitos Generales para la Producción Orgánica).

3.0 DEFINICIONES

Arreo: Práctica que consiste en trasladar a los ovinos por sus propios medios a través de los campos.

Acondicionamiento del Vellón: Práctica que se realiza durante la esquila, una vez obtenido el vellón del animal y que consiste en sustraerle los puntos de sudor, áreas manchadas con orín y/o materia fecal y acomodarlo de manera tal que pueda ser manipulado.

Bolsón: Elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana.

Borrega: Ovino hembra de edad comprendida entre el destete y el 1º servicio.

Borrego: Ovino macho de edad comprendida entre el destete y la entrada a servicio, en el caso de ser castrado pasa a la categoría capón.

Brete: Corral pequeño.

Cancha de esquila: Área del galpón situada entre los bretes de agarre y el brete de largada dónde se realiza la práctica de esquila.

Campo/ Potrero/ Lote: Dícese de los cuadros en que se encuentra dividido una estancia o establecimiento.

Capón: Ovino macho destetado y castrado, pudiendo ser de diferentes edades.

Carnero: Ovino macho destetado no castrado que puede ser de diferentes edades.

Cordero /a: Cría ovina comprendida entre el nacimiento y el destete.

Descole: Procedimiento para el corte de la cola (caudotomía).

Edades:

- Diente de leche: Edad comprendida entre el nacimiento y aproximadamente los 12 a 16 meses.
- Dos dientes: Edad comprendida aproximadamente entre 1-1½ años hasta los 2-2½ años.
- Cuatro dientes: Edad comprendida aproximadamente entre 2-2½ años hasta los 3-3½ años.
- Seis dientes: Edad comprendida aproximadamente entre los 3-3½ años hasta los 4-4½ años.

- Ocho dientes: Edad comprendida aproximadamente entre los 4-4½ años hasta los 5-5½ años.
- Boca llena: Edad mayor a 5½ años de edad.

Encarnerar: Práctica que consiste en agregar los carneros a la majada de hembras con fines reproductivos.

Esquila: Práctica que consiste en cortar la lana del animal.

- de entrepierna: esquila que se realiza solo en la zona de entrepierna y mamas con el objeto de disminuir la cantidad de lana contaminada con orín y materia fecal, facilitando además el parto y la lactancia.
- de ojos: esquila de la zona de cara, mejillas y copete, con el objeto de mejorar la visión de los animales.

Fardo: Unidad de acondicionamiento del producto esquilado cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.

Lanudo: Ovino sin esquilar.

Laparoscopía: Técnica quirúrgica para el abordaje transabdominal que se realiza en la hembra con el objeto de inseminarla con semen congelado o para el trasplante de embriones.

Lienzo: Elemento continente cuyo objetivo es almacenar, aislar e identificar lana. Puede conformar una unidad de venta.

Majada: Lote general de ovinos, equivale al rodeo en los bovinos.

Melóphagus ovinus: Parásito externo y chupador del ovino conocido también como falsa garrapata.

Núcleo: Es el grupo de ovinos de elite de un establecimiento, de pedigrí o no que tiene por finalidad obtener reproductores para el mejoramiento genético del plantel o majada.

Plantel: Es el grupo de ovinos cuyo nivel genético intermedio entre el núcleo y la majada tiene por destino obtener reproductores con destino a la majada.

Repuntar: Práctica que consiste en movilizar los animales dentro de un mismo sector.

Retajo: Ovino macho destinado a la detección o estimulación del celo de la hembra, y con incapacidad de reproducir.

Rodear: Práctica que consiste en juntar los ovinos en el campo.

Señal: Método de identificación que se realiza en los ovinos mediante cortes en la oreja.

- de propiedad: de uso obligatorio
- de edad: de uso no obligatorio

Ambas poseen registro en el registro de marcas y señales.

Señalada: Acción de identificar al animal a través de señal, esta práctica generalmente incluye otras tareas tales como castración, descole, caravaneado, etc.

Tropa / Piño: agrupación de ovinos en arreo.

Valle / Vega / Mallín: Área de pastos naturales de alta producción forrajera que se caracteriza por tener aporte subsuperficial de agua.

Vellón: Conjunto de lana que cubre al animal.

Vellón esquilado: Conjunto de lana producido luego de la esquila del animal, el cuál puede clasificarse en:

- vellón propiamente dicho.
- no vellón: de barriga, de entrepierna, copete, cogote, despuntes, pedacería.

4.0 NORMAS DE PRODUCCIÓN

4.1 Origen de los animales: Deberá darse cumplimiento a las Resolución SENASA 374/16, así como a las normas de ARGENCERT.

4.2 Sanidad: Deberán prevalecer prácticas de manejo tendientes a la prevención de enfermedades tales como:

- Elección de razas adaptadas a la zona de producción.
- Proveer alimentos de alta calidad nutricional.
- Suficiente descanso de potreros para bajar la carga parasitaria.
- Evitar situaciones de estrés y proveer condiciones favorables para el bienestar animal.

Terapéutica convencional: Podrá aplicarse solo a animales que posean previamente un diagnóstico clínico efectuado por profesional, y no existan tratamientos o prácticas de manejo alternativos permitidos. Para estos casos se deberá aplicar el doble tiempo de carencia.

Se autoriza la administración de complejos vitamínicos, aminoácidos y oligoelementos que constan en los anexos G y H.

Asimismo, la utilización de estos medicamentos deberá responder a los siguientes criterios:

- a. no aplicarse a ganado sano.
- b. que no dejen residuos en los productos y subproductos obtenidos.
- c. que no impliquen el uso de productos hormonales.

4.3 Identificación:

Todos los animales deberán ser identificados mediante un sistema de identificación que asegure con total certeza la trazabilidad de los mismos y de sus productos.

A tales efectos y en todos los casos se deberá documentar un procedimiento que ampare tanto al elemento de identificación como el sistema de identificación y registro.

4.4 Reproducción

De acuerdo a lo establecido en la norma general de este capítulo, en la reproducción de ovinos orgánicos no se permiten métodos laparoscópicos, técnicas quirúrgicas o de trasplante embrionario, uso de hormonas, estimulantes o sincronizadores de la ovulación.

4.5 Prácticas generales de manejo:

Se autoriza la castración con el objeto de obtener productos de mayor calidad y mantener las prácticas tradicionales de producción.

Se autoriza el descorne de animales jóvenes.

Se autoriza la caudotomía con fines reproductivos y por cuestiones higiénico sanitarias.

Estas prácticas deberán ser realizadas a la edad adecuada y por personal idóneo, no permitiéndose el manejo de los animales.

Se deben proveer condiciones favorables para el bienestar animal, tales como reparos, sombras, defensa contra el viento, etc.

4.6 Transporte:

El transporte de ganado en pie deberá efectuarse en forma tranquila y suave evitando situaciones de estrés. No se permite el uso de estímulos eléctricos ni de tranquilizantes alopatícos.

5.0 CONVERSIÓN DE LANA

Ver Capítulo 5 Producción animal, punto 3.5.

La lana puede acortar su conversión siempre y cuando:

- Provenza de animales bajo seguimiento orgánico;
- Hayan transcurrido 12 meses de seguimiento orgánico desde la última esquila hasta la obtención de la lana en cuestión;
- El periodo de conversión no pueda reducirse a menos de 12 meses contados desde el inicio de dicho periodo.

6.0 SUBPRODUCTOS

6.1 Producción de Lana / Esquila

Será necesario adecuar la cantidad de animales a esquila por día en base al tamaño y calidad de las instalaciones, evitando grandes concentraciones de animales en los corrales y el excesivo tiempo de espera.

Para el caso de instalaciones dónde también se esquilen animales convencionales, deberá existir suficiente separación en tiempo entre cada esquila, debiendo siempre encabezar la misma el grupo de animales bajo seguimiento orgánico.

El arreo a los corrales y bretes deberá ser tranquilo, evitando amontonamientos, golpes y otras situaciones de estrés.

Se deberá dar trato preferencial a las hembras preñadas, siendo aconsejable la esquila pre-parto con 15 a 20 días previos a la parición. En este caso las prácticas de rodeo, arreo, encierre y esquila se harán teniendo en cuenta el estado de preñez, procurándole al animal suficiente descanso durante la marcha y evitando prolongar los tiempos de espera en los corrales.

Se deberá promover el sistema de “esquila suelta”, es decir sin la necesidad de la sujeción con maneas y evitando cargar el peso del esquilador sobre el vientre del animal. Será necesario que la calidad del trabajo de esquila prevalezca por sobre la velocidad, procurando el buen trato del animal, evitando de esta manera cortes y contusiones.

Tanto las instalaciones (corrales, bretes, playa de esquila), como los implementos (mesas de envellonar, prensas, esquiladoras, balanza) utilizados en la esquila deberán lavarse y, de ser necesario, desinfectarse en forma previa y durante el proceso de esquila con productos permitidos, indicados en el anexo I

Durante todo el proceso se deberá estar libre de elementos contaminantes tales como pedazos de arpillera, hilos plásticos, plásticos en general, alambres, plumas, trapos y otros.

Una vez envasada la lana en fardos, lienzos u otro tipo de acondicionamiento, éstos deberán estar debidamente identificados y registradas sus cantidades y pesos en una planilla de romaneo. Todos los elementos de envase deberán ser de primer uso para evitar el riesgo de contaminación y la posibilidad de que contengan marcas de identificación anteriores lo cuál puede originar confusiones.

El producto obtenido, debidamente identificado y registrado, deberá almacenarse bajo cubierta y separado de la producción convencional si la hubiere.

El transporte de lana debe garantizar la no contaminación durante el traslado desde el establecimiento de producción primaria hasta la industria procesadora. Para ello debe asegurar que el transporte se encuentre limpio, libre de impurezas y de productos que puedan contaminar

la lana. Asimismo, la mercadería debe estar cubierta y acondicionada para evitar deterioros y acumulación de impurezas durante el traslado.

No se puede trasladar conjuntamente lana orgánica, lana en conversión y lana convencional, a menos que se haya asegurado la separación, identificación y aislamiento entre ellas.

Elaboración e Industrialización de fibras: Ver Capítulo 10: Procesado de Fibras Textiles

6.2 Registros de la producción de lana/esquila

El operador debe llevar actualizados los registros que se detallaran a continuación:

- Existencias: altas (nacimientos, señaladas, compras) y bajas (muertos, ventas, consumidos), y cambios de categorías;
- Producción de lana: animales esquilados, volumen/peso por categorías, datos de análisis (finura, rendimiento al peine y al lavado, largo de mecha y resistencia);
- Precipitaciones; en los lugares estratégicos próximos a los lotes de apacentamiento de la majada
- Prácticas de manejo: fecha y tipo de servicio, señalada, descole, desojado, castración, destete, descorne, esquila, movimientos internos de los animales (cambio de cuadros)
- Alimentación adicional: tipo de producto, cantidades, fechas
- Sanidad: medicamentos utilizados (tipo de producto, principio activo, diagnóstico, posología, duración del tratamiento y tiempo de espera legal
- Documentos justificativos de traslados que aseguren la trazabilidad y detallen al menos el origen, condición, unidades, peso de la mercadería, identificación del medio de transporte y destino.
- Registros de venta: remitos, facturas

6.3 Producción de Leche / Tambo

Se deben cumplimentar todos los requisitos establecidos en el Capítulo 5: Producción Animal del presente Manual de Normas.

Los establecimientos productores de leche (tambos) deberán estar sometidos a controles sanitarios periódicos por parte de la autoridad competente y contar con un plan sanitario tendiente a obtener la certificación oficial de rodeo libre de Brucelosis y tuberculosis.

Cada tambo deberá contar con un profesional veterinario responsable del tratamiento y administración de sustancias medicamentosas, quien deberá dejar registrada en los archivos del establecimiento todas sus actuaciones.

Los animales deberán estar identificados individualmente y registrados en los archivos del establecimiento.

Todos los sectores e instalaciones que conformen el establecimiento deberán estar diseñados, construidos, mantenidos y manejados de manera tal que se garanticen buenas condiciones de alojamiento, higiene y salubridad de los animales.

El agua que se utilice para el lavado de ubres y utensilios deberá poseer análisis bacteriológicos y físico químicos, realizados en forma periódica y en laboratorios reconocidos oficialmente.

Las instalaciones destinadas al ordeño deberán poseer como mínimo 3 sectores con funciones y características edilicias particulares denominados:

- a. Sector de ordeño: las condiciones edilicias e higiénico sanitarias deberán dar cumplimiento al decreto 2687/77 sus modificaciones y anexos.
- b. Sector de enfriado de leche: las condiciones edilicias e higiénico sanitarias deberán dar cumplimiento al decreto 2687/77 sus modificaciones y anexos

- c. Sector de aislamiento de animales enfermos: Estará constituido por corrales cuyo número dependerá de la de animales que posea el establecimiento, y deberán estar separados de cualquier otra dependencia.

6.4 Producción de Carne:

Debe ajustarse a lo establecido en el presente capítulo en lo que respecta a la producción, y a lo establecido en el Capítulo 5: Producción Animal, Sección 7.0, Transporte y Faena en lo que respecta a su elaboración.

CAPITULO 9

ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1.0 ELABORACION

1.1 Definición

Las operaciones de conservación y/o transformación de productos agrarios (incluido el sacrificio y despiece de productos animales), así como el envasado y/o las modificaciones realizadas en el etiquetado relativas a la presentación del método de producción ecológica de los productos frescos, conservados y/o transformados.

Se deberán respetar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias e ingredientes utilizados para la transformación de alimentos y todas las prácticas de transformación utilizadas. Además, se establecerán y actualizarán los procedimientos a partir de una identificación sistemática de fases de transformación críticas y asegurando el cumplimiento de las normas de producción orgánica en todas las fases.

1.2 Métodos

1.2.1 Sólo se aceptarán como métodos de elaboración los procesos mecánicos, físicos y/o fermentativos o combinaciones de los mismos.

1.2.2 Métodos prohibidos

1.2.2.1 Las radiaciones ionizantes están prohibidas

1.2.2.2 La utilización de colorantes, conservantes y/o saborizantes sintéticos está prohibida

1.2.2.3 La producción con extracción por solventes sintéticos de ingredientes, aditivos, coadyuvantes o cualquier otro elemento de proceso está prohibida.

1.2.2.4 La utilización de organismos originados por medio de la ingeniería genética y los productos derivados de los mismos no son permitidos en la elaboración de productos orgánicos. (Capítulo 2, Sección 3)

1.2.2.5 La utilización de materiales filtrantes con asbestos. El operador debe informar la naturaleza de todos los materiales filtrantes y ARGENCERT decidirá acerca de su adecuación al filtrado de productos orgánicos.

1.3 Materias primas

Un producto elaborado orgánico deberá tener todos las materias primas o ingredientes de origen agrario producidos de acuerdo a lo establecido en la normativa nacional vigente, y las normas de ARGENCERT de producción orgánica. Si son de origen silvestre, también deberán cumplir con esas normativas.

No obstante lo dispuesto, podrán utilizarse dentro de un límite máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de los ingredientes (excluyendo la sal y el agua agregada), productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos de la presente Norma, a condición de que cumplan con el punto 1.2 anterior, sea indispensable su uso, que no existan los mismos producidos por sistemas orgánicos, y que no se incluyan productos provenientes de la industria de síntesis química, así como que tampoco se incluyan productos contaminados con metales pesados y/o pesticidas,

sulfitos, nitratos o nitritos, ni otros productos que no estén incluidos en las listas de productos permitidos .

ARGENCERT puede aprobar el empleo de esos materiales siempre que se satisfagan las condiciones arriba mencionadas, sometiéndose a revisiones periódicas y la re-evaluación de la justificación de uso de insumos no orgánicos en los productos elaborados. ARGENCERT revisará al menos una vez al año la lista de materiales no orgánicos permitidos para formar parte de la formulación de un producto orgánico y la modificará consecuentemente.

En la elaboración de un producto determinado no podrá haber mezclas de un mismo ingrediente de origen orgánico y convencional.

1.4 Productos y sustancias permitidas para la elaboración

Sólo están permitidos los aditivos, coadyuvantes, agentes aromatizantes, microorganismos y minerales listados en el Anexo J y solo podrían ser usados en los siguientes casos:

1.4.1 Para mantener el valor nutritivo de los productos;

1.4.2 Para mejorar la estabilidad de los productos;

1.4.3 Para obtener un producto con una apariencia, consistencia y/o composición aceptable, siempre que no induzca a error al consumidor acerca de su naturaleza y calidad.

y en aquellos casos:

1.4.4 En que no hubiera posibilidad de obtener un producto similar sin el uso de esos aditivos o coadyuvantes;

1.4.5 En que sean agregados en cantidades mínimas para cumplir con su función.

1.4.6 En que no contenga sustancias no permitidas de acuerdo a estas Normas.

1.5 En el caso de elaboración de levaduras orgánicas, se pueden utilizar:

1.5.1 Sustancias detalladas en el punto 5 del anexo J

1.5.2 Preparados a base de microorganismos y enzimas utilizados habitualmente en la transformación de alimentos, que figuren en el punto 1 del anexo J

1.6 Filtros:

No se permitirá que sean permeados por sustancias que puedan afectar negativamente al producto.

1.7 Rotulado:

Ver Capítulo 13, Identificación y Rotulado

2.0 PLANTAS ELABORADORAS

2.1 Generalidades

2.1.1 Los establecimientos donde se elaboran Productos Orgánicos, deberán cumplir con la Normativa Nacional para la elaboración y fraccionamiento de Alimentos.

2.1.2 Deberán evitar contaminaciones accidentales, y, sólo luego de observarse todas las medidas de prevención correspondientes las instalaciones se higienizarán con técnicas

y productos acordes a estas Normas de Producción y Elaboración Orgánica especificados en el ANEXO H, productos de limpieza de equipos e instalaciones.

2.2 Condiciones

- 2.2.1 El procesamiento y manipuleo debe ser hecho separadamente en tiempo y lugar del procesamiento de productos no orgánicos. Cuando deban utilizarse las mismas instalaciones para el procesado de productos orgánicos y convencionales, los orgánicos deberán procesarse inmediatamente después de una intervención de lavado y limpieza.
- 2.2.2 En caso de proceso discontinuo, este debe realizarse en series completas. En el caso de elaboraciones continuas, debe asegurarse una purga, tomando a esta como convencional.
- 2.2.3 El operador debe anunciar con suficiente anticipación a ARGENCERT la fecha de inicio de elaboración cuando las operaciones no sean frecuentes y debe tener disponible un registro actualizado de todas las operaciones y cantidades elaboradas.
- 2.2.4 Todos los productos deben ser adecuadamente identificados durante todo el proceso, hasta el etiquetado final.
- 2.2.5 El agua utilizada en el proceso debe ser de aptitud microbiológica para asegurar la inocuidad de los alimentos elaborados.
- 2.2.6 Las líneas de producción, almacenaje y transporte deberán ser higienizadas y liberadas de todo residuo antes de proceder al manipuleo de productos orgánicos.
- 2.2.7 Es de especial cuidado la higienización de los equipos de almacenamiento, y procesado cuando haya posibilidad de contaminación con productos genéticamente modificados. En estos casos deben llevarse registros especiales de los procesos de higienización.

3.0 LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

- 3.1 Las instalaciones se higienizarán con técnicas y productos del ANEXO H, sección productos de limpieza de equipos. Se deberán evitar la contaminación de los productos orgánicos y sus materias primas con dichos productos.
- 3.2 Para el control de plagas se deberán observar medidas que llevan a la prevención, tales como: control de nidos y fuentes de reproducción de plagas en las áreas anexas a la planta, gestión de los residuos, hermeticidad de las aberturas, programa de limpieza, aireación y ventilación, medidas que deberán ser tomadas previamente al uso de cualquier producto.
 - 3.2.1 En caso de que ello no fuera suficiente, se aceptarán primeramente alternativas tecnológicas de control físico, antes que el uso de productos químicos.
 - 3.2.2 Para el caso de que llegara a ser necesario el uso de insumos químicos en las áreas de procesado o almacenamiento, los mismos deberán ser los permitidos en el Anexo C de este Manual.
 - 3.2.3 Si como excepción, en la planta elaboradora o de almacenamiento fuera necesario un tratamiento de control con algún producto no permitido, se solicitará, por escrito, un permiso especial a ARGENCERT. Dicho tratamiento deberá figurar en un registro.
 - 3.2.3.1 El período de carencia deberá ser el doble de tiempo que el indicado por el fabricante.

- 3.2.3.2 Los alimentos orgánicos o las materias primas no deberán estar presentes durante el tratamiento.

4.0 ALMACENAMIENTO

4.1 Generalidades

Los productos orgánicos, antes y después de las operaciones, deberán estar separados físicamente o en el tiempo de los productos convencionales, excepto cuando estén envasados y claramente identificados y se impida cualquier mezcla o contaminación con productos o sustancias que no cumplan con esta norma. Cuando el almacenamiento se produzca a granel deberán utilizarse áreas separadas y bien diferenciadas.

Los sitios y elementos de manipuleo y de almacenamiento no deberán ser tratados con productos no autorizados, antes del almacenamiento de productos orgánicos y si esto fuese imprescindible se observarán las medidas descritas en el punto 3.2.3.

La contaminación proveniente del exterior deberá ser eliminada prestando especial atención a los posibles casos de contaminación con productos transgénicos.

4.2 Condiciones del almacenamiento

Se permiten las siguientes condiciones de almacenamiento:

- a. atmósfera controlada
- b. control de temperatura
- c. secado
- d. regulación de la humedad

4.2.1 Temperatura ambiente.

4.2.2 Contenedores refrigerados, equipados con termostatos

4.2.3 Enfriado.

4.2.4 Hielo puro hecho con agua potable de acuerdo con las Normas de la O.M.S. para agua para beber.

4.2.5 Congelado.

4.2.6 Atmósfera controlada (sólo con dióxido de carbono y nitrógeno).

4.2.7 Liofilizado

4.2.8 Ozonizado

4.2.9 Luz UV

4.2.10 Etileno. Como regulador de la maduración en Plátanos, Kiwi y Kakis, desverdizado en cítricos (en caso de que se utilice como técnica para impedir ataque de mosca sobre los frutos) y para la inhibición de brotación en papas y cebollas

5.0 TRANSPORTE

Se deberán, observar las siguientes condiciones:

- 5.1 Todo el equipamiento (vehículos y contenedores) deberá estar limpio y libre de residuos no orgánicos y de cualquier otro contaminante, particularmente cuando exista riesgo de contaminación con productos genéticamente modificados
- 5.2 Las materias primas orgánicas y los productos orgánicos no serán transportados junto con los convencionales, a menos que estén debidamente envasados e identificados.
- 5.3 Los envases, recipientes o vehículos deberán estar cerrados de forma tal que sea imposible la sustitución de su contenido sin manipulación del cierre y/o precinto.
- 5.4 No se requerirá el cierre de envases, contenedores o vehículos cuando
 - 5.4.1 El transporte sea directo entre un operador y otro operador sujeto al sistema de control orgánico, y
 - 5.4.2 Los productos vayan acompañados de un documento que contenga la información requerida, de acuerdo con el punto 1.2 del Capítulo 13, Identificación y Etiquetado.
- 5.5 Los envases/bultos deben estar correctamente identificados con todos los elementos que permitan una completa trazabilidad del producto.
- 5.6 Toda mercadería transportada debe ir acompañada de documentación (remito, carta de porte u otro) que habilite su transporte. Esta documentación debe detallar: fecha, categoría, cantidades de producto, origen, destino, identificación del medio de transporte, etc.
- 5.7 Tanto el operador remitente como el destinatario deben llevar registros documentales que:
 - 5.7.1 Acrediten el origen, destino, cantidad y características de los productos transportados
 - 5.7.2 Garanticen la trazabilidad de los mismos
 - 5.7.3 Identifiquen el transporte

6.0 MATERIALES PARA EL ENVASADO

- 6.1 Los materiales de envasado deberán ser de uso alimentario, según lo establecido por el Código Alimentario Argentino
- 6.2 Deberán proveerse materiales retornables y/o reciclables, siempre que sea posible.
- 6.3 Deberán asegurar la condición orgánica de los productos que contienen
- 6.4 No deberán contaminar el alimento que están conteniendo, prohibiéndose el uso de envases que hayan estado en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la integridad del producto envasado (fungicidas sintéticos, conservantes, fumigantes).
- 6.5 Los materiales prohibidos son:
 - a. Plomo.
 - b. PVC y otros plásticos poli-halógeno-carbonados.

7.0 SEGURIDAD AMBIENTAL

- 7.1 La planta de elaboración deberá respetar la legislación nacional, provincial o municipal respecto de los residuos que genere.
- 7.2 Efluentes: Si la planta no se encuentra conectada a un sistema cloacal, deberá verificarse que cuenta con una planta de tratamiento de efluentes adecuada.

CAPITULO 10

PROCESADO DE FIBRAS TEXTILES

1.0 INTRODUCCIÓN

Esta norma se refiere al procesado de fibras naturales (algodón, lana, lino, seda, etc.) y eventualmente a sus mezclas. Las fibras cuyo procesado regulan la presente norma deben haber sido producidas orgánicamente y debidamente certificadas.

Cuando sean vendidas como fibra cruda, así como en la certificación de los procesos, las fibras "en conversión" deberán ser declaradas como tales. Las mezclas con fibras no orgánicas o en conversión deben ser rotuladas de acuerdo con el Capítulo N° 13 de estas Normas: "Identificación y Etiquetado".

Se debe contar con procedimientos que aseguren la integridad y trazabilidad del producto en todas las etapas del proceso y del aislamiento de otros procesos convencionales.

El proceso textil debe asegurar el cumplimiento de los objetivos y principios generales de esta norma para que el producto terminado pueda mantener la calidad y el carácter natural de las fibras. Cuando se justifique por la necesidad de lograr una cualidad de larga vida útil o asegurar una cierta propiedad funcional o estética se podrá permitir el uso de fibras sintéticas/artificiales hasta un 50 %, sujeto a las exigencias de rotulación ya mencionadas y excluyendo las fibras sintéticas halogenadas y las que resulten peligrosas en su producción para humanos o el medio ambiente.

Como regla general, se aceptan todos los procesos mecánicos o físicos, y aquellos que involucren el uso de auxiliares "fácilmente biodegradables" (OECD 301). Serán de aceptación restringida los procesos que involucren el uso de auxiliares de degradación lenta (también llamados "no fácilmente degradables"). Los tensioactivos deberán cumplir las condiciones especiales descritas en el Anexo J de esta norma.

El uso de defoliantes de algodón está prohibido. Por derogación el uso de cloruro de calcio, cloruro de magnesio y cloruro de sodio puede ser permitido por ARGENCERT siempre que las condiciones de producción lo justifiquen.

El lavado de la lana debe cumplir con las condiciones expresadas en el Anexo I: "Lavado de Lana" de esta norma.

Los operadores deben tener un sistema de gestión ambiental que incluya lo siguiente:

- Personal responsable con competencia en el área ambiental;
- Procedimientos para minimizar residuos y descargas, como así también para el monitoreo de residuos;
- Plan de capacitación para el personal en materia de conservación de agua y energía, tratamientos de efluentes y disposición de insumos;
- Plan de mejora;
- Registros de utilización de insumos y de tratamiento de efluentes, incluyendo la disposición de barros.

La utilización de insumos debe ajustarse a aquellos permitidos (sustancias naturales, reciclables o reusables, biodegradables y de bajo impacto ambiental) los que además deben estar aprobados por la autoridad de aplicación competente.

No se pueden utilizar fibras de organismos genéticamente modificados.

Los operadores que procesen fibras en forma artesanal deben describir los procedimientos utilizados a efectos de demostrar el cumplimiento general de la presente norma y tales procedimientos deben ser evaluados técnicamente en cada caso por ARGENCERT

2.0 AUXILIARES TEXTILES E INGREDIENTES

- 2.1 Auxiliar: es toda sustancia empleada en el curso de la producción pero que no se encuentre en concentraciones significativas en el producto final.
- 2.2 Ingrediente: es cualquier producto usado en el curso de la producción pero que va a encontrarse como componente en el producto final (i.e. fibras para mezcla, colorantes, accesorios, etc.).
- 2.3 Los auxiliares de blanqueo, mercerizado y suavizado tienen restricciones especiales (Ver puntos 4.4, 4.5, 4.6 y 4.7).
- 2.4 Los colorantes, pigmentos y pastas de estampado tienen restricciones especiales (Ver puntos 4.8, 4.9 y 4.10).
- 2.5 Los biocidas están restringidos y solo justificados en caso de que su uso en cantidades reducidas responda a dotar de mayor vida útil al producto final (antifúngicos, conservadores, etc.).
- 2.6 Biodegradabilidad y toxicidad: los insumos de tratamiento textil deberán cumplir con los siguientes requisitos:

	<u>Biodegradabilidad</u> % en 28 días (OECD 302-A)	<u>Toxicidad</u> (LC50 o EC50 o IC50) para algas, daphnias o peces
Permitido	<70%	>100 mg/l
o	>70%	10-100 mg/l
Prohibido	<70%	< 100 mg/l
o	>70%	< 1 mg/l

En ningún caso se pueden usar insumos que sean:

- Carcinogénicos (R45); "R" se refiere al sistema europeo descrito en Reg.92/32/EEC.
- Mutagénicos (R46).
- Teratogénicos (R60-63).
- Tóxicos a mamíferos: no se permiten los que exhiban LD <2000 mg/kg.
- Bioacumulativos no fácilmente biodegradables (<70%28d OECD 302 A).
- Productos listados en el párrafo 3.7 de esta norma.

No se aprobarán productos sintéticos para los que existan alternativas disponibles que sean naturales o de menor impacto ambiental.

3.0 EFLUENTES

- 3.1 La planta debe encontrarse conectada a algún sistema eficiente de depuración de efluentes (propia o ajena, incluyendo sistemas cloacales municipales) y sujeto a las normas de la autoridad de aplicación. En caso de planta propia, ésta debe remover como mínimo el 50% del COD y del BOD.
- 3.2 Las plantas que procesen productos orgánicos deberán desarrollar un plan de mejoramiento de sus efluentes.
- 3.3 Las restricciones y condiciones generales explicitadas en la Introducción deben ser respetadas.

- 3.4 Las plantas deberán llevar registros del tratamiento de efluentes, incluyendo análisis de estos últimos. Deben tenerse en carpeta los datos de seguridad de todos los productos químicos utilizados, así como las recetas empleadas.

Para la evaluación del impacto ecológico de un proceso se utilizará el concepto extendido a toda la vida útil del producto final (teniendo en cuenta que un determinado proceso de impacto ecológico inmediato puede quizás conducir a un impacto ecológico total menor cuando se toma en cuenta el aumento de la vida útil del producto final y, por ende, un menor consumo de fibra).

Los estándares iniciales y las recomendaciones respecto a los procesos textiles tenderán a hacerse más o menos restrictivos a medida que se avance en el dominio de la tecnología.

4.0 PREPARACION DE LA FIBRA

Se acepta todo proceso mecánico puro. Se puntualiza, sin embargo, que debe tenderse a la adopción de métodos y equipos que eviten el dañado y pérdida de fibra y la excesiva producción de contaminantes como pelusa, polvo, etc.

4.1 CONDICIONES DE DESMOTADO E HILATURA

- 4.1.1 Lavado y preparación de la lana: Ver anexo I

- 4.1.2 Desmotado del algodón

En el caso de algodón se permite el desmotado fisicomecánico tratando de no destruir la estructura física de la fibra y la producción excesiva de pelusa.

- 4.1.3 Hilatura

La hilatura debe llevarse a cabo extremando las condiciones de separación de lotes y evitar todo tipo de contaminación.

Para ello el sector de apertura de balas de fibras de la planta debe encontrarse separado del sector de retorcido.

Cuando se vaya a tratar fibra orgánica se debe detener completamente el sector apertura, realizándose una profunda limpieza y eliminación de otras fibras. Con el sector completamente limpio, se procederá a la apertura de las balas de fibra orgánica y a la preparación de la mecha, la que se colocará en tambores perfectamente identificados.

El retorcido de las mechas puede realizarse sin detener las retorcedoras y demás equipo de hilatura, marcando perfectamente el fin de las mechas convencionales y el comienzo de las de fibra orgánica. De esta forma se seguirá el proceso continuo hasta haber procesado todos los tambores de fibra orgánica, momento en que se marcará el final de las mechas orgánicas y el comienzo de las nuevas mechas convencionales.

El equipo de hilatura debe encontrarse en perfectas condiciones de mantenimiento a fin de minimizar la formación de polvo y pelusa que podrían contaminar las partidas.

Ensimaje: los productos de ensimaje (lubricantes de hilatura y tejido) deben ser de origen natural (aceites vegetales o animales) o cumplir la norma de biodegradabilidad del 70% 28d (OECD 301). Los aceites minerales están prohibidos.

4.2 CONDICIONES DE TEJEDURIA Y TRATAMIENTOS DE ACABADO

- 4.2.1 Aprestos y encolado

Los aprestos y materiales de encolado deben ser fácilmente biodegradables (70% 28d. OECD 301); en su defecto deberán ser reciclados en un 75%.

Para el caso del aprestado de fibra sintéticas se permite hasta 30 g./Kg de textil de aprestos no fácilmente biodegradables, siempre que los mismos puedan ser eliminados durante el desaprestado.

4.2.2 Tejeduria

Los aceites lubricantes de las agujas y/o partes mecánicas de los telares con posibilidad de entrar en contacto con el hilado o la tela deberán ser fácilmente biodegradables o ser de origen vegetal o animal.

4.2.3 Mercerizado

Se permiten los álcalis usuales para este proceso, siempre que sean reciclados en un 50%.

4.2.4 Blanqueo

No se permiten el hipoclorito ni otras sustancias cloradas, como tampoco los perboratos.

4.2.5 Tintura, colorantes y pigmentos

Se permiten sin restricciones los colorantes derivados de plantas (Color Index 75 000-75 999), y los colorantes minerales que no contengan metales pesados, cuya concentración, en caso de estar complejados, no deben exceder de 1 g./kg de textil tratado. Tampoco deben ser capaces de liberar aminas aromáticas, las que son consideradas cancerígenas.

Durante el teñido, deberá tender a reducir al máximo la cantidad de colorante llevado a la descarga excepto el caso de colorantes y pigmentos naturales.

Los productos carcinogénicos, mutagénicos, teratogénicos, tóxicos para mamíferos (LD50 < 2000 mg./kg), bioacumulativos y no biodegradables <70% 28d (OECD 302-A), así como los enumerados en la siguiente lista, están prohibidos.

4.2.6 Insumos prohibidos:

Los siguientes productos químicos no pueden estar presentes en más de un 1 % (uno por ciento)

- Éster alfa metil sulfonado (C16/18)
- AOX (hidrocarburos halogenados absorbibles o las sustancias que lo produzcan)
- APEO (Alkil fenol oxilato)
- DEHP (Di-2 etil hexil ftalato)
- DTPA (penta acetato de dietil ftalato)
- EDTA /Etilen diamino tetra acetato)
- Agentes antiinflamígeros halogenados
- Metales pesados
- LAS (Alkil benceno sulfonato lineal)
- Portadores organoclorados
- Compuestos cuaternarios de amonio

- PVC (Cloruro de polivinilo).
- Formaldehído y los compuestos que puedan desprenderlo durante el procesado.
- Productos susceptibles de producir aminas aromáticas volátiles.

Los biocidas, incluyendo bifenilos policlorinados, pentaclorofeno y tetraclorofenol no pueden integrar ningún insumo.

ARGENCERT podrá conceder excepciones limitadas para pigmentos que contengan cobre en los casos en que no existan otras alternativas.

No se permite el uso de urea excepto para estampados, (ver punto 4.2.7 Estampado).

4.2.7 Estampado:

Solo se permiten métodos que utilicen pigmentos de estampado en base acuosa. En caso de espesantes, se permiten espesantes de bajo contenido de solventes y solo se permiten espesantes fácilmente biodegradables.

Para estampado por transferencia solo se permiten métodos acuosos.

4.2.8 Acabado

Se permiten suavizantes fácilmente degradables. Los tratamientos fluorocarbonados no están permitidos.

Los tratamientos antiencogidos se permiten siempre que cumplan con las condiciones generales para todo producto químico textil.

Los tratamientos antiinflama que impliquen más del 1% de agentes antiinflamígeros halogenados no están permitidos.

4.2.9 Emisión máxima de formaldehído de los textiles terminados.

La emisión no debe exceder los límites siguientes:

- | | |
|---|---------|
| • Para ropas de bebe | 30 ppm |
| • Para textiles en directo contacto con la piel | 75 ppm |
| • Sin contacto directo y para otros textiles | 300 ppm |

5.0 ROTULADO

El rotulado de textiles debe seguir las normas generales de rotulado con las siguientes regulaciones especiales:

- a. Los cálculos por peso deberán excluir los accesorios no textiles (botones, cierres, broches, etc.).
- b. Los materiales de los accesorios no textiles deberán ser declarados.
- c. Los insumos usados durante el procesado no deberán ser declarados.
- d. Cuando sea pertinente se indicarán otras características de uso; y cuando sea pertinente y apropiado se brindará información sobre firmeza de color, encogimiento, métodos de lavado, etc.
- e. En caso de que los textiles sean solo una parte del producto final (por Ej. tapicería de muebles), el rotulado se referirá a la parte textil.

CAPÍTULO 11

ASPECTOS DE JUSTICIA SOCIAL

1.0 CONSIDERACIONES GENERALES

Los derechos sociales y la justicia social son parte integral de la agricultura orgánica y sus procesos.

2.0 LEYES Y REGULACIONES SOCIALES

Todos los operadores deben cumplir las leyes sociales del país que incluyen, entre otros, las decisiones de las convenciones de la Organización Mundial del Trabajo relativas a la seguridad en el trabajo y las de la Carta sobre Trabajo Infantil de las Naciones Unidas. Las autoridades nacionales competentes de esa área son responsables del cumplimiento por parte de los operadores de la totalidad de las leyes laborales; en caso de que se evidencien violaciones, las mismas deben ser denunciadas a dichas autoridades.

3.0 CONDICIONES Y PRÁCTICAS HUMANITARIAS

- 3.1 Todos los empleados y sus familias deben tener acceso a agua potable, alimento y techo decente, así como a un mínimo de educación, transporte apropiado y servicios de salud.
- 3.2 En toda operación de producción y procesado, la exposición a condiciones insalubres debe ser limitada a niveles aceptables, y los trabajadores deben contar con protección adecuada.
- 3.3 Los derechos de las poblaciones indígenas deben ser respetados.
- 3.4 ARGENCERT no certificará producciones basadas en violaciones flagrantes de los derechos humanos básicos.

CAPITULO 12

ELABORACION DE VINOS ORGANICOS

1.0 VINOS

1.1 Base general

El origen de las uvas debe ser viñedos cultivados orgánicamente en concordancia con las normas nacionales (Resolución SENASA N°374/2016 y modificaciones) y las de ARGENCERT explicitadas en el presente Manual de Normas, tanto en lo que hace a fertilización, manejo de suelos, plagas, uso de productos fitosanitarios permitidos como así la recolección y transporte de las uvas para su elaboración.

Los establecimientos elaboradores de vinos orgánicos requieren obligatoriamente cumplir con lo establecido en las normativas del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Ley Nacional N° 14.878) y contar con la habilitación y el seguimiento regularizado de ese organismo.

1.2 **Prácticas permitidas.** Los productos y sustancias autorizadas para su uso o adición en la elaboración de vinos orgánicos se encuentran resumidas en el cuadro del Anexo K.

1.2.1 Transporte de la uva en el mismo día de la cosecha y en recipientes cuya forma sea la más adecuada para evitar la compactación y alteración de la uva. Se admitirá el empleo de cajas apilables y de fácil limpieza, de materiales aprobados para estar en contacto con alimento, como así también de envases poco profundos llamados remolques los que deberán estar recubiertos para evitar que la uva tome contacto con el hierro, etc.

1.2.2 Sistemas de prensado que no dañen o dislaceren los componentes sólidos (escobajo, hollejo, y pepitas) del racimo. Separación de los jugos de prensa.

1.2.3 Preparación del pie de cuba una semana antes del encubado con levadura autóctona, con levaduras autóctonas seleccionadas, o "*Saccharomyces cerevisiae* vd. *oviiformis*", o "*S. bayamus*", obtenidos por métodos tradicionales de selección y multiplicación.

La fermentación se debe realizar preferentemente con las levaduras existentes en forma natural en la uva o en el mosto como pie de cuba, o a través de la inoculación de levaduras autóctonas seleccionadas

1.2.4 Uso de enzimas para extracción de color obtenidas por procesos tradicionales (no por bio-ingeniería).

1.2.5 Trasiegos, remontados, rellenos, bazuqueos.

1.2.6 Filtración a través de celulosa, tierra de infusorios u otras con previa autorización de ARGENCERT.

1.2.7 Centrifugación

1.2.8 Empleo de técnicas de frío para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de la temperatura de fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos, paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados etc.

1.2.9 Clarificación con albúmina de clara de huevo, gelatina no hidrolizada, cola de pescado, caseína de origen lácteo, bentonita y tierras de infusorios que no cedan sustancias extrañas.

1.2.10 Adición de ácidos:

Adición durante la elaboración de ácido tartárico, cítrico y málico cristalizado de origen natural para la corrección de acidez, y de ácido ascórbico como antioxidante de vinos a las dosis autorizadas por el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura).

1.2.11 Sulfitado por los siguientes procedimientos:

- a. Combustión de azufre puro comprimido (pastillas)
- b. Combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en recipientes vacíos que no contengan mosto o vino.
- c. Adición de soluciones sulfurosas, del 5 al 8 por 100 de SO₂, preferentemente recién preparadas en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).
- d. Gasificación

La cantidad de SO₂ total (mg/litro) en el producto terminado y dispuesto para el consumo deberá ser lo más baja posible y no exceder los siguientes límites:

Norma Orgánica Argencert Mg / l máx	
Tinto	70
Blancos y Rosados Secos	80 *1
Dulces y Abocados	100
Generosos y Licorosos	100
Espumante	80

Se deberá determinar sulfatos cuyo límite máximo es 1 g/litro expresado en S04K2.

**1 Solo en el caso de vinos de guarda y con justificación previa de ARGENCERT se podrá aceptar hasta 100.*

- 1.2.12 Procesos térmicos (solo con autorización expresa de ARGENCERT): Pasteurización normal, flash pasteurización, termolización, etc.
- 1.2.13 En los casos de vinos generosos dulces y abocados, la adición de mostos de alto contenido en azúcares obtenidos a partir de uvas sometidas a soleo (deshidratadas al sol), con fermentación parcial o sin ella.
- 1.2.14 Adición a los vinos espumosos de la cantidad de mosto de uva orgánico, concentrado o no, y sin rectificar que requiera su elaboración.
- 1.2.15 Crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en envases de madera y/o botellas.
- 1.2.16 Envases de conservación: cubas de madera, y acero inoxidable y vasija de cemento con recubrimiento (aprobado por el INV).
- 1.2.17 Recubrimientos: epoxi de calidad alimentaria sin solventes.
- 1.2.18 Embotellado: los envases y los tapones deben ser aprobados para su uso enológico.
 - a. Botellas de vidrio. Se aconseja el lavado de las botellas nuevas; para las usadas, es obligatorio el lavado con agua caliente.

- b. Tapones de corcho: obligatorio de corcho natural entero. Solamente para vinos espumosos, podrán admitirse tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que esté el corcho natural en contacto con el líquido.
- c. Se permite el uso de cápsulas de plástico biodegradables

1.3 Prácticas prohibidas

- 1.3.4 Utilización de recipientes vinarios (cubas, depósitos, etc.) fabricados o revestidos con materiales que cedan sustancias tóxicas a los mostos y vinos.
- 1.3.5 Vinos con acidez volátil superior a 0,70 g/litro.
- 1.3.6 Otras prácticas, aditivos y coadyuvantes tecnológicos distintos de los autorizados en la sección 1.2 de este Capítulo y en el Anexo K.
- 1.3.7 Están prohibidos los tapones con poliuretano y el uso de formol. Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno y de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC).
- 1.3.8 Azufrar con mechas de amianto.
- 1.3.11 Uso de carbón negro obtenido de combustión incompleta de combustibles fósiles (3-4 benzo-pirene).
- 1.3.12 Concentración parcial por frío
- 1.3.13 Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos
- 1.3.14 Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino
- 1.3.15 Desalcoholización parcial del vino
- 1.3.16 Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino
- 1.3.17 Uso de radiaciones ionizantes, microondas

2.0 MOSTO CONCENTRADO DE UVA

2.1 Origen de las uvas

El origen de las uvas debe ser viñedos cultivados orgánicamente en concordancia con las normas nacionales (Reg. Senasa 374/2016 y modificaciones) y las de ARGENCERT explicitadas en el presente Manual de Normas, tanto en lo que hace a fertilización, manejo de suelos, plagas, uso de productos fitosanitarios permitidos como así la recolección y transporte de las uvas para su elaboración.

Los establecimientos elaboradores mostos orgánicos concentrados requieren obligatoriamente la habilitación y el seguimiento regularizado del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Ley Nacional N° 14.878) .

La cosecha y transporte de las uvas deben cumplir con lo establecido para el caso de la elaboración de vinos (puntos 1.2.1)

2.2 Prácticas permitidas

- 2.2.1 Obtención del jugo por medios mecánicos

- 2.2.2 Clarificación por decantación por frío, uso de caseína y albúmina pura y natural, enzimas obtenidas por procesos tradicionales (no por bio-ingeniería), bentonita, por flotación o centrifugación.
 - 2.2.3 Filtración por membranas inertes (microfiltración, ultrafiltración), celulosa o tierras de diatomeas
 - 2.2.4 Concentración por vacío
 - 2.2.5 Pasteurización por calor indirecto, cuando sea necesario, previo aviso a ARGENCERT".
 - 2.2.6 Conservación por frío o por propia concentración a temperatura ambiente, saturación de gas carbónico o nitrógeno.
- 2.3 Prácticas prohibidas
- 2.3.1 Clarificación con taninos.
 - 2.3.2 Uso de SO₂ como conservante o ácido cítrico o ascórbico.
 - 2.3.3 Cualquier práctica o agregado no mencionado en las prácticas permitidas sin previa consulta y autorización de ARGENCERT.

CAPITULO 13

IDENTIFICACION Y ETIQUETADO

1.0 GENERALIDADES

Los productos orgánicos deben estar etiquetados en forma clara y precisa.

La etiqueta para productos en conversión deberá ser claramente distinguible de la etiqueta de productos orgánicos.

1.1 Menciones

1.1.1 Los productos vegetales y/o animales que lleven menciones en sus etiquetas con términos tales como orgánicos, ecológicos o biológicos deben haber cumplido los requisitos de las normas de producción orgánicas nacionales y del presente Manual.

1.1.2 Además de las menciones a que se refiere este capítulo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto al etiquetado de los productos convencionales.

1.1.3 Los productos de origen vegetal en transición podrán llevar la indicación “producto en CONVERSIÓN”, a condición de que:

1.1.3.1 Se haya respetado un período de transición de al menos 12 meses antes de la cosecha;

1.1.3.2 La indicación aparezca escrita en un color, tamaño y tipo de letra que no sea más visible que la denominación de venta del producto y que todas las letras tengan el mismo tamaño;

1.1.3.3 El producto contenga un único ingrediente vegetal de origen agrario.

1.1.4 Los productos de origen animal en transición no podrán llevar la indicación de producto en transición para su venta.

1.2 Identificaciones

1.2.1 Se deberá indicar el número de partida de origen (lote de producto) y procesamiento

1.2.2 Se deberá identificar a la persona o empresa responsable por la producción o elaboración del producto.

1.2.3 El nombre de ARGENCERT y el número correspondiente al Registro Nacional de Empresas Certificadoras. Para ello se colocará el sello de ARGENCERT correspondiente (ver el punto 3.0.)

1.3 Porcentajes y Lista de Ingredientes:

1.3.1 Todos los ingredientes deberán ser mencionados en la lista de ingredientes en forma decreciente de acuerdo con su porcentaje de peso.

1.3.2 Para el cálculo del porcentaje no se considerarán el agua y la sal agregadas.

1.3.3 Los aditivos deberán ser listados con su nombre completo.

- 1.3.4 Los ingredientes no orgánicos - de origen agropecuario-deberán ser mencionados explícitamente.
- 1.3.5 Si las hierbas y/o especias constituyen menos del 2% del peso total del producto, podrán ser listadas como "especias" y/o "hierbas".

2.0 REFERENCIAS SOBRE LA CONDICIÓN DE ORGÁNICO

2.1 En la denominación de venta del producto:

Cuando el producto posee un mínimo de 95% de los ingredientes orgánicos certificados, el producto puede ser etiquetado con la denominación de orgánico (o equivalente).

Dicha mención puede realizarse mediante la utilización de los términos: "biológico", "ecológico", "orgánico", "bio" o "eco", no apareciendo en color, dimensión o caracteres que lo hagan más visible que su denominación de venta

El sello de ARGENCERT debe ubicarse en el mismo campo visual que la denominación de venta del producto.

2.2 En La lista de ingredientes (menos de 95% de ingredientes orgánicos certificados):

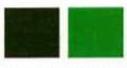
Los productos con un porcentaje de ingredientes de origen orgánico certificado menor del 95 % sólo podrán llevar la palabra "orgánico" al lado de cada ingrediente de ese origen en la lista de ingredientes.

El producto en sí no puede ser rotulado "orgánico".

El sello de ARGENCERT debe ubicarse en el mismo campo visual que la lista de ingredientes.

3.0 ISOLOGOTIPO ARGENTINO

De acuerdo a la Resolución SAGYP N°1291/2012, todo producto etiquetado como "orgánico" en cumplimiento con la ley 25.127 y sus decretos reglamentarios, debe llevar en su cara principal, de buen tamaño, realce y visibilidad, el isologotipo "ORGÁNICO ARGENTINA". Se deberán respetar el color y tipografía especificados a continuación:


PANTONE 371 M | 368 M
TIPOGRAFÍA HELVETICA BOLD



4.0 SELLO DE ARGENCERT

El sello de ARGENCERT se utilizará de acuerdo a la categoría Orgánico u Orgánico en Conversión del/los ingrediente/s que conforman el producto.

La ubicación de la misma será de acuerdo al punto 2.0

ARGENCERT ha definido tres tipos de etiquetas dependiendo además de si son productos de origen vegetal o animal:

3.1 Categoría ORGANICO de Origen Vegetal



3.2 Categoría ORGANICO EN CONVERSIÓN de Origen Vegetal



3.4 Categoría ECOLOGICO de Origen Animal



5.0 ETIQUETADO PARA EXPORTACIÓN

En caso de productos destinados a exportación, el etiquetado debe cumplir, además, con los requisitos adicionales del país o mercado de destino.

Para exportaciones a la Unión Europea, el uso del Logo Comunitario de la Unión Europea es optativo. En caso de utilizarlo, deberá colocarse en el mismo campo visual de la categoría o denominación de venta del producto. Deberá contener la leyenda de origen argentina de la mercadería (Agricultura de Argentina) y el código alfanumérico correspondiente (AR-BIO-002):



El código alfanumérico y la leyenda son siempre obligatorios en exportaciones a la Unión Europea, independientemente del uso del logo.

El etiquetado de **vino para exportación a UE** no se encuentra contemplado por los alcances del presente Manual.

ANEXO A

PAUTAS PARA DETERMINAR EL ACORTAMIENTO DEL PERÍODO DE CONVERSIÓN

1.0

Como excepción a lo establecido en los capítulos 3 punto 5.0 y 5 punto 3.5 del presente manual de normas, un operador puede presentar al SENASA una solicitud de reducción del período de conversión de su sistema productivo convencional al sistema orgánico por intermedio de ARGENCERT, que ejerce su control y es el responsable de realizar la evaluación primaria de dicha presentación.

El SENASA es quien realiza la evaluación definitiva y emite el dictamen correspondiente.

2.0

Para solicitar la reducción del período de conversión ante el SENASA se debe dar cumplimiento a lo siguiente:

- Haber iniciado el período de conversión de acuerdo a lo establecido en el proceso de certificación de ARGENCERT, Capítulo 4 punto E.
- Haber demostrado la fecha exacta del inicio del proceso productivo:
 - en el caso de producciones vegetales se considera la primera labor de preparación de la cama de siembra
 - en el caso de producciones animales, el ingreso de los mismos al establecimiento
- Para la producción vegetal, haber cumplido un período mínimo de conversión de 12 (DOCE) meses antes de la cosecha, contados desde la primera inspección conforme.
- Para la producción animal, haber cumplido un período mínimo de conversión de:
 - Para conversiones simultáneas (tierras de pastoreo y animales): 12 (DOCE) meses.
 - Solamente para pastos y espacios libres utilizados por especies no herbívoras: 6 (SEIS) meses si no se han aplicado productos no permitidos durante el último año.
 - Solamente para los animales: no se contempla reducciones del período de conversión, manteniéndose los períodos de conversión establecidos en el Capítulo 5 del presente manual de Normas.
- Haber presentado documentación con evidencias objetivas que demuestre con carácter retroactivo que los lotes sujetos a la conversión son zonas naturales o productivas en las que no se hayan utilizado productos no autorizados en la producción orgánica durante un período mínimo de 3 (TRES) años previos al inicio de la conversión.

3.0

3.1 Área del acortamiento:

Se podrá solicitar para un lote, varios, para todo el establecimiento o un área (en el caso de recolección/captura).

3.2 Si del análisis de la documentación se desprende que existió algún incumplimiento de las normas oficiales o de ARGENCERT, el SENASA puede dictaminar que el establecimiento aún no inició el período de conversión.

3.3 El dictamen del SENASA podrá ser:

- a) Positivo: - para la totalidad de lo solicitado
- parcial

- b) Negativo: - continuación de la conversión
- período de conversión no iniciado

En caso que el SENASA emita un dictamen negativo ante una solicitud de reducción del período de conversión, ARGENCERT pueden presentar un pedido de reconsideración.

El mismo, debe ser efectuado dentro de un plazo de 10 (DIEZ) días hábiles desde el momento de la notificación fehaciente del dictamen desfavorable.

Para ello, tal pedido debe contener toda la documentación respaldatoria que lo avale y debe ser presentado ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria por ARGENCERT.

ANEXO B

ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO

En caso de insumos de preparación casera, de uso intrapredial, ARGENCERT deberá verificar el origen, composición, conservación y condiciones de uso, previo a su aceptación.

1. Estiércol de granja sólido en fresco. Producto constituido por la mezcla de excrementos de animales y de material vegetal (cama). Puede ser agregado al suelo para los cultivos que se usen como alimento para consumo humano, cuya parte comestible no esté en contacto con el suelo al menos hasta 90 (NOVENTA) días previos a la cosecha. En el caso de los cultivos que se usen como alimento que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o con partículas de suelo debe ser agregado previo a la instalación del cultivo y al menos 120 (CIENTO VEINTE) días antes de la cosecha. Se prohíbe el estiércol proveniente de ganaderías intensivas.

2. Estiércol de granja compostado*. Producto constituido mediante la mezcla de excrementos de animales y de material vegetal (cama). Para la activación del compost pueden utilizarse preparados adecuados a base de plantas o preparados de microorganismos. Se puede usar una vez lograda su estabilidad y madurez. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.

3. Estiércol desecado y gallinaza deshidratada. ARGENCERT verificará su origen y composición. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.

4. Mantillo de excrementos sólidos incluidos la gallinaza y estiércol compostado*. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.

5. Excrementos líquidos de animales Previo a su aplicación se debe proceder a una dilución adecuada o a una fermentación controlada. El estiércol líquido puede ser agregado a los cultivos para consumo humano, cuya parte comestible no esté en contacto con el suelo, al menos 90 (NOVENTA) días previos a la cosecha; y en el caso de los cultivos que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o con partículas de suelo, al menos 120 (CIENTO VEINTE) días antes de la cosecha. Se prohíbe la procedencia de ganaderías intensivas.

6. Residuos domésticos compostados* o fermentados. Producto obtenido a partir de residuos domésticos separados en función de su origen, sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica. Únicamente residuos domésticos vegetales y animales. Concentraciones máximas en mg/kg (MILIGRAMOS POR KILOGRAMO) de materia seca:

cadmio: 0,7 (SIETE DÉCIMAS),

cobre: 70 (SETENTA),

níquel: 25 (VEINTICINCO),

plomo: 45 (CUARENTA Y CINCO),

zinc: 200 (DOSCIENTOS),

mercurio: 0,4 (CUATRO DÉCIMAS),

cromo (total): 70 (SETENTA),

cromo (VI): no detectable.

7. Turba. Prohibido como acondicionador de suelos en forma extensiva. Solo se permite su uso en macetas o almácigos para cultivo de hortalizas, floricultura, forestación y viveros. Excluidos los aditivos sintéticos.

8. Productos naturales originados por organismos biológicos (gusanos, lombrices, otros.) Como fertilizante y para mejorar la estructura del suelo y su actividad biológica

9. Guano. Puede ser agregado al suelo para los cultivos que se usen como alimento para consumo humano que no estén en contacto con el suelo al menos 90 (NOVENTA) días previos a la cosecha. En el caso de los cultivos que se usen como alimento para el consumo humano que tengan partes comestibles que entran en contacto directo con la superficie del suelo o con partículas de suelo debe ser agregado previo a la instalación del cultivo y al menos 120 (CIENTO VEINTE) días antes de la cosecha.

10. Mezclas de residuos vegetales y animales compostados* o fermentados, provenientes de desechos domésticos. Sometido a un proceso de compostaje o a una fermentación anaeróbica para la producción de biogás.
11. Los siguientes productos o subproductos de origen animal (deben ser agregados al suelo previo a la siembra o plantación):
- Harina de sangre
 - Polvo de pezuña
 - Polvo de cuerno
 - Polvo de huesos o polvo de huesos desgelatinizado
 - Harina de pescado
 - Harina de carne
 - Harina de pluma
 - Lana
 - Aglomerados de pelos y piel (1)
 - Pelos
 - Productos lácteos
 - Proteínas hidrolizadas (2)
- (1) Concentración máxima en mg/kg de materia seca de cromo (VI): no detectable;
(2) No debe aplicarse a las partes comestibles del cultivo
12. Productos y subproductos de origen vegetal para abono. Ejemplos: harina de tortas oleaginosas, cáscara de frutas.
13. Algas y productos derivados, siempre que se obtengan directamente mediante:
- i) procedimientos físicos, incluidas la deshidratación, la congelación y la trituración,
 - ii) extracción con agua o con soluciones acuosas ácidas y/o alcalinas,
 - iii) fermentación
14. Subproductos de la industria azucarera: Vinaza y extractos de vinaza. Excluidas las vinazas amoniacaes
15. Aserrín, corteza vegetal, residuos de madera, ceniza de madera y mantillo de corteza. Procedente de maderas no tratadas con productos preservantes (excluida acuicultura)
16. Cenizas de madera y mantillo de corteza Procedentes de maderas no resinosas y no tratadas con productos preservantes. (únicamente para acuicultura)
17. Fosfato aluminocálcico y fosfato natural blando. Contenido de cadmio inferior o igual a 90 mg/kg de P205. Utilización limitada a los suelos básicos (pH > 7,5).
18. Sulfato de potasio de origen mineral obtenido a partir de sal potásica en bruto por métodos físicos. Puede contener sales de magnesio.
19. Sal potásica en bruto o kainita (Óxido de potasio soluble en agua, Óxido de magnesio soluble en agua).
20. Fertilizantes foliares de origen natural (extractos vegetales, tisanas, lisado de proteínas). Tratamiento foliar con autorización de ARGENCERT en aquellos casos especiales de estrés, ej. estrés hídrico, heladas, granizo, otros.
21. Carbonato de calcio: Creta, Caliza, marga, roca calcárea molida, arena calcárea, Creta fosfatada. Únicamente de origen natural.
22. Magnesio y carbonato de calcio (creta de magnesio, roca de magnesio calcárea). Únicamente de origen natural.
23. Sulfato de magnesio (sal de Epson, kieserita). Únicamente de origen natural.
24. Solución de cloruro de calcio. Tratamiento foliar de los manzanos, debido a una carencia de Calcio. Únicamente de origen natural.

25. Yeso (sulfato de calcio). Únicamente de origen natural
26. Azufre elemental
27. Oligoelementos: micronutrientes inorgánicos (boro, cobalto, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)
28. Cloruro sódico. Sal mineral, sal gema
29. Polvo de roca y arcilla
30. Ácidos húmicos y otros (Leonardita). Obtenidos principalmente de la recolección de depósitos naturales como subproducto de actividades mineras. La extracción debe ser con agua y álcali únicamente (excluidos los aditivos sintéticos). Su uso debe limitarse a una escala reducida (invernáculos, túneles, macetas o almácigos en cultivo de hortalizas, aromáticas, viveros). Los ácidos húmicos podrán utilizarse en mayor escala cuando provengan de fuentes naturales tales como materia orgánica. Los mismos deben ser extraídos con agua y álcali (sin aditivos sintéticos)
31. Preparados biodinámicos. Como fertilizante y para mejorar la actividad biológica
32. Biofertilizantes (bioles, purines, microorganismos ej. Bradyrhizobium). No transgénicos
33. Enmiendas (bocashi, otros) Como fertilizante y para mejorar la estructura del suelo y la actividad biológica
34. Conchillas
35. Quitina (polisacárido obtenido de crustáceos)

**Nota: El material compostado se debe producir por medio de un proceso que combine materia vegetal o animal con una proporción inicial de C/N entre 25/1 y 40/1. Los productores que utilicen un sistema de vasija o de pila aireada estática, deben mantener el material del compost a una temperatura entre 55° C y 77° C durante 3 días. Los productores que utilicen un sistema de hilera, deben mantener los materiales del compost a una temperatura entre 55° C y 77° C por 15 días, durante los cuales los materiales deben voltearse un mínimo de cinco veces. Dichas condiciones deben ser aseguradas por el operador y verificadas por ARGENCERT.*

ANEXO C

PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

En caso de insumos de preparación casera, de uso intrapredial, ARGENCERT deberá verificar el origen, composición, conservación y condiciones de uso, previo a su aceptación.

1.0 Aplicaciones a campo

1.1 Para el control de plagas y enfermedades

1.1.1 Sustancias de origen vegetal o animal

- Preparados naturales de vegetales, excluido el tabaco.
- Aserrín, corteza vegetal, residuos de madera, ceniza de madera y mantillo de corteza. Como mulching, para evitar la proliferación de malezas. Deben provenir de especies forestales no tratadas con preservantes.
- Preparados a base de piretro (pelitre), extraído del *Chrysanthemum cinerariifolium*, como insecticida
- Preparaciones de *Quassia amara*, como insecticida y repelente
- Preparaciones de *Ryania speciosa*
- Preparaciones de *Melia azedarach*, *Azadirachta indica*. Como insecticida
- Proteínas hidrolizadas. Como atrayentes
- Aceites vegetales (no OGM), como insecticida, acaricida, fungicida, bactericida. e inhibidor de la germinación
- Propóleos
- Cera de abejas. Agente para la poda
- Lecitina. Fungicida
- Algas marinas, sus harinas y extractos. Sales marinas y agua salada. Sin tratamientos químicos.
- Caseína
- Ácidos orgánicos de origen natural (ej. vinagre), sin agregado de sustancias químicas o el uso procesos químicos.
- Quitina, quitosanos de origen natural. Nematicida
- Extracto a base de insectos

1.1.2 Organismos para el control biológico de plagas y enfermedades

- Microorganismos no transgénicos (bacterias, virus, hongos, otros). Por ej. *Bacillus thuringiensis*, virus Granulosis, *Trichoderma*, etc.
- Insectos machos esterilizados
- Enemigos naturales. Las especies no deben provocar impacto negativo sobre el ecosistema

1.1.3 Sustancias producidas por microorganismos

- Productos o subproductos de microorganismos (ej. Spinosad). Insecticida. Sólo si se toman medidas para minimizar el riesgo de parasitoides y de desarrollo de la resistencia.

1.1.4 Sustancias para trampas y/o dispersores- Feromonas, kairomonas. Atrayente, perturbador de la conducta sexual, sólo en trampas y dispersores

- Piretroides (sólo deltametrina o lambda-cihalotrina). Insecticida: solo en trampas con atrayentes específicos (1)
- Cebos. Rodenticidas (1)
- Aceites. Como adhesivo para la captura de insectos en trampas

(1) Se debe evitar que los productos utilizados en trampas y dispersores se liberen al ambiente y que estén en contacto con las plantas cultivadas.

1.1.5 Preparados para su dispersión en la superficie entre las plantas cultivadas

- Fosfato férrico (ortofosfato de hierro (III)). Molsquicida

1.1.6 Otras sustancias tradicionalmente utilizadas

- Compuestos de Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato de cobre tribásico y óxido cuproso, caldo bordelés. Necesidad: prescripción y tasas de aplicación reconocidas por la entidad de certificación. Como fungicida y bactericida y hasta 6 kg. de cobre por hectárea y año. Deben tomarse las medidas de reducción de riesgo para proteger las aguas y los organismos no objetivos (ej. zonas buffer)
- Caolinita. Insecticida, repelente y para evitar el quemado de frutos y troncos
- Arena de cuarzo. Repelente
- Azufre
- Productos de origen vegetal y animal (ej. grasa de ovino y aceite vegetal). Repelente. Solo para partes no comestibles del cultivo
- Sales potásicos de ácidos grasos (jabón suave). Insecticida
- Polisulfuro de calcio. Fungicida
- Tierra de diatomeas
- Aceites de parafina refinada. Insecticida, acaricida

1.1.7 Otras sustancias

- Alcohol etílico. Producto de la fermentación
- Preparados homeopáticos y ayurvédicos
- Preparaciones biodinámicas
- Hidróxido de calcio. Fungicida de uso restringido, sólo para árboles frutales (incluso en viveros) para el control de Nectria galligena
- Bicarbonato de sodio. Fungicida
- Bicarbonato de potasio. Fungicida e insecticida
- Laminarina. Inductor de los mecanismos de autodefensa del cultivo

1.1.8 Tratamientos y barreras físicas

- Fuego a partir de gas licuado (para desmalezado)
- Tratamientos térmicos
- Aparatos de control mecánico tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas plásticas recubiertas con cola, bandas pegajosas
- Trampas de luz y alimenticias
- Bandas plásticas removibles (efecto similar al mulching)

1.2 Para el manejo fisiológico de los productos

1. Etileno para inducción de la floración de piña

2.0 Aplicación en las instalaciones para el manejo post-cosecha

2.1 Para el control de plagas y enfermedades

1. Ozono. Únicamente en agua
2. Atmósferas controladas con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes
3. Tratamientos con frío, calor y vapor de agua.
4. Liofilizado
5. Luz ultravioleta
6. Dióxido de cloro
7. Ácidos orgánicos (cítrico, láctico, peracético, etc.)
8. Tierra de diatomeas
9. Agua potable o potabilizada
10. Trampas de luz y alimenticias
11. Cebos

2.2 Para el manejo fisiológico de productos

1. Etileno como regulador de la maduración en plátanos, kiwi y kakis, desverdizado en cítricos cuando forma parte de una estrategia para impedir que la mosca dañe los frutos y para la inhibición de brotación en papas y cebollas
2. Tratamiento con frío

ANEXO D

PRODUCTOS PARA USO EN MEDICINA ANIMAL

1.0 CONTROL DE PARASITOS

1.1 REGLAS GENERALES

- 1.1.1 Acción sobre el medio externo: rotación de pasturas, desinfección de comederos.
- 1.1.2 Acción sobre el animal: reforzar los mecanismos inmunitarios mediante una alimentación equilibrada, corrección de las carencias minerales y vitamínicas.
- 1.1.3 Cuando sea indispensable, debido a la falta de alternativas ecológicas, se podrán realizar hasta dos tratamientos antiparasitarios, únicamente previo examen clínico de un médico veterinario matriculado y/o sobre análisis coproparasitológicos que justifiquen el tratamiento.
- 1.1.4 El uso de cualquier antiparasitario deberá quedar asentado en los registros del establecimiento.

1.2 ANTIPARASITARIOS INTERNOS.

- 1.2.1 Homeopatía, fitoterapia, etc.
- 1.2.2 Introducción de parásitos atenuados estériles, únicamente si evita la quimioterapia.
- 1.2.3 Sulfato de sodio.
- 1.2.4 Sulfato de cobre al 1%.
- 1.2.5 Antiparasitarios de síntesis química aprobados por SENASA para ese uso, respetando los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el punto 6.

1.3 ANTIPARASITARIOS EXTERNOS

- 1.3.1 Homeopatía.
- 1.3.2 Piretrinas naturales.
- 1.3.3 Rotenonas (excepto para miel).
- 1.3.4 Sulfuros de sodio y de potasio.
- 1.3.5 Sulfato de cobre.
- 1.3.6 Antiparasitarios de síntesis, siempre y cuando se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el punto 6 de éste Anexo D.

1.4 HIGIENE

Las instalaciones de producción animal serán higienizadas utilizando solamente productos permitidos en el Anexo H: PRODUCTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS E INSTALACIONES

2.0 MODO DE ADMINISTRACION DE LOS PRODUCTOS AUTORIZADOS

- 2.1 Vía oral para los antiparasitarios internos, como regla general.
- 2.2 Vía percutánea, si el producto lo requiriera, respetando siempre los tiempos de espera para faena y venta de leche indicados en el punto 6.
- 2.3 Vía externa, como regla general, para los antiparasitarios externos.
- 2.4 Todos los tratamientos veterinarios deben quedar registrados

3.0 EPOCA DE ADMINISTRACION

- 3.1 Alejado de la lactancia, si es un único tratamiento.
- 3.2 Si son varios, por lo menos uno de los tratamientos debe ser obligatoriamente alejado de la lactancia.

4.0 OTROS PRODUCTOS VETERINARIOS

- 4.1 Bioterapia
 - 4.1.1 Fitoterapia, Aromaterapia, Homeopatía, y otros.
 - 4.1.2 Utilización en curaciones de microorganismos atenuados autorizados por autoridad competente, con el objeto único de reemplazar quimioterápicos o antibióticos.
- 4.2 Antibioterapia

Utilización excepcional para salvar la vida de un animal si es un problema agudo. El tratamiento deberá quedar asentado en los registros del establecimiento. Previo a la comercialización de la carne o leche del animal en cuestión deberán respetarse los tiempos de espera especificados en el punto 6. El uso de Cloranfenicol está prohibido
- 4.3 Tratamientos hormonales
 - 4.3.1 Los tratamientos hormonales están prohibidos. En caso de hembras aisladas con problemas veterinarios que no puedan resolverse con terapéutica orgánica, y a fin de salvar el bienestar o la vida del animal (p.ej. parto distósico, retenciones placentarias post parto, etc.), deben utilizarse los tratamientos que la medicina veterinaria considere adecuados incluyendo los hormonales, pero el animal tratado debe ser retirado del circuito orgánico y no puede retornar a él.
 - 4.3.2 El uso de hormonas en la sincronización de celos o su empleo como promotores de crecimiento está expresamente prohibido.

5.0 VACUNACIONES

Vacunas contra enfermedades endémicas, y vacunas obligatorias. Los tratamientos veterinarios que incluyan vacunas conteniendo organismos genéticamente modificados están expresamente prohibidos.

6.0 TIEMPOS DE CARENCIA

Se entiende por tales los tiempos que deberán transcurrir entre el último día de tratamiento y el sacrificio del animal, así como también el destino de la leche para industrialización o consumo alimentario humano. Los tiempos de espera oficiales están fijados por el SENASA.

- 6.1 Venta de leche o su utilización para la fabricación de productos lácteos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 6 días (24 horas para productos sin tiempo de espera).
- 6.2 Venta de carne o su industrialización para la fabricación de subproductos: el doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de 30 días.

ANEXO E

MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.0 MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL

- 1.1 Cereales, sus productos y subproductos.
- 1.2 Oleaginosos, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.
- 1.3 Leguminosas, sus productos y subproductos.
- 1.4 Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
- 1.5 Otros frutos, sus productos y subproductos.
- 1.6 Forrajes y forrajes groseros.
- 1.7 Otras plantas, sus productos y subproductos.

2.0 MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN DIVERSO

- 2.1 Leche y productos lácteos.
- 2.2 Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.
- 2.3 Productos y subproductos de procesos de fermentación de microorganismos cuyas células han sido desactivadas o muertas:
 - *Saccharomyces cerevisiae*
 - *Saccharomyces carlsbergiensis*

3.0 MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN MINERAL

Sodio:

Sal marina sin refinar.
Sal gema bruta de mina.
Sulfato de sosa.
Carbonato de sodio.
Bicarbonato de sodio.
Cloruro de sodio.

Calcio:

Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia).
Carbonato de calcio.
Lactato de calcio.
Gluconato cálcico.

Potasio:

Cloruro de potasio

Fósforo:

Fosfatos bicálcicos precipitados de huesos.
Fosfato bicálcico desfluorado.
Fosfato monocálcico desfluorado.
Fosfato de magnesio
Fosfato monosódico
Fosfato cálcico - sódico

Magnesio:

Magnesio anhidro.
Sulfato de magnesio.
Cloruro de magnesio.
Carbonato de magnesio.
Fosfato cálcico magnésico

Azufre:

Sulfato de sosa.

ANEXO F

ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, DETERMINADOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES.

1.0 ADITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1.1 Aditivos Tecnológicos

a) Conservantes:

Ácido sórbico
Ácido fórmico
Formiato de sodio
Ácido acético
Ácido láctico
Ácido propiónico
Acido cítrico

b) Antioxidantes:

Extractos de origen natural ricos en tocoferoles

c) Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes

Lecitina. Únicamente si deriva de materias primas orgánicas. Utilización restringida a los piensos para la acuicultura.

d) Aglutinantes, agentes antiaglomerantes y coagulantes:

Ferrocianuro sódico (dosis máxima de 20 mg/kg NaCl calculada como anión ferrocianuro).
Sílice coloidal
Tierra de diatomeas purificadas
Bentonita -montmorillonita
Arcillas caoliníticas, sin amianto
Mezclas naturales de esteatitas y cloritas
Vermiculita
Sepiolita
Natralita-Fonolita
Clinoptilolita de origen sedimentario (todas las especies)
Perlita

e) Aditivos de ensilado:

Enzimas, levaduras y bacterias. Únicamente se permitirá cuando las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada

1.2 Aditivos Organolépticos

Compuestos aromatizantes.
Únicamente extractos de productos agrícolas

1.3 Aditivos zootécnicos

Enzimas y microorganismos

1.4 Aditivos nutricionales

- a) Vitaminas y provitaminas. Obtenidas de productos agrícolas. Si se obtienen de forma sintética, deben ser idénticas a las obtenidas de productos agrícolas
- b) Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:

Hierro:

Carbonato ferroso.
Sulfato ferroso monohidratado.
Oxido férrico.

Yodo:

Yodato de calcio anhidro.

Cobalto:

Sulfato de cobalto monohidrato y/o sulfato de cobalto heptahidrato.
Carbonato básico de cobalto monohidrato.

Cobre:

Oxido cúprico.
Carbonato de cobre básico, monohidratado.
Sulfato de cobre pentahidratado.

Manganeso.

Carbonato manganeso.
Oxido manganeso
Sulfato manganeso monohidratado

Zinc:

Óxido de zinc.
Sulfato de zinc mono y/o heptahidratado.

Molibdeno:

Molibdato de sodio

Selenio:

Seleniato de sodio.
Selenito de sodio.

ANEXO G (Ex Anexo H)

SUPERFICIES MÍNIMAS CUBIERTAS Y AL AIRE LIBRE Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE ALOJAMIENTO DE LAS DISTINTAS ESPECIES Y DISTINTOS TIPOS DE PRODUCCIÓN (Res. N° 374/16)

1.0 CERDOS

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)		Zona al aire libre (superficie de ejercicios sin incluir pastos)
	peso mínimo en vivo (kg.)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Cerdas nodrizas con lechones de hasta CUARENTA (40) días		7,5 m ² / cerda	2,5
3 Cerdos de engorde	Hasta CINCUENTA (50) Hasta OCHENTA Y CINCO (85) Hasta CIENTO DIEZ (110) Más de CIENTO DIEZ (110)	0,8 1,1 1,3 1,5	0,6 0,8 1 1,2
4 Lechones	De más de CUARENTA (40) días y hasta TREINTA (30) kg.	0,6	0,4
5 Cerdos reproductores		2,5 m ² / hembra 10 m ² /macho	1,9 8,0

Dadas las características de producción extensiva que es propia de la REPUBLICA ARGENTINA, no se considera el resto de las especies de mamíferos.

2.0 GANADO BOVINO, EQUINO, OVINO Y CAPRINO

	Zona cubierta (superf./animal)	Zona cubierta (superf./animal)	Zona aire libre y de ejercicio sin incluir pastos)
	Peso vivo mín. (kg)	m ² /cabeza	m ² /cabeza
Ganado de reproducción y de engorde bovinos y équidos	Hasta 100 Hasta 200 Hasta 350 Más de 350	1,5 2,5 4,0 5 con un mín. de 1m ² /100kg	1,1 1,9 3 3,7 con un mín. de 0,75 m ² /100kg
Vacas lecheras		6	4,5
Toros reproductores		10	30
Ovejas y cabras		1,5 oveja/cabra 0,35 cordero/cabrito	2,5 0,5

3.0 AVES DE CORRAL

	Zona cubierta (superficie disponible por animal)			Zona al aire libre (m ² de espacio disponible en rotación/cabeza)
	Nº animales/m ²	Cm de percha/anima l	nido	
Gallinas ponedoras	6	18	SIETE (7) gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, CIENTO VEINTE (120) cm ² por ave	CUATRO (4), siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año
Gallinas ponedoras en alojamientos móviles (1)	12	18	SIETE (7) gallinas ponedoras por nido o, si se trata de un nido común, CIENTO VEINTE (120) cm ² por ave	CUATRO (4), siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg N/ha.año
Aves de corral de engorde (en alojamiento fijo)	10, con un máximo de VEINTIUN (21) kg peso en vivo/m ²	20 sólo para pintadas		CUATRO (4) pollos de carne y pintadas 4,5 patos 10 pavos 15 gansos No deberá superarse el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año para ninguna de las especies arriba mencionadas
Pollitos de engorde en alojamiento móvil	DIECISEIS (16) (2) alojamiento móviles con peso máximo de TREINTA (30) kg peso en vivo/m ²			DOS COMA CINCO (2,5) siempre que no se supere el límite de CIENTO SETENTA (170) kg/N/ha/año

(1) Los gallineros deben poseer aberturas que aseguren una correcta ventilación y estructuras de resguardo ante condiciones climáticas extremas. Asimismo, deben ubicarse lejos de los espejos de agua.

(2) Exclusivamente en caso de alojamientos móviles que no superen CIENTO CINCUENTA (150) metros cuadrados de superficie disponible y no permanezcan cubiertos por la noche.

ANEXO H

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES, MAQUINARIAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL

- Jabón de potasa y sosa
- Agua y vapor
- Lechada de cal
- Cal
- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa)
- Soda cáustica
- Potasa cáustica
- Peróxido de hidrógeno
- Esencias naturales de plantas, excepto terpenos de naranja para frigoríficos
- Ácido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético
- Alcohol
- Ácido nítrico (equipos de lechería)
- Ácido fosfórico (equipos de lechería)
- Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño
- Bicarbonato de sodio
- Carbonato de sodio

ANEXO I

LAVADO DE LANAS

1.0 MATERIA PRIMA

El producto a lavar en condiciones orgánicas debe haber sido producido de acuerdo a las normas nacionales (Res 374/2016) y de ARGENCERT de Producción Ovinos (Capítulo 8).

2.0 PROCESO

- 2.1 El procedimiento involucra un lavado con tensioactivos aceptados a la temperatura, tiempo y pH apropiados para el tipo de tensioactivo usado.
- 2.2 El tipo de tensioactivo a usar debe cumplir con las especificaciones de biodegradabilidad y no toxicidad requeridas para todo producto de tratamiento orgánico de textiles especificado más abajo.
- 2.3 Finalizado el lavado y enjuagado, se somete el producto a un centrifugado y secado por métodos físicos (aire caliente). El calentamiento por microondas está prohibido.
- 2.4 Antes del secado el producto puede recibir un tratamiento de suavizado y lubricación de fibra con productos que sean preferentemente de origen natural (aceites vegetales o animales) o que cumplan con las especificaciones de biodegradabilidad y no toxicidad mencionadas.

3.0 TRATAMIENTO DE EFLUENTES

- 3.1 La planta debe contar con un tratamiento de efluentes que, además de cumplir con la reglamentación nacional, provincial y local, cumpla con los siguientes requisitos:
- Los tratamientos deben reducir el COD a menos del 50% de su carga inicial, y luego de su tratamiento deben contener cargas de COD menores a 50g COD/Kg de fibra lavada.
 - La descarga de fósforo debe ser menor a 0,5 g de fósforo/g de lana lavada.
 - Los efluentes deben cumplir con los mismos requisitos de biodegradabilidad y atoxicidad mencionados más abajo

4.0 INSUMOS

4.1 Los productos permitidos para el lavado de lanas son los siguientes:

4.1.1 Insumos de Proceso

- Detergentes para lavado:
 - Permitidos: de condición biodegradables 90% (NOVENTA PORCIENTO) (medido en demanda de oxígeno) en más de 28 (VEINTIOCHO) días.
 - Prohibidos: APEO (alquilfenoles etoxilados), EDTA – DTPA.

4.1.2 Estabilizadores de pH:

- Bicarbonato de sodio
- Hidróxido de sodio
- Acido Cítrico
- Acido Láctico
- Acido Tartárico

4.1.3 Agentes Emulsionantes y auxiliares de procesos (tensioactivos, lubricantes, antiestáticos, surfactantes, otros):

- Aceites lubricantes de origen vegetal biodegradables > 90% (OECD 301)
- Acido Cítrico

- Alcoholes grasos
 - Jabones
 - Palmitatos
 - Estearatos
 - Oleatos
- 4.1.4 Blanqueadores
- Peróxido de hidrógeno < 20 % libre de boro
 - Bicarbonato de sodio
 - Hidróxido de sodio
 - Carbonato de sodio y potasio
- 4.15 Insumos para tratamiento de residuos líquidos
- Coagulantes y floculantes:
 - Sulfato de aluminio
 - Cloruro férrico
- 4.2 Todos los insumos, incluyendo detergentes, suavizantes, lubricantes de fibra, etc. deberán cumplir las siguientes condiciones:
- Los productos utilizados deben ser fácilmente biodegradables (norma OECD 301 A-F) y que por lo menos sean últimamente biodegradables en un mínimo de un 70% según ensayo DBO 28 días (norma OECD 302-A) - con las restricciones de toxicidad expresadas más abajo.
 - Que los efluentes no sean bioacumulativos con un factor de bio-concentración menor que 100 (norma OECD 305 A-E).
 - Que no sean tóxicos para mamíferos (LD50 oral ratas menor 2.000 g/kg no será permitido), para organismos acuáticos LC50, EC50, IC50 para algas, daphnias y peces (menor a 10 mg/l no será permitido).
 - No serán carcinogénicos (R45), mutagénicos (R46), teratogénicos (R60-63) o alergénicos.
- 4.3 Productos expresamente prohibidos:
- Los listados en el Capítulo 8: Procesado de Fibras Textiles, parágrafo 3.8: Tintura, Colorantes y Pigmentos.

5.0 SEPARADO Y TRAZABILIDAD

- 5.1 Las partidas de lana orgánicamente tratadas deben mantener su separación antes, durante y después del procesado, evitando toda posibilidad de mezcla con producto convencional.
- 5.2 Las partidas deberán ser rotuladas con número, procedencia y todo otro dato que permita su correcta e indubitable identificación y la trazabilidad de su procedencia y destino.
- 5.3 Se permite procesar lana orgánica y convencional en un mismo equipo, siempre que el mismo sea perfectamente lavado antes de procesar lana orgánica, asegurando que no quede ningún resto de producto o insumo de tratamientos convencionales.
- Cuando un equipo se encuentre procesando lana orgánica deberá exhibir en lugar bien visible un cartel advirtiendo que se está procesando orgánicamente.
- 5.4 Deben llevarse registros detallados del producto procesado y de los análisis de producto, insumo y efluentes que se realicen.

ANEXO J (Ex Anexo L)

APENDICE SOBRE LA ELABORACION DE ALIMENTOS

1.0 INTRODUCCION

1.1 INGREDIENTES DE ORIGEN AGRICOLA

Todos los ingredientes de origen agrícola deben satisfacer las condiciones estipuladas en el CAPITULO 9 – Elaboración y Almacenamiento y Transporte, sección 1.3– Materias Primas, de esta norma.

1.2 INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRARIO

1.2.1 Agua potable

1.2.2 Cloruro de Sodio

1.2.3 Minerales (incluidos los elementos menores) y vitaminas, autorizados solo en la medida en que su uso sea requerido legalmente.

2.0 ADITIVOS

Según el Código Alimentario Argentino (art. 6, inciso 3), es cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifique las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización, siempre que:

2.1 Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.

2.2 Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales.

2.3 Respondan a las exigencias de la designación y pureza que establezca el Código.

3.0 LISTA DE ADITIVOS NO ORGANICOS PERMITIDOS PARA ALIMENTOS ORGANICOS

El uso de las sustancias enumeradas a continuación, deberán ser limitadas y sustituidas por aditivos "orgánicos", cuando éstos estén disponibles. La necesidad de estos productos debe ser reconocida por ARGENCERT.

3.1 Aditivos sin objeciones si se usan de acuerdo al Código Alimentario Argentino:

3.1.1 Carbón vegetal (INS 153). Únicamente para: Queso de cabra recubierto de ceniza. Queso Morbier

3.1.2 Anato, bixina, norbixina (INS 160) Únicamente para: Queso Red Leicester. Queso Cheddar, Queso Mimolette

3.1.3 Carbonato de Calcio (INS 170i). Condición: No debe utilizarse como colorante o para el enriquecimiento en Calcio de los productos

3.1.4 Dióxido de azufre (INS 220) Únicamente: para bebidas fermentadas de frutas y vinos, sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel.

3.1.5 Metabisulfito de sodio (INS 223) (*): Utilización únicamente en Crustáceos

- 3.1.6 Metabisulfito de potasio (INS 224). Únicamente: para bebidas fermentadas de frutas y vinos, sin adición de azúcar, incluida la sidra y la perada o en aguamiel.
- 3.1.7 Nitrito de Sodio (INS 250) o Nitrato de Potasio (INS 252) Únicamente: en Productos Cárnicos.
 Cantidades:
- Cantidad añadida indicativa (NaNO₂): 80 ppm
 - Cantidad residual máxima (NaNO₂): 50 ppm
 - Cantidad añadida indicativa (KNO₃): 80 ppm
 - Cantidad residual máxima (NaNO₃): 50 ppm
- 3.1.8 Ácido láctico (INS 270 / L-D y DL-)
- 3.1.9 Dióxido de carbono (INS 290).
- 3.1.10 Ácido málico (INS 296), únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.11 Ácido ascórbico (INS 300) (*). Únicamente para productos cárnicos
- 3.1.12 Ascorbato de sodio (INS 301). Con condiciones (*) en productos cárnicos en combinación con nitritos y nitratos
- 3.1.13 Extracto rico en tocoferoles (INS 306) Restringido como antioxidante para grasas y aceites.
- 3.1.14 Tocoferoles (concentrados naturales mezclados) (INS 307)
- 3.1.15 Lecitina (INS 322), obtenida sin el uso de blanqueadores y solventes. Con condiciones (*) en productos lácteos.
- 3.1.16 Lactato de sodio (INS 325). Únicamente en productos lácteos y cárnicos
- 3.1.17 Lactato cálcico (INS 327). Únicamente en alimentos de origen animal
- 3.1.18 Ácido cítrico (INS 330). Condicionado (*) en Crustáceos y moluscos
- 3.1.19 Citrato disódico (INS 331i) Únicamente en alimentos de origen animal
- 3.1.20 Citrato dipotásico (INS 332i) Únicamente en alimentos de origen animal
- 3.1.21 Citratos de calcio (INS 333) Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.22 Ácido tartárico (INS 334) Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.23 Tartrato de sodio (INS 335). Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.24 Tartrato de potasio (INS 336). Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.25 Fosfato Monocálcico (INS 341i) Restringido como gasificante para harina fermentante
- 3.1.26 Extracto de Romero. (INS 392) Debe provenir de agricultura orgánica.
- 3.1.27 Ácido Alginico (INS 400). (*) Únicamente para Productos lácteos.
- 3.1.28 Alginato sódico (INS 401) y Alginato potásico (INS 402). (*) Únicamente para Productos lácteos.
- 3.1.29 Agar (INS 406). (*) Únicamente para productos lácteos y cárnicos

- 3.1.30 Carragenina (INS 407) (*) Únicamente para Productos lácteos.
- 3.1.31 Goma de semillas de Algarrobo (Goma de Garrofin) (INS 410).
- 3.1.32 Goma guar (INS 412), Goma tragacanto (INS 413), Goma Xantana (INS 415) y Goma arábica (INS 414). Goma karaya (INS 416), esta última únicamente en alimentos de origen vegetal
- 3.1.33 Glicerol (INS 422). Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.34 Pectinas (no amidadas) (INS 440). (*) Únicamente para Productos lácteos
- 3.1.35 Hidroxipropil- metil – celulosa (INS 464), como material de encapsulado para cápsulas
- 3.1.36 Carbonato de sodio (INS 500). (*) Únicamente para Dulce de leche, Manteca, Nata ácida y queso de leche agria
- 3.1.37 Carbonato de potasio (INS 501), Carbonato de amonio (INS 503), Carbonato de magnesio (INS 504i). Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.38 Cloruro de potasio (INS 508), Cloruro magnésico (INS 511). Únicamente para alimentos de origen vegetal
- 3.1.39 Cloruro cálcico (INS 509). En alimentos de origen animal, condicionado a coagulante de leche
- 3.1.40 Sulfato cálcico (INS 516). Únicamente para alimentos de origen vegetal, como excipiente
- 3.1.41 Hidróxido sódico Únicamente para alimentos de origen vegetal y para tratamiento superficial de productos panificables para aperitivos
- 3.1.42 Dióxido de silicio (INS 551) Como antiaglomerante para plantas aromáticas y especias
- 3.1.43 Talco (INS 553b). En alimentos de origen animal, condicionado como agente de recubrimiento para productos cárnicos
- 3.1.44 Argón (INS 938), Helio (INS 939), Nitrógeno (INS 941) y Oxígeno (INS 948).

() Este aditivo solo se puede utilizar si se demuestra, a satisfacción de SENASA, que no existe ninguna alternativa tecnológica que ofrezca las mismas garantías y/o permita mantener las características específicas del producto*

3.2 AROMATIZANTES

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en Requisitos generales para aromatizantes naturales (CAC/GL 29-1987)

3.3 PREPARADOS DE MICROORGANISMOS

Preparados de microorganismos y enzimas comúnmente usados como coadyuvantes del procesamiento de alimentos, con la excepción de microorganismos genéticamente modificados.

4.0 COADYUVANTES DE PROCESO

- 4.1 Cloruro de Calcio. Coagulante para elaboración de alimentos de origen vegetal.
- 4.2 Carbonato de Calcio. Reforzador de la textura, agente de coagulación en elaboración de quesos
- 4.3 Hidroxido de calcio para elaboración de alimentos de origen vegetal

- 4.4 Sulfato de calcio. Coagulante para elaboración de alimentos de origen vegetal.
- 4.5 Cloruro de Magnesio o Nigari. Coagulante para elaboración de alimentos de origen vegetal.
- 4.6 Carbonato de potasio. Desechado de uvas
- 4.7 Carbonato de sodio. Para producción de azúcares, para productos lácteos como sustancia neutralizante
- 4.8 Ácido láctico. Productos lácteos, agente de coagulación, regulación de PH del baño de salmuera para el queso.
- 4.9 Ácido Cítrico. Regulación de PH del baño de salmuera del queso. Producción de aceites e hidrolisis del almidón.
- 4.10 Hidróxido de sodio. Para producción de azúcar (es). Para la producción de aceite con exclusión de la producción de aceite de oliva. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.11 Ácido sulfúrico. Para la producción de azúcar y de gelatina
- 4.12 Ácido clorhídrico. Para producción de gelatina, para regular PH del baño de salmuera de algunos quesos, Gouda, Edam y otros.
- 4.13 Hidroxido de Amonio. Para producción de gelatina
- 4.14 Peróxido de hidrógeno. Para producción de gelatina
- 4.15 Dióxido de carbono
- 4.16 Nitrógeno
- 4.17 Etanol. Como disolvente
- 4.18 Ácido tánico. Coadyudante de filtración en alimentos de origen vegetal
- 4.19 Albúmina de huevo. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.20 Caseína. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.21 Gelatinas naturales. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.22 Cola de pescado. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.23 Aceites vegetales. Como agentes engrasante, desmoldeador o antiespumante
- 4.24 Dióxido de silicio (en forma de gel o de solución coloidal). Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.25 Carbón activado. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.26 Talco. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.27 Bentonita. Como adhesivo para aguamiel
- 4.28 Arcillas caolinitas. Para propóleos

- 4.29 Celulosa. En la elaboración de alimentos de origen animal, restringido a producción de gelatinas.
- 4.30 Tierra de diatomeas. En la elaboración de alimentos de origen animal: restringido a producción de gelatinas.
- 4.31 Perlita. En la elaboración de alimentos de origen animal: restringido a producción de gelatinas.
- 4.32 Cascara de avellanas. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.33 Harina de Arroz. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.34 Cera de abejas. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal, como desmoldeador
- 4.35 Cera de carnauba. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal, como desmoldeador
- 4.36 Ácido y sales tartáricos. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal
- 4.37 Hidroxido de potasio. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal, para ajuste de pH para la producción de azúcar
- 4.38 Preparación de componentes de corteza. Únicamente en la elaboración de alimentos de origen vegetal

Los aditivos y coadyuvantes solo son permitidos en producciones orgánicas si son esenciales a la producción, siempre que la autenticidad del producto sea respetada, y que el producto no pueda lograrse sin ellos.

5.0 COADYUVANTES PARA LA PRODUCCIÓN DE LEVADURAS

Las sustancias listadas mas abajo pueden ser utilizadas para la producción de levaduras y/o productos de levaduras

- 5.1 Cloruro de calcio
- 5.2 Dióxido de carbono
- 5.3 Ácido cítrico. Para regular PH
- 5.4 Ácido láctico. Para regular PH
- 5.5 Nitrógeno
- 5.6 Oxigeno
- 5.7 Fécula de papa. Para filtrado
- 5.8 Carbonato de sodio. Para regular PH
- 5.9 Aceites vegetales. Agente engrasante, desmoldeador o antiespumante

ANEXO K

APÉNDICE SOBRE LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

PRODUCTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADAS PARA SU USO Ó ADICION EN LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Aireación u oxigenación	Aire Oxígeno gaseoso	
Centrifugación y filtración	Perlita Celulosa Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	Nitrógeno Anhídrido carbónico (CO ₂) Argón	
Fermentación	Levaduras	Preferentemente cepas indígenas. Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles
Alimentación y desarrollo de levaduras	Fosfato diamónico	Dentro del límite de utilización de 1 g/l (expresado en sales)
Alimentación y desarrollo de levaduras	Diclorhidrato de tiamina	Dentro del límite de utilización de 0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento
Uso como conservante, antiséptico, desinfectante e inhibidor de la fermentación	Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) — Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso respecto de los vinos convencionales

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Uso como desodorizante	Carbon es de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos. Hasta 100 g de producto seco por hl
Clarificación	Gelatina alimentaria Cola de pescado Albúmina de huevo Taninos Goma arábica	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
	Caseína Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas Alginato de potasio	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos orgánicos	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas
Desacidificación	Ácido L(+) tartárico Carbonato de calcio Tartrato neutro de potasio Bicarbonato de potasio Corrección con mostos orgánicos	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas
Fermentación maloláctica	Bacterias lácticas	Para inducir o favorecer la fermentación maloláctica
Adición como antioxidante	Ácido L-ascórbico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 250 mg/l (límite de utilización: 250 mg/l en cada tratamiento)
Inyección y conservación	Nitrógeno	
Inyección y conservación	Anhídrido carbónico	
Adición para la estabilización del vino	Ácido cítrico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 1 g/l
Corrección de acidez	Taninos	Derivados de materias primas

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas y restricciones
Adición	Ácido metatartárico	ecológicas, si están disponibles. Dentro del límite de utilización de 100 mg/l
Precipitación de sales tartáricas	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	Exclusivamente del género <i>Quercus</i> , trozos de tamaño no menor a 2mm Pueden ser al natural o tostarse, sin carbonizarse. Sin ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado.