

**XV JORNADAS DE
COMUNICACIONES
CIENTÍFICAS DE LA
FACULTAD DE DERECHO Y
CIENCIAS SOCIALES Y
POLÍTICAS UNNE**

Compilación:
Alba Esther de Bianchetti

2019
Corrientes - Argentina

XV Jornadas de Comunicaciones Científicas de la Facultad de

Derecho y Ciencias Sociales y Políticas -UNNE : 2019
Corrientes -Argentina / Fernando Acevedo ... [et al.] ;
compilado por Alba Esther De Bianchetti. - 1a ed.-
Corrientes : Moglia Ediciones, 2019.
CD-ROM, EPUB

ISBN 978-987-619-345-0

1. Análisis Jurídico. I. Acevedo, Fernando. II. De Bianchetti, Alba Esther, comp.
CDD 340



ISBN Nº 978-987-619-345-0

Editado por **Moglia Ediciones**

Todos los derechos reservados - Prohibida su reproducción total o parcial, por cualquier método
Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723

Impreso en **Moglia S.R.L.**, La Rioja 755

3400 Corrientes, Argentina

mogliabros@hotmail.com

www.mogliaediciones.com

Octubre de 2019

LA TRAZABILIDAD Y LA PRODUCCIÓN FRUTIHORTÍCOLA

Flores Ramirez, Jessica E.

Resumen

En la Argentina se hace necesario reglamentar la trazabilidad en el sector frutihortícola. A través del análisis de diversas leyes y resoluciones tanto nacionales como internacionales podemos establecer que hay un gran avance para lograr el objetivo de la inocuidad alimentaria en dicha área, que si bien el mismo no se dará en un corto plazo estamos encaminados para ello y es primordial que se instruya a los productores y a los consumidores sobre este instituto que trae aparejado múltiples beneficios para cada sector interviniente en la producción y principalmente para el consumidor.

Palabras claves: Sanidad alimentaria, BPA, Derecho alimentario

Introducción

Desde el inicio del tiempo el hombre se ha ocupado de proveerse sus propios alimentos los cuales recolectaba o cazaba con sus hábiles manos, con el paso de los años esto fue cambiando, hasta tal punto de desconocer el origen de lo que está por consumir, con el acontecer de la industrialización, el hombre ha perdido el control sobre sus alimentos. La escasez, la hambruna, los riesgos para la salud la falta de control en lo que consumimos han hecho surgir un derecho tan primario como ser el derecho a la alimentación, el cual es definido como: “un sistema de principios y normativas que regulan las relaciones que derivan de las actividades comprendidas desde la producción hasta el consumo de alimentos para el ser humano, a fin de proteger la salud del consumidor de alimentos, productos alimenticios y alimentarios y la buena fe en las transacciones comerciales sobre ellos” (Nuñez Santiago, Beatriz, Políticas públicas y derecho alimentario, 1998)

Pero actualmente en la Argentina, ¿qué hacemos para que estos mecanismos de control sean efectivos?, realmente estamos preocupados por la salud de los consumidores? se han ido incrementando los procedimientos de fiscalización, hay medidas que resguarden la inocuidad alimentaria?

Podemos decir que hemos avanzado sobre ellos, pero no a pasos agigantados como se puede pretender, pero si nos encontramos más encaminados y esto es a raíz de una serie de procedimientos, algunos muy actuales con menos de un año de implementación, y otros ya vistos a futuro para que sean efectivos en un periodo no mayor a 3 años.

Materiales y método

Para el desarrollo de la presente comunicación, se ha utilizado tanto el método inductivo y deductivo como así también el método comparativo para poder analizar diversas reglamentaciones internacionales y nacionales.

Resultados y discusión

Nuestra Constitución Nacional a partir de su Art. 43 nos otorga a los consumidores el derecho a la información y esto llevado al derecho agroalimentario, podemos decir, que es el derecho a conocer la forma en que se llevan a cabo los productos que posteriormente consumimos, desde la preparación de esa materia prima hasta el producto final.

Tenemos el derecho a una alimentación sana, con productos aptos para el consumo humano, los más inocuos posibles y que preserven nuestro ambiente para que no solamente nos alimentemos hoy, sino que también sean contempladas las generaciones futuras.

A raíz de las consecuencias mundiales que llevaron a poner en riesgo la salud de las personas, se han tomado una serie de medidas para lograr que los productos lleguen lo más inocuos y sanos a la mesa del hogar, y de

esa manera velar por la seguridad alimentaria de los consumidores. Esta responsabilidad ante el consumidor se encuentra estrechamente vinculada con el instituto de la trazabilidad, dicho instituto permite realizar un seguimiento al producto desde la materia prima hasta el producto final, pasando por cada uno de los intermediarios de la cadena de producción hasta el consumidor. La trazabilidad de los alimentos es un proceso controlado que tiene como finalidad, entre otras, evitar que se produzcan fraudes alimentarios y ocurran irregularidades.

Durante el proceso de producción, todo alimento sigue un largo y complejo recorrido que podemos resumir en un triple objetivo: que los productores aumenten la seguridad, que el consumidor obtenga toda la información necesaria y que la gestión de cualquier posible riesgo sea más rápida y fácil.

Es por ello que la trazabilidad “comenzó a exigirse masivamente en Europa luego de la crisis de la vaca loca y, a través de su obligatoriedad en el mercado europeo, ha sido desde esos tiempos un tema de discusión permanente en el sector agrario argentino” (Pastorino, 2011). En Europa, la trazabilidad de los alimentos se rige por el Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo, el que establece los principios generales de la legislación alimentaria, normativa que entro a vigencia a partir del año 2005.

Nuestro país toma dicha reglamentación y la implementa en primer lugar en el sector cárnico: Res. 73/2003 (SAGPyA); Res. 15/2003 (SENASA) sobre sistema de identificación de ganado bovino para exportación, entre otras resoluciones, y luego en el sector apícola: Res. (SENASA) 186/2003, entre otras.

Volviendo a la normativa europea, la misma define a la trazabilidad como “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

Luego de la publicación del Reglamento antes mencionado se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y con ella un compendio legislativo denominado “Paquete de higiene” que tiene como finalidad asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos y piensos.

Posteriormente se crea el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios el cual considera como objetivo principal la salud de las personas, siendo necesario garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado, y luego se establece el Reglamento 882/2004 de control oficial para verificar el cumplimiento de la legislación.

Actualmente en nuestro país, nos vemos encaminados a la trazabilidad en la producción del sector frutihortícola con el surgimiento del DTV (Documento de Tránsito Vegetal) que posteriormente a partir de finales del 2018 se transforma en DTV-e (Documento de Tránsito Vegetal electrónico) que apunta a dar más transparencia a la cadena de frutas y verduras y su trazabilidad.

El DTV-e viene a unificar los documentos de DTV del SENASA y la Resolución General 1415 de la AFIP, en un mismo trámite para el traslado de productos de origen vegetal en todo el país. Esto permite una mayor agilización en la comercialización, y de esta manera se reduce también los papeleos que debe realizar el productor. El esquema de trazabilidad para la actividad incluye a la producción, una primera etapa intermedia o de procesamiento y, comercialización que puede llegar a los mercados concentradores, distribuidores mayoristas y supermercados. La última etapa alcanza a los minoristas, hipermercados, supermercados y mini mercados.

Actualmente, el uso del DTV-e es obligatorio para los siguientes productos:

- Berries (arándano, frambuesa) - Cítricos (bergamota, cidra, kumquat, lima, limón, mandarina, mineola, naranja, naranja amarga, quinoto, tangelo, tangor y pomelo) - Frutas tropicales (carambola, chirimoya, granada, guayaba, falsa guayaba, kaki, litchi, mango, maracuyá, níspero, papaya (mamón) y pasionaria). - Frutales de pepita y carozo (cereza, ciruela, damasco, durazno, manzana, membrillo, nectarina (pelón) y pera) - hortalizas pesadas (ajo, batata, cebolla, papa y tubérculos indígenas) - Guinda y frutos secos en región

patagónica (nuez, almendra, avellana, castaña, nuez de pecán) - Otros frutos (higo, kiwi, olivo, pimiento, pepino dulce, tomate de árbol, tuna, vid y palta —excepto var. Hass - Material de propagación de cítricos, vid, kiwi, olivo y Prunus spp. (Almendro, duraznero, ciruelo, etc.), siendo de uso alternativo con guías preexistentes para el resto del material de propagación - Algodón (todos los productos y subproductos).

A partir del 14 de febrero de 2019 es obligatorio en todo el país el uso del DTV-e para el traslado de todas las especies de material de propagación, micropropagación y/o multiplicación vegetal con excepción de semillas según la Resolución Senasa 27/2019.

Los productos vegetales no alcanzados por la norma no deben llevar DTV-e, así mismo deben transitar con al Remito o Guía Frutihortícola de la AFIP. En el caso de ingresar a la región patagónica, deberán hacerlo utilizando la Declaración jurada de productos y subproductos de origen vegetal.

De esta manera, a través de esta documentación más la incorporación de las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) en el Código Alimentario Argentino a través del Art. 154 tris, a partir del cual las BPA dejan de ser de adhesión voluntaria para convertirse en obligatorias para el sector frutícola (2 de Enero del 2020) y el sector Hortícola (2 de Enero del 2021), y la implementación de los 7 puntos clave de las BPA como ser: 1) Documentación obligatoria: RENSPA – DTV – Rótulos; 2) Fitosanitarios: autorización por SENASA, correcto almacenamiento, disposición final de envases vacíos; 3) Agua: apta para uso y consumo; 4) Manipulación: higiene personal y de las instalaciones; 5) Animales: evitar el contacto directo con la producción, control sanitario 6) Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas: autorizados por SENASA, prohibido la utilización de residuos provenientes de cloacas y pozos sépticos; 7) Asistencia técnica.

Si se llevan a cabo cada uno de esos puntos, más las nuevas normativas vigentes en cuanto a DTV, podemos decir que el consumidor estaría más cerca de conocer de donde proviene ese producto que esta por consumir, lograr mayor inocuidad en los alimentos, y que el Estado pueda conocer en el caso de que se coloque en peligro la seguridad alimentaria el foco de infección y así evitar su propagación, eso es en sí el objetivo de la trazabilidad: la sanidad o inocuidad Alimentaria.

Conclusión

Cuál es la problemática? Que vamos demasiado lento con respecto a las reglamentaciones, que si bien estamos encaminados, como vemos recién la obligatoriedad de las BPA se ven en su totalidad para dentro de dos años, y esto nos deja una margen amplio de tiempo, es necesario que las implementaciones se realicen lo antes posible, porque acá tenemos un importante derecho en juego, que es el Derecho a la Salud, el derecho a una alimentación sana para el ser humano.

Otro punto es la falta de información, no solo para los productores, sino también para el común de la gente ya que no conocen los derechos que tienen, que si todos pudieran conocer que son las BPA, que vegetales se producen con esa metodología, es muy probable que el consumidor opte por ese producto antes que otro, y de esta manera los demás productores se verían obligados a volcarse más rápidamente a las BPA para incrementar sus ventas.

Si no se trabaja en conjunto para otorgar las informaciones necesarias, no podremos lograr llegar al objetivo que en fin tiene la trazabilidad que es lograr la inocuidad alimentaria

Referencias bibliográficas

- Braña Argüelles, M. Guía de trazabilidad agrícola en el sector primario. Gobierno del Principado de Asturias: Consejería de medio ambiente y desarrollo rural.
- Palma Fernández, J.L (2018). Derecho agroalimentario 2018. Madrid. Recuperado de: <https://www.coiaclc.es/wp-content/uploads/2019/02/derecho-agroalimentario-2018-6-edicion-compressed.pdf>
- Pastorino, L.F (2011). Derecho Agrario Argentino. Buenos Aires: Abeledo Perrot

La trazabilidad de los alimentos y su relevancia(2019).AgroMeat. Bs.As. Recuperado de:
<https://www.agro meat.com/275446/la-trazabilidad-de-los-alimentos-y-su-relevancia>

Resolución 31/2015 SENASA – Documento de Tránsito Vegetal

Resolución 27/2019 SENASA – Obligatoriedad del DTV para traslado de material de propagación vegetal.

Villaroel, D., Mendez A., Velez J., Bragachini M., y Accoroni C. (2012). El rol de la Agricultura de precisión en la trazabilidad de los agroalimentos. INTA. Recuperado de:

<https://inta.gob.ar/documentos/el-rol-de-la-agricultura-de-precision-en-la-trazabilidad-de-los-agroalimentos>.

Filiación: Adscripta Estudiante a la Cátedra “B” de Derecho Agrario y Ambiental- Res354CD-2019.