



**Letis s.a.**

Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98

EU approval Regl CEE 2426/00

Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

CUADERNO DE NORMAS DE PRODUCCION ORGANICA LETIS S.A.

INDICE:

Parte I.-	Presentación del Programa de Certificación de Letis S.A.	Pág. 2
Parte II.-	¿Cómo acceder a la Certificación Orgánica?	Pág. 2
Parte III.-	Principios básicos de la Producción Orgánica.	Pág. 4
Parte IV.-	Normas básicas para la producción orgánica de origen vegetal.	Pág. 7
Parte V.-	Normas básicas para la producción orgánica de origen animal.	Pág. 9
Parte VI.-	Cosecha y recolección de Productos Silvestres.	Pág. 13
Parte VII.-	Elaboración, Fraccionamiento, Almacenamiento y Transporte.	Pág. 14
Parte VIII.-	Envasado, Identificación y Etiquetado.	Pág. 16
Parte IX.-	Limpieza y desinfección	Pág. 18
Parte X.-	Condiciones Laborales.	Pág. 18
Parte XI.-	Registros	Pág. 18
Anexo I.-	Abonos, fertilizantes y mejoradores del suelo permitidos	Pág. 19
Anexo II.-	Productos permitidos para el control de plagas y enfermedades	Pág. 20
Anexo III.-	Productos permitidos en el procesamiento de alimentos	Pág. 20
Anexo IV.-	Productos permitidos para su uso en medicina animal	Pág. 21
Anexo V.-	Tiempos de espera en producción animal	Pág. 22
Anexo VI.-	Aditivos, productos y auxiliares tecnológicos para la alimentación animal.	Pág. 23
Anexo VII.-	Materias primas para la alimentación animal.	Pág. 24
Anexo VIII.-	Superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características de alojamiento de las distintas especies y distintos tipos de producción.	Pág. 25
Anexo IX.-	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.	Pág. 25
NORMA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE MIEL		Pág. 26
NORMA DE PRODUCCIÓN ORGANICA DE VINO		Pág. 35



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **PARTE I.- PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN LETIS S.A.**

1. El Programa de Certificación se desarrolla sobre la base este Cuaderno de Normas y sus Manuales de Calidad y Operaciones.
2. El ámbito de aplicación del Programa de Certificación de Productos Orgánicos de Letis s.a., es: la producción, comercialización, elaboración, exportación e importación, así como los provenientes de la recolección silvestre en sistemas de origen vegetal y animal. También contempla el seguimiento en la fabricación de insumos de uso permitido en Producción Orgánica.
3. Las bases de una certificación confiable son los principios de transparencia, competencia e independencia. En esta filosofía se encuadra el accionar de Letis s.a., certificadora de producción orgánica que adhiere al principio de la "tercera parte independiente".
4. Los interesados en obtener el Certificado de Calidad Orgánica de Letis s.a. deberán conocer y aceptar el presente Cuaderno de Normas que ha sido elaborado por nuestro cuerpo de profesionales de acuerdo con las Normas Argentinas de producción orgánica de origen vegetal: Resolución SAGyP n° 423/92 y sus modificaciones y de origen animal: Resolución SENASA n° 1286/93 y sus modificaciones, y Resolución SAGPyA No. 270/00, teniendo en cuenta las pautas establecidas por: Unión Europea: Reglamento (CEE) n° 2092/91 y sus modificaciones (1804/99).
5. La lista de operadores certificados por Letis s.a. será publicada anualmente, siendo de libre acceso para consumidores y público en general.
6. Letis s.a. fue aprobada por la Unión Europea según Rel.. CEE 2426/00 y por la autoridad de Control de Suiza.

## **PARTE II.- ¿CÓMO ACCEDER AL PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD ORGÁNICA?**

### **1. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION (según el Procedimiento MOP 09 )**

1.1. LETIS S.A. provee a los solicitantes la Documentación informativa que incluye:

1.1.1. Un diagrama donde constan los pasos a seguir para iniciar el proceso de certificación; los procedimientos de evaluación y de emisión de certificaciones; los requerimientos para la certificación; las obligaciones y derechos de los Operadores en la certificación.

1.1.2. Una discriminación de los aranceles.

### **2. LETIS S.A. REQUIERE DEL OPERADOR**

- 2.1. El cumplimiento de los requisitos del programa de certificación.
- 2.2. El cumplimiento del Cuaderno de normas de Producción Orgánica.
- 2.3. Aceptar el régimen de visitas de inspección necesarias para asegurar el seguimiento consistente.
- 2.4. Proveer durante las inspecciones la documentación necesaria o requerida por LETIS S.A.
- 2.5. Permitir el acceso a todas las áreas y registros al personal de LETIS S.A. durante las Inspecciones o auditorías, y al personal de SENASA.
- 2.6. Realizar los análisis y estudios que LETIS S.A. solicite.
- 2.7. Abonar los aranceles fijados.
- 2.8. Llevar registros que garanticen el seguimiento de la certificación.
- 2.9. Proveer toda la información necesaria para emitir el certificado.
- 2.10. Aceptar el régimen de sanciones que se le imponga en caso de incumplimiento a lo pactado.
- 2.11. Utilizar la marca o logo únicamente para indicar que dichos productos están certificados en conformidad con los Standard establecidos, previa aprobación de LETIS S.A.
- 2.12. Suspender el uso de los logos y devolver la papelería correspondiente en caso de comprobación de fraude.
- 2.13. No utilizar ningún tipo de documentación o parte de la documentación entregada por LETIS S.A. de manera fraudulenta.

### **3. APLICACIÓN**

- 3.1. Cuando el solicitante decide ingresar al Programa de Certificación de LETIS S.A., LETIS S.A. le envía la Documentación de Ingreso: Convenio, Planillas Correspondientes, Cuaderno de Normas.
- 3.2. El solicitante devuelve el Convenio firmado. A partir de la fecha de firma de Convenio, tiene 30 días para enviar el resto de la documentación solicitada, debidamente cumplimentados, fechados y firmados. Este plazo puede ser extendido o reducido por el Bureau Ejecutivo.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### **4. PREPARACION PARA LA EVALUACION**

4.1. El Departamento de Certificación de Calidad, evalúa, dentro de los diez días de recibida, la información enviada por el solicitante, y determina que los requerimientos de la certificación están documentados en forma completa y fueron comprendidos.

4.2. Si el Departamento de Certificación de Calidad determina alguna no conformidad con los requisitos de la Documentación de Ingreso la misma es devuelta al solicitante para su corrección y/o aclaración. Por ejemplo, la falta de fecha o firma de una Planilla es una no conformidad que debe ser resuelta previamente a su evaluación por el Comité de Certificación de Calidad.

4.3. LETIS S.A. elabora un plan de evaluación de actividades de acuerdo a la especificidad de la certificación a realizar.

#### **5. INSPECCION/EVALUACION**

5.1. Los inspectores evalúan que el producto/proceso ó servicio este de acuerdo con el Cuaderno de Normas de producción Orgánica.

5.2. El Inspector elabora un reporte de inspección donde consta las conformidades y no conformidades del producto/proceso y/o servicio con los requerimientos del Cuaderno de normas de Producción Orgánica.

5.3. El Reporte es enviado al Departamento de Certificación de Calidad.

5.4. El Departamento de Certificación de Calidad revisa el Reporte para determinar si el mismo cumple con la información técnica y de calidad requerida.

5.5. Luego lo eleva al Comité de Certificación de Calidad, junto al resto de la Documentación del expediente para su Evaluación.

#### **6. DECISION DE LA CERTIFICACION**

6.1. El Comité de Certificación de Calidad emite un Informe técnico que remite al Bureau Ejecutivo, donde constan las no conformidades que deberán ser cumplimentadas de acuerdo a los requerimientos de la certificación.

6.2. Bureau Ejecutivo toma la decisión sobre certificar o no un producto, sobre la base del informe técnico del Comité de Certificación.

6.3. El Director Técnico emite un documento firmado donde se otorga la Constancia de seguimiento, según el Procedimiento MOP 05.

#### **7. USO DE LICENCIAS, CERTIFICADOS Y MARCAS DE CONFORMIDAD**

7.1. LETIS S.A. ejerce el control sobre el uso y exhibición de los logos, licencias, certificados y otras marcas de conformidad.

7.2. Los operadores deben solicitar autorización para el uso de los logos y someter la papelería donde figure el mismo para su aprobación.

7.3. LETIS S.A. autoriza el uso de los logos.

7.4. El logo de Certificación Bio, es específico para las certificaciones de calidad orgánica.

7.5. El uso del logo y la Marca para etiquetar los productos certificados o acompañando la promoción de estos es intransferible.

7.6. LETIS S.A. solo autoriza a ello a la persona física o jurídica que firmó el convenio correspondiente.

7.7. El uso de cualquiera de los logos anteriormente descriptos, garantiza que los productos que lo llevan, se encuentran bajo seguimiento, habiéndose cumplido la totalidad de los requerimientos del Cuaderno de Normas y documentos normativos.

7.8. En el caso de suspensión, y/o cancelación de la certificación, el Operador deberá cesar en el uso del/los logo/s en forma inmediata.

7.9. En el Proceso de Certificación orgánica se emiten Constancia de seguimiento, y Certificados transaccionales.

#### **8. NO CONFORMIDADES. QUEJAS Y RECLAMOS Y APELACIONES**

##### **8.1. QUEJAS Y RECLAMOS**

8.1.1. Los operadores de LETIS S.A., pueden enviar su no conformidad con la operatoria de LETIS S.A., con el proceder de los inspectores u otro personal de LETIS S.A.. Las mismas deberán ser cursadas por escrito y firmadas.

8.1.2. La no conformidad de los operadores por las causas mencionadas es evaluada y tratada según el Procedimiento de Quejas y Reclamos y asentada en el Libro de Actas foliado de Quejas y Reclamos.

8.1.3. En el termino de los 30 días de recibida la no conformidad, LETIS S.A. emite un dictamen al respecto.

##### **8.2. APELACIONES**



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

8.2.1. Los operadores de LETIS S.A. pueden enviar su no conformidad con la evaluación del Comité de Certificación y las decisiones del Bureau Ejecutivo.

8.2.2. El Operador tiene derecho a solicitar su revisión a través de la apelación.

8.2.3. 6.2.3 La apelación es presentada por escrito al Departamento de Certificación de Calidad, quien le da el curso correspondiente según el Procedimiento MOP 13.

8.2.4. El Bureau Ejecutivo, define en cada caso la constitución del Comité de Apelaciones que decide y emite un dictamen en el término de los 30 días de recibida la no conformidad.

8.2.5. LETIS S.A. deja sentado en sus registros de apelaciones, los cursos de acción seguidos y las acciones realizadas y su efectividad.

### **9. REQUISITOS Y OPERATORIA DE LA EMISION DE CERTIFICADOS**

9.1. Los operadores del Programa de Certificación de Calidad Orgánica solicitan a Letis s.a. la emisión de un Certificado de Calidad Orgánica y/o Orgánica en transición según corresponda.

9.2. La solicitud del Certificado se realiza con una anticipación de 48 horas.

9.3. La decisión de otorgamiento del Certificado se adopta según los Procedimientos descriptos en el anterior punto 6.

9.4. El operador debe enviar junto a la solicitud del Certificado la Planilla de Cosecha y la factura comercial, remito de entrega, carta de porte, Bill of Lading u otro documento que pruebe la transacción comercial.

9.5. El Certificado se imprime en Original, Duplicado y Triplicado. Solamente el Original es firmado y sellado, y enviado al comprador del producto certificado. Las otras dos copias no tienen valor comercial, y se emiten a efectos de control, una para el operador y otra para Letis s.a.

### **PARTE III.- PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA:**

#### **1. DEFINICION:**

1.1. Producto orgánico de origen vegetal: Se entiende por "orgánico", "ecológico" o "biológico" (sinónimos según la Res. Ex-SAGyP nº 423/92), en adelante ORGANICO, a todo producto agrícola proveniente de un sistema de producción sustentable, que mediante el manejo racional de los recursos naturales y sin la utilización de productos de síntesis química, brinde alimentos sanos y abundantes, mantenga o incremente la fertilidad del suelo, su actividad biótica y la diversidad biológica y que permita, a los consumidores, la identificación clara de su condición de producto orgánico a través de un sistema de certificación que lo garantice.

1.2. Producto orgánico de origen animal: Se entiende por "orgánico", "ecológico" o "biológico" (sinónimos según la Res. SENASA nº 1286/93), en adelante ECOLÓGICO, al producto obtenido mediante un sistema de producción pecuaria sustentable, que a través del uso racional de los recursos naturales, y sin el empleo de sustancias sintéticas u otras de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, mantenga o incremente la diversidad biológica y la fertilidad del suelo, optimizando la actividad biótica del mismo como medio para suministrar nutrientes destinados a la vida vegetal y animal.

#### **2. AMBITO DE APLICACION**

2.1. La producción, tipificación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, empaque, envasado, distribución, transporte, identificación, etiquetado y certificación de productos y subproductos agrícolas orgánicos y de recolección silvestre.

2.2. La Producción, elaboración, empaque, tipificación, distribución, identificación y certificación de calidad y sanidad de productos ganaderos ecológicos deberán sujetarse a la reglamentación de este cuaderno de Normas.

#### **3. PERIODO DE TRANSICION:**

3.1. Conforme a lo que establecen las Normas Argentinas de producción orgánica, para que un producto reciba la denominación "orgánico" o "Full Organic" deberá provenir de un sistema de producción que haya estado sometido a seguimiento por parte de la certificadora y en el que se hayan aplicado las bases establecidas en el presente Cuaderno de Normas durante no menos de 2 (dos) años consecutivos. Por lo que sólo se considerarán "orgánicos, biológicos o ecológicos certificados", a los productos de la tercer cosecha o ciclo de producción y subsiguientes. Durante esta etapa se certificarán como "producto orgánico en transición".

3.2. Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, Letis s.a., podrá solicitar como excepción, por recomendación del Comité de Certificación, consentimiento escrito del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para la extensión o el acortamiento de este período de acuerdo con los antecedentes comprobables en cada caso y los siguientes criterios:



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### 4. EXTENSION:

- 4.1. Existencia de residuos de plaguicidas en el suelo: en este caso se extenderá el período a fin de que su residualidad disminuya a un umbral aceptable según el caso.
- 4.2. Problemas de comunicación o interpretación del Cuaderno de Normas por parte del interesado.
- 4.3. Otras situaciones que el Comité de Certificación considere que determinan una Extensión del período de Transición.

#### 5. ACORTAMIENTO:

- 5.1. Inicio en tierra virgen o pradera permanente, en caso de que no se haya utilizado ningún producto de síntesis química durante los 3 años previos y se haya respetado la biodiversidad y sostenibilidad del medio ambiente, así como contar con los suficientes registros para comprobar esta situación.
- 5.2. Si es factible comprobar fehacientemente que el campo proviene los últimos dos años de Producción Orgánica mediante certificación de otra entidad reconocida por el SENASA.
- 5.3. Testimonio escrito de vecinos, autoridades zonales, etc.
- 5.4. En caso de tratarse de cultivos extensivos o pasturas, no se haya aplicado ningún tipo de fertilizante, herbicida o plaguicida no permitido durante los tres (3) años previos y se haya respetado la biodiversidad y sostenibilidad del medio ambiente.

#### 6. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

- 6.1. Prohíbese en la producción orgánica la utilización de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos a emplear 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.
- 6.2. 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, sin limitarse a éstas: las técnicas de recombinación del Acido 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 hibridización 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.
- 6.3. 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.

#### 7. INSUMOS A UTILIZARSE

- 7.1. 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 para la producción agropecuaria en general.

#### 8. IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS

- 8.1. Cuando se importe un producto bajo la denominación de Orgánico. Ecológico o biológico deberá provenir de países que contemplen reglamentaciones equivalentes a la de nuestro país. Dichos productos deberán ingresar con un Certificado del país de origen que los acredite como tales, previa homologación del mismo por parte de Letis s.a.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### 9. MEDIDAS PRECAUTORIAS PARA EVITAR Y/O DETECTAR CONTAMINACIONES

9.1. A los fines de evitar y/o detectar contaminaciones, Letis s.a. ha definido las siguientes medidas precautorias: MEDIDAS DE AISLAMIENTO PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE OGM Y LA REALIZACION DE ANALISIS, algunos de carácter obligatorio y rutinario y otros no rutinarios.

9.2. Medidas de aislamiento para evitar la contaminación de OGM

9.2.1. En cultivos con eventos transgénicos aprobados

9.2.1.1. Se recomienda considerar para el maíz una distancia mínima de 250 metros, para el algodón de 800 metros, para la soja por ser una especie autónoma el aislamiento común previsto en el presente Cuaderno de Normas en Parte IV, punto A: Condiciones de Aislamiento.

9.3. De productos:

9.4. El productor deberá enviar el plan de limpieza de las maquinarias de labranzas utilizadas en siembra, cosecha y acarreo del producto, dejando constancia de la labor realizada. La presentación se deberá hacer en carácter de Declaración Jurada.

9.5. Poscosecha: Detalle de las medidas precautorias de limpieza, aislamiento e identificación del producto durante las operaciones de manipuleo y almacenamiento. La presentación se deberá hacer en carácter de Declaración Jurada.

9.6. La realización de análisis

9.6.1. Respecto de la realización de análisis se tomarán los siguientes criterios generales:

9.6.1.1. Sobre el procedimiento para la toma de muestra

9.6.1.1.1. Letis s.a. cuenta con un procedimiento escrito para la toma de muestra a analizar, con base en la Norma ISO 950 y la Norma 25 de la Resolución SAGyP N° 1075/94.

9.6.1.1.2. El objetivo del método es la obtención de una muestra de características similares, en todos sus aspectos a las características medias del lote del que ha sido tomada.

9.6.1.2. Del personal habilitado para tomar muestras

9.6.1.2.1. Las muestras (ya sea como consecuencia del monitoreo sistemático o por una sospecha en particular) deberán ser tomadas por personal de la Letis s.a., personal de SENASA o por personal del laboratorio que realizará el análisis.

9.6.1.2.2. En ningún caso la muestra podrá ser tomada por el Certificante.

9.6.1.3. De los laboratorios habilitados para la realización de análisis:

9.6.1.3.1. Todos los análisis deberán efectuarse en laboratorios oficiales (SENASA, INTA, INTI, Universidades Nacionales) u oficialmente reconocidos.

9.6.1.3.2. 7.2.4. De los resultados de los análisis

9.6.1.3.3. En todos los casos los resultados de los análisis deberán ser enviado por el laboratorio actuante al certificante y a Letis s.a. y el resultado de los análisis deberá ser analizado por el Comité de Certificación.

**9.6.1.3.4. Los Análisis Rutinarios son Obligatorios para la detección de contaminaciones con GMOs.**

9.7. En semilla:

9.7.1. Se exigirá análisis de laboratorio en los casos en que los productores compren semillas sin rótulo específico o utilicen semillas de producción propia de especies alógenas que posean eventos aprobados y exista riesgo de contaminación.

9.8. En producto final:

9.8.1. Se exigirá un análisis de producto final, para los productos derivados de especies que cuentan con OGMs aprobados.

9.8.2. El Certificado del análisis deberá estar disponible en Letis s.a. antes de la emisión del Certificado Orgánico.

9.9. Los Análisis No rutinarios se solicitarán siguiendo los siguientes criterios:

9.9.1. Los análisis podrán ser solicitados por el Comité de Certificación y/o el Departamento técnico, o por el inspector siendo evaluado por el Comité la pertinencia de su ejecución.

9.9.2. La solicitud de los análisis no rutinarios responden a las siguientes razones:

9.9.3. Como consecuencia de dudas sobre un caso particular

9.9.4. Como medida precautoria al iniciar el seguimiento

9.9.5. Plan de Monitoreo de realización de análisis para los productos certificados

9.9.5.1. Los establecimientos agrícolas bajo certificación de Letis s.a., estarán sometidos a un Plan de Monitoreo General a los fines de detectar contaminaciones.

9.9.5.2. Este plan cuyos procedimientos se desarrollan en el Manual de Operaciones, se realizará a través de un protocolo de análisis a realizarse en el 25% de los establecimientos agrícolas anualmente.

9.9.5.3. La selección de estos establecimientos se hará en forma aleatoria, a través del Comité de Certificación.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

- 9.9.5.4. 7.3.1. El objetivo de este Plan de Monitoreo es detectar posibles contaminaciones accidentales para productos certificados.
- 9.9.5.5. 7.3.2. El Departamento técnico tiene disponible un listado de principios activos utilizados habitualmente en producciones convencionales, según las zonas y según los cultivos.
- 9.9.5.6. 7.3.3. El Inspector deberá tomar las muestras al momento de la cosecha y/o empaque o en la oportunidad indicada por el Comité de Certificación y/o Departamento técnico..
- 9.9.5.7. 7.3.4. Según los informes de Inspección y las condiciones de aislamiento, el Comité de Certificación y/o Departamento técnico solicitará:
- 9.9.5.8. análisis de agua, determinando la presencia de metales pesados o residuos químicos. La determinación del análisis se hará según los productos utilizados habitualmente en la producciones convencionales de la zona.
- 9.9.5.9. Detección de residuos en el producto final. La determinación del análisis se hará según los productos utilizados habitualmente en la producciones convencionales de la zona.

#### **PARTE IV.- NORMAS BÁSICAS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE ORIGEN VEGETAL:**

##### **1. CONDICIONES DE AISLAMIENTO:**

- 1.1. Los campos o lotes donde se lleve a cabo el proceso de seguimiento con la finalidad de obtener la Certificación Orgánica deberán estar aislados convenientemente de posibles fuentes de contaminación con vecinos de actividad convencional o cualquier otra fuente. Para ello se podrán aplicar las siguientes medidas:
- 1.2. Implantación de cortinas forestales en los lindes del campo.
- 1.3. Implantación de cortinas protectoras.
- 1.4. "Zonas buffer", cuya superficie y formas de implementarse será analizada caso por caso.
- 1.5. En caso de dudas, los inspectores tomarán muestras de aguas y suelos para efectuar análisis de residuos correspondiente con costos a cargo del interesado. En caso de confirmarse la fuente de contaminación se tomarán medidas tendientes a eliminarla o reducirla a niveles aceptables.

##### **2. MANTENIMIENTO DE LA FERTILIDAD DEL SUELO**

###### **2.1. MANEJO DEL SUELO:**

- 2.1.1. La fertilidad del suelo y su actividad biológica deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:
- 2.1.2. El laboreo mínimo apropiado del suelo.
- 2.1.3. El empleo de cultivos de leguminosas, abonos verdes y plantas de raíces profundas
- 2.1.4. El empleo y seguimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- 2.1.5. La incorporación de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por las Normas del presente Cuaderno.

###### **2.2. FERTILIZACION:**

- 2.2.1. En caso de considerarse necesario, se podrán utilizar los fertilizantes orgánicos o minerales enumerados en el Anexo A de la Resolución SAGyP n° 423/92, previo control de su origen y composición (ver Anexo I). Para la utilización de otros productos no contemplados en dicho Anexo el productor/elaborador deberá solicitar autorización escrita a Letis s.a.
- 2.2.2. En caso de aplicación de estiércol, el aportado deberá ser razonable para las condiciones del campo. En caso de dudas, el caso será analizado por el Comité de Certificación quien emitirá dictamen por escrito.
- 2.2.3. El estiércol a utilizar deberá provenir de la ganadería extensiva y estará convenientemente compostado. El productor debe llevar registros del ingreso de estiércol y el programa de compostado.
- 2.2.4. Las fuentes de nitrógeno a utilizar sólo pueden ser de origen orgánico. No se admite la aplicación de ningún fertilizante nitrogenado de síntesis como la urea o el Nitrato de Chile.
- 2.2.5. Los fertilizantes minerales no sintéticos, deberán aplicarse en forma natural y sin el agregado de químicos que favorezcan su solubilidad.
- 2.2.6. Si bien el uso de Hiperfosfato y las rocas molidas de potasio u magnesio están permitidos, se podrá requerir un análisis de contenido de metales pesados.

###### **2.3. CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS:**

- 2.3.1. El control de plagas, enfermedades y malezas deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:
- 2.3.2. Propender al mantenimiento de la diversidad biológica del ambiente.
- 2.3.3. Selección de las especies y variedades adecuadas.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

- 2.3.4. Aplicación de un cuidadoso programa de rotaciones.
- 2.3.5. Aplicación de medios mecánicos de control.
- 2.3.6. Protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio del mantenimiento de cercos vivos, nidos, diseminación de predadores, empleo de parásitos como método de control biológico, etc.
- 2.3.7. En caso de considerarse necesario, se podrán utilizar productos sobre la base de los principios activos enumerados en el Anexo B de la Resolución SAGyP n° 423/92, previo control de su origen y composición (ver Anexo II).

2.3.8. Para la utilización de otros productos no contemplados en dicho Anexo el productor/elaborador deberá solicitar autorización escrita a Letis S.A.

2.3.9. En todos los casos si se produjese una contaminación accidental, la misma quedará documentadamente en los registros del establecimiento y se comunicará en forma inmediata a la empresa certificadora. Los productos deberán ser identificados y cuando corresponda separados del resto.

#### **2.4. SEMILLAS Y MATERIAL DE PROPAGACION:**

2.4.1. Las semillas deberán provenir de producciones orgánicas certificadas, siempre que sea posible. Este requisito será una exigencia a partir del 31 de diciembre del 2000.

2.4.2. En todos los casos, las semillas a utilizar serán sin tratamiento químico.

2.4.3. Sólo se admitirá el uso de semillas tratadas cuando se justifique por la imposibilidad de obtener semillas sin tratamiento en el mercado. Sin embargo, las semillas sólo podrán ser tratadas con los productos detallados en productos sobre la base de los principios activos enumerados en el Anexo B de la Resolución SAGyP n° 423/92, previo control de su origen y composición.

2.4.4. En caso de utilizarse material vegetal de propagación, éste debe provenir de producciones orgánicas, siempre que estén disponibles en el mercado. El uso de material convencional debe ser informado y aprobado por Letis s.a.

2.4.5. No se permitirá el uso de semillas ni materiales de propagación vegetativa transgénicos.

#### **2.5. CULTIVOS PARALELOS:**

2.5.1. La producción se llevará a cabo en una unidad cuyas parcelas, zonas de producción y depósitos o galpones estén claramente separados de cualquier otra unidad que no produzca de acuerdo con el presente Cuaderno de Normas.

2.5.2. En el caso de que un productor cultive varias unidades de producción en la misma zona y que no produzcan de acuerdo con lo establecido en el Cuaderno de Normas, aquellas que produzcan bajo un sistema de producción no contemplado en este Cuaderno de Normas estarán igualmente sometidas al régimen de control y no se podrá producir la misma variedad de vegetales que en la unidad bajo certificación.

2.5.3. No obstante, los productores podrán quedar eximidos de esto último en los casos siguientes:

2.5.4. E.1. En los casos de unidades con cultivos plurianuales al momento de iniciar el proceso de certificación cumpliendo las siguientes condiciones:

2.5.5. La superficie total que se destinará a la producción ecológica estará incluida en un Plan de Conversión que comprometerá formalmente al productor a ir incorporando gradualmente lotes o superficies y a finalizar con la incorporación de los últimos lotes o superficies en un plazo máximo de cinco años.

2.5.6. Se habrán tomado las medidas necesarias para garantizar, en todo momento, la separación de los productos procedentes de cada una de las unidades consideradas y evitar la sustitución o mezcla de ambos tipos de productos.

2.5.7. La cosecha de cada uno de los productos se comunicará, por escrito, a Letis s.a. con 48 horas de anticipación como mínimo.

2.5.8. Letis s.a. constatará, en la época de la cosecha, el cumplimiento de la separación y la identificación de la mercadería.

2.5.9. Inmediatamente después de concluida la cosecha, el productor informará a Letis s.a. las cantidades exactas que haya cosechado en las unidades consideradas, así como los aspectos distintivos (calidad, color, peso medio, etc).

2.5.10. Tanto el Plan de Conversión como las medidas a adoptar serán sometidas a la aprobación de Letis s.a.

2.5.11. E.2. En caso de producción de semillas, y de material de reproducción vegetal y plantines, siempre que se cumpla con los puntos b, c, d, e y f del punto E.1.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **PARTE V.- NORMAS BÁSICAS PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE ORIGEN ANIMAL:**

### **1. GENERALIDADES:**

1.1. Se entiende por ganado (Res. SENASA n° 1286/93) a cualquier animal bovino, equino, bufalino, ovino, porcino, camélido, animal de granja o ave de corral usado como alimento o en la producción de éste y animales de caza salvajes o domesticados criados en forma industrial. También se incluyen en esta definición, mientras no haya norma oficial en particular y a otras formas de vida no vegetal como ranas, caracoles, etc.

1.2. En producción de animales orgánicos, todos los animales de un mismo establecimiento deberán ser criados de acuerdo a lo establecido por la Resolución N° 1286/93, modificatorias y anexos. No obstante, podrá haber en los establecimientos de producción orgánica, animales criados en forma convencional (de la misma especie o especies distintas), siempre que cumplan con los requisitos desarrollados en el Punto 2

1.3. Todos los métodos productivos deben basarse en el respeto por las formas de vida de los animales dentro de los ecosistemas y, en consecuencia, se tenderá a respetar sus hábitos naturales.

1.4. En todos los casos se implementarán sistemas que impidan toda contaminación accidental.

1.5. Los animales pertenecientes a un sistema pecuario ecológico bajo seguimiento de Letis s.a. deberán estar identificados en forma individual, o por lotes en el caso de aves de corral, de manera que puedan ser rastreados desde el nacimiento hasta la matanza y comercialización de sus productos y subproductos.

### **2. Alimentación y materias primas para la alimentación animal, aditivos y auxiliares tecnológicos:**

2.1. Los establecimientos ganaderos bajo certificación estarán integrados a establecimientos agrícolas ecológicos que respondan a las normativas argentinas para producción orgánica de origen vegetal.

2.2. En condiciones normales, el alimento que los animales consuman tendrán su base en la propia producción del establecimiento, pudiendo ingresar desde afuera no más del 20% del total suministrado y siempre de origen orgánico y/o orgánicos en transición.

2.3. La base de la alimentación será el forraje, fresco o seco. Los concentrados tendrán por objeto cubrir déficit específicos en la producción de pasto, siendo su límite máximo el 30% de la ración total sobre materia seca.

2.4. El ensilaje deberá constituir menos del 50% de la ración de base (sobre materia seca) o el 33% sobre la ración de materia seca (ración de base más concentrado) y no podrá ser usado durante todo el año.

2.5. Las compras de forrajes a establecimientos convencionales deberán estar formalmente justificadas ante la entidad certificadora mediante una declaración jurada previa a su compra. Serán aceptadas solamente ante razones de fuerza mayor y por la imposibilidad de acceso a alimentos provenientes de establecimientos ecológicos. En estos casos, se autorizará hasta el 15% (sobre materia seca). En caso de catástrofes continuadas, se admitirán porcentajes de 25 a 30%

2.6. En el caso de las producciones de granja y porcinas, en una primera instancia sólo se exigirá que los alimentos adquiridos fuera del predio sean de origen ecológico.

2.7. Si fuera necesaria la crianza artificial, la alimentación recomendada será la leche materna de origen ecológico o en su defecto leche de vaca de origen ecológico o el calostro conservado según métodos ecológicos.

2.8. Para caprinos y ovinos destinados a la renovación del stock del establecimiento, se permitirá la leche fresca de vaca de origen ecológico o en su defecto, leche de vaca de origen convencional fresca y sin residuos de medicamentos.

2.9. Prohíbese la utilización de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y de productos derivados de éstos, en los alimentos para animales, piensos compuestos, materias primas para 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). La anterior prohibición corresponde para cualquier tipo de especie animal.

2.10. Las materias primas para la alimentación animal de origen agrícola convencional podrán utilizarse únicamente si figuran el ítem 1 del Anexo VII, siempre que se ajusten a las restricciones cuantitativas especificadas en el presente artículo y si se producen o preparan sin utilizar solventes químicos.

2.11. Las materias primas para la alimentación animal (convencionales u orgánicas) sólo podrán utilizarse cuando figuren en el ítem 2 del Anexo VI, siempre que se ajusten a las restricciones cuantitativas especificadas en el presente artículo.

2.12. Con el fin de satisfacer las necesidades nutritivas de los animales, solo podrán utilizarse para la alimentación animal, los productos enumerados en el ítem 3 del Anexo VII y en los subítems 1.1. (oligoelementos) y 1.2. (vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto similar químicamente bien definidas) del Anexo VI.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

2.13. Con respecto a los minerales y oligoelementos utilizados en la alimentación animal podrán incluirse en el Anexo VI, fuentes complementarias para estos productos, siempre que sean de origen natural o en su defecto de síntesis, son la misma forma que los productos naturales.

2.14. Los productos enumerados en los subítems 1.3. (enzimas), 1.4. (microorganismos), 1.6 (agentes ligantes) y el ítem 2 del Anexo VI, podrán utilizarse en la alimentación animal como aditivos y auxiliares tecnológicos.

2.15. 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.

2.16. Ninguno de los productos mencionados en el presente artículo podrán provenir de Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) o de productos derivados de estos.

2.17. La alimentación está destinada a garantizar la calidad de la producción y no a incrementarla hasta el máximo, al tiempo que se cumplen los requisitos nutritivos del ganado en sus distintas etapas de desarrollo. Queda prohibido la alimentación forzada.

### 3. Origen de los animales, bienestar animal: corrales, zonas al aire libre y alojamiento para el ganado

3.1. Selección de razas y estirpes que tenga en cuenta la capacidad de los animales para adaptarse a las condiciones del entorno y su vitalidad y resistencia a las enfermedades. Además, esta selección deberá hacerse teniendo en cuenta la necesidad de evitar enfermedades o problemas sanitarios específicos asociados a determinadas razas o estirpes utilizados en la ganadería intensiva.

3.2. Deberá darse preferencia a razas y estirpes autóctonas.

3.3. Las condiciones ambientales deberán proporcionar al animal:

3.4. Movimiento libre suficiente.

3.5. En los sistemas orgánicos los animales no podrán vivir permanentemente encerrados en establos, corrales o jaulas. Sólo está permitido el encierre para protección climática de extrema dureza y por el mínimo tiempo posible.

3.6. 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.

3.7. Cuando se trate de producciones de animales en locales, la carga óptima procurará garantizar el bienestar de los mismo, dándole espacio suficiente para mantener erguidos en forma natural, tumbarse fácilmente, girar, asearse, estar en cualquier posición normal y hacer movimientos naturales para estirarse y agitar las alas.

3.8. En el Anexo VIII 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.

3.9. La carga en zonas de pastoreo deber ser suficientemente baja para evitar que el suelo se enfangue o se destruyan especies vegetales por sobrepastoreo.

3.10. Los alojamientos, equipos, utensilios y demás materiales deberán limpiarse con los productos del Anexo IX.

3.11. En todos los casos, aún al aire libre, los animales deberán tener protecciones contra la excesiva insolación, los vientos y las temperaturas extremas.

3.12. Los galpones de encierre deberán estar contruidos con materiales atóxicos (incluidos pinturas y/o preservantes) y poseer, en lo posible, camas hechas de elementos naturales adecuados para el reposo de cada especie.

3.13. 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.

3.14. Suficiente área para reposar según las necesidades de los animales.

3.15. Suficiente aire fresco y luz diurna natural según las necesidades de los animales.

3.16. El uso de luz artificial está permitido cuando este período sumado al período de luz natural no exceda las 16 hs. totales de fotoperíodo.

3.17. Amplio acceso al agua corriente y alimento.

3.18. Por razones de bienestar, el tamaño del rebaño no debe afectar perjudicialmente las pautas de comportamiento individual de los animales. Todos ellos deben tener acceso libre y al pastoreo, si les es propio.

3.19. El estiércol, la orina y los alimentos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para reducir al máximo los olores.

3.20. En la eliminación de insectos y demás plagas en edificios y otras instalaciones destinadas a la



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

producción animal, solo podrán utilizarse los productos enumerados en el Anexo II

3.21. No se admite en producción orgánica el engorde de ganado intensivo a corral (feed-lot)

3.22. 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 del suelo.

3.23. La capacidad de las instalaciones para estiércol deberá ser superior a la capacidad de almacenamiento necesaria para el período más largo del año en que no haya aportes al suelo.

3.24. **Mamíferos.**

3.25. 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 ningún tipo de degradación.

3.26. 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.

3.27. 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.

3.28. 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.

3.29. Aves de corral. (Ver Norma Producción avícola para carnes y huevos)

4. Requisitos a cumplir para establecimientos de producción orgánica, con animales criados en forma orgánica y convencional en forma paralela.

4.1. Podrá haber en los establecimientos de producción orgánica, animales criados en forma convencional (de la misma especie o de especies distintas) siempre que la producción de éstos utilice maquinarias y se realice en instalaciones y tierras de pastoreo claramente separadas, de las utilizadas para la producción de animales orgánicos, considerándose entonces unidades de producción distintas.

4.2. En carácter de excepción a lo establecido en el punto anterior, animales de cualquier especie procedentes de la producción convencional podrán utilizar instalaciones y maquinarias y pastorear cada año en lotes destinados a la producción animal orgánica (lotes orgánicos) durante un período de tiempo limitado, siempre que:

4.2.1. Los animales que no están bajo certificación orgánica, provengan de un sistema de producción extensiva.

4.2.2. Los lotes en cuestión no sean ocupados por animales bajo producción orgánica y animales bajo producción convencional en forma simultánea, al igual que las instalaciones y maquinarias.

4.2.3. Los animales bajo producción orgánica ingresen a dichos lotes (a) o utilicen las maquinarias e instalaciones (b) recién TREINTA (30) días después de retirada la totalidad de los animales convencionales (en el caso a) o de usados por éstos (en el caso b). Con justificada razón y debidamente documentado, la agencia certificadora podrá reducir o aumentar este período.

4.2.4. Durante el tiempo en que se encuentren en lotes orgánicos, todo el manejo de estos animales debe cumplir la reglamentación de producción orgánica.

4.2.5. Esta excepción estará supeditada a la autorización previa de la certificadora.

4.3. Cuando se den las situaciones de producciones paralelas se establecen las siguientes condiciones:

4.3.1. Cualesquiera sean las especies involucradas: La superficie total y los animales involucrados deberán estar incluidos en un plan de conversión que comprometerá formalmente al productor a ir incorporando gradualmente lotes, superficies y animales y finalizar esta incorporación en un plazo máximo de CINCO (5) años.

4.3.2. Si son de la misma especie, además se deberá:

4.3.2.1. Llevar registros productivos, reproductivos, sanitarios, altas, bajas y de insumos de ambas producciones de una manera eficiente, que permita la clara separación y trazabilidad de los productos obtenidos.

4.3.2.2. Identificar todos los animales (incluyendo los convencionales).

4.3.2.3. Realizar un seguimiento de ambas unidades de producción, debiendo la certificadora actuante evaluar el cumplimiento de lo dispuesto en los puntos anteriores.

## 5. MUTILACIONES:

5.1. Se consideran mutilaciones, la castración, el descorne, el corte de cola, dientes, alas y/o del pico. Para el manejo habitual estas prácticas no son recomendables por lo que se tratará de buscar otras alternativas



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

adecuadas a cada caso específico. Como excepción por su uso generalizado en la Argentina, se autoriza la castración en los momentos indicados para cada especie y el descorne y el corte de cola a ovinos a edad muy temprana. En cada caso Letis s.a. evaluará la situación a pedido del productor previa solicitud escrita.

**6. REPRODUCCIÓN:**

6.1. La forma de reproducción recomendada es la monta natural. Sin embargo, se autoriza el empleo de prácticas de la inseminación artificial de vacunos. En caso de recurrirse a ésta, debe quedar asentado en los registros del establecimiento.

6.2. Queda prohibido el trasplante de embriones.

**7. SANIDAD:**

7.1. La sanidad está basada en la profilaxis higiénica.

7.2. La terapéutica aplicada será natural, evitándose tratamientos rutinarios preventivos convencionales, tales como desparasitados sistemáticos, antibióticos o antimicóticos en aguas, alimentos, camas de apoyo o nidales. Las buenas prácticas de manejo deben cooperar con este objetivo.

7.3. Un mismo animal no podrá recibir más de dos tratamientos alopáticos al año.

7.4. La terapéutica convencional será autorizada cuando sea indispensable para la lucha contra un mal particular para el cual no existan alternativas ecológicas disponibles. En estos casos el tratamiento quedará debidamente asentado en los registros del establecimiento y se hará conforme a lo establecido en el Anexo IV.

7.5. Si en algún caso deben aplicarse tratamientos convencionales no autorizados o prohibidos por este Cuaderno de Normas, el animal tratado debe ser individualizado y separado. Estos animales y sus productos derivados, no podrán ser comercializados como orgánicos.

**8. TRANSPORTE, DESCARGA Y MATANZA:**

8.1. Los animales deben ser tratados según reglas de bienestar y protección durante la carga, descarga, el transporte, el encierre y la matanza.

8.2. Los animales deben ser transportados en transportes debidamente autorizados por SENASA.

8.3. La matanza deberá ser realizada en mataderos aprobados por SENASA.

8.4. Los animales deberán estar claramente identificados al momento de la faena para evitar que sean confundidos con otros de origen convencional. La carne ecológica deberá ser faenada y almacenada por lotes separados y almacenada S.A. aparte de la carne convencional.

**9. INGRESO DE ANIMALES:**

9.1. El ingreso a un establecimiento ecológico de ganado proveniente de la ganadería convencional deberá cumplir las siguientes condiciones:

9.2. Los reproductores machos bovinos, ovinos, y porcinos pueden ingresar en cualquier momento y no podrán faenarse hasta completar 12 meses en el establecimiento.

9.3. Las hembras bovinas dedicadas a la crianza o al tambo se incorporarán nulíparas y antes de recibir su primer servicio.

9.4. En el resto de las especies, los ejemplares hembras siempre se incorporarán nulíparas y antes de recibir su primer servicio.

9.5. Los animales enviados a faena para ser vendidos como Carne orgánica o Ecológica, deberán haber sido concebidos, nacidos y criados en un establecimientos orgánico.

**10. EDAD DE DESTETE:**

10.1. Las edades mínimas de destete serán:

10.1.1. Porcinos	35 días
10.1.2. Caprinos	60 días
10.1.3. Ovinos	60 días
10.1.4. Bovinos	90 días
10.1.5. Guachos de tambo, al desmadre	4 días

**11. PARA PRODUCCIONES APICOLA, DE AVES DE CORRAL, DE OVINOS, ACUICOLA: VER: NORMAS ESPECIFICAS**



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **PARTE VI.- COSECHA Y RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS SILVESTRES**

### **1. DEFINICIÓN**

1.1. Se entiende por silvestre aquel producto (planta o animal completo, sus partes o subpartes) que se cosecha, recolecta, ó a la captura de animales silvestres para su crianza y faena en establecimientos autorizados, de áreas que no hayan estado sujetas a ninguna medida considerable de cultivo o manejo ganadero.

1.2. Esta área puede ser de vegetación o fauna autóctona, vegetación o fauna silvestre o zonas de cultivos abandonados con una antigüedad mínima de cinco (5) años. En éstas zonas no hay aporte de ningún insumo de síntesis química y los cuidados culturales están reducidos al mantenimiento de la productividad del sistema (ejemplos: podas esporádicas de árboles y arbustos o siega de hierbas, recolección de animales en períodos autorizados).

### **2. AREA DE RECOLECCION:**

2.1. La zona de recolección escogida (bosques, áreas montañosas, campos abandonados, etc.) debe haber estado libre de contaminación por sustancias de síntesis química durante por lo menos tres (3) años antes de la recolección.

2.2. Cuando se tenga la sospecha de que el área de recolección no está libre de polución química o industrial del aire, agua o suelo, deberá despejarse mediante el análisis correspondiente.

### **3. DELIMITACIÓN DE LA ZONA:**

3.1. El área de recolección deberá estar bien definida por medio de cercos vivos, barreras naturales y otros medios que deberán ser autorizada previamente por Letis s.a. Deberá encontrarse ubicada a 100 m. de caminos poco transitados y a 500 m. de caminos muy transitados como mínimo y a 5 km. de distancia de zonas de depósito de basura o cualquier otro contaminante.

### **4. COSECHA, FAENA O RECOLECCION:**

4.1. Las cantidades de producto a recolectar deben ser determinadas de acuerdo con criterios ecológicos, de manera que :

4.2. No supere la capacidad de autoregeneración.

4.3. Queden suficientes ejemplares de animales, raíces, semillas u otros órganos de propagación, que permitan asegurar la perpetuación de la especie.

4.4. No se recolecten ejemplares en vías de extinción.

4.5. La recolección de la especie en cuestión no tenga efectos negativos sobre el ciclo biológico de otras especies vegetales o animales.

4.6. No realicen extracciones en áreas pertenecientes a Parques Nacionales, reservas ecológicas o áreas restringidas.

4.7. La cosecha, faena o recolección se haga en la estación y el momento apropiados.

### **5.- ACOPIO:**

5.1. El lugar de acopio deberá estar seco, limpio y ventilado y ser apropiado para tal fin, evitando cualquier tipo de contaminación con sustancias tóxicas.

5.2. El acopiador o cosechador deberá firmar un convenio con Letis s.a. previo a iniciar la recolección. Este documento se acompañará con una Declaración Jurada de los dueños o administradores de las tierras donde conste que están libres de residuos de materiales no permitidos.

5.3. El acopiador, recolector deberá llevar registros de fechas, cantidades y zonas de recolección y, cuando corresponda, consignar el nombre de los recolectores o faenadores contratados o no.

5.4. El personal a cargo de la recolección o faena deberá ser idóneo.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **PARTE VII.- ELABORACIÓN, FRACCIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

### **1. ELABORACION:**

1.1. **DEFINICION:** Se entiende por elaboración a todas las operaciones de transformación, conservación y envasado de productos de origen agrario y pecuario.

#### **1.2. METODOS:**

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

1.2.2. No se permitirá el uso de métodos radiactivos o ionizantes, el uso de aparatos a microondas ni añadir organismos originados por medio de la ingeniería genética a los alimentos.

#### **1.3. ORIGEN DE LOS INGREDIENTES:**

1.3.1. Todo producto elaborado, que desee comercializarse como tal, deberá contener todos los ingredientes de origen agrario, producidos, importados u obtenidos de acuerdo a las normas de producción orgánica.

1.3.2. No obstante lo dispuesto en el punto anterior, podrán utilizarse, dentro del límite máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de los ingredientes, productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos del presente reglamento, a condición de que sea indispensable su uso, y no existan los mismo producidos por sistemas orgánicos.

1.3.3. En caso de ser de origen silvestre, deberán provenir de un sistema que se encuentre bajo certificación, para ser incluidos en un alimento orgánico.

1.3.4. En aquellos productos donde la participación de ingredientes orgánicos sea inferior al 95% sólo se incorporará la denominación de "orgánico" a continuación del ingrediente que corresponda en el listado de ingredientes.

1.3.5. En el listado de ingredientes deberá expresarse el carácter de convencional de los ingredientes obtenidos de manera no orgánica

1.3.6. En la elaboración de un alimento determinado no podrá utilizarse el mismo ingrediente de origen orgánico y convencional.

1.3.7. Los productos ecológicos no podrán incluir ingredientes provenientes de la industria de síntesis química. Los aditivos permitidos se encuentran detallados en el Anexo III.

1.3.8. El agua que se utilice en la elaboración debe ser potable.

#### **1.4. ADITIVOS Y COADYUVANTES:**

1.4.1. Sólo se permitirá el uso de aditivos y coadyuvantes en los siguientes casos:

1.4.1.1. para mantener el valor nutritivo de los productos,

1.4.1.2. para mejorar la calidad o la estabilidad de los productos,

1.4.1.3. para obtener un producto con una apariencia, consistencia o composición aceptables y siempre que no induzca a error al consumidor acerca de su naturaleza y calidad,

1.4.2. y en aquellos casos:

1.4.2.1. en que no existiera la posibilidad de obtener un producto similar sin el uso de esos aditivos o coadyuvantes,

1.4.2.2. en que no sea usado para modificar la velocidad del proceso de elaboración,

1.4.2.3. en que no reemplace o altere aromas, colores o valores nutritivos,

1.4.2.4. en que sean agregados en cantidades mínimas para cumplir con la función que se autoriza,

1.4.2.5. en que no contenga sustancias no permitidas de acuerdo con este Cuaderno de Normas.

1.4.3. En caso de considerarse necesario, se podrán utilizar productos permitidos enumerados en el Anexo III.

### **2. FRACCIONAMIENTO Y PLANTAS ELABORADORAS:**

2.1. Los establecimientos donde se elaboren productos orgánicos, deberán cumplir con la Reglamentación oficial en materia de elaboración y fraccionamiento de alimentos.

2.2. Se deberán evitar todo tipo de contaminaciones accidentales. Se garantizará, en todo momento, la separación clara de los productos orgánicos evitando la mezcla con productos de origen convencional.

### **3. ALMACENAMIENTO:**

#### **3.1. GENERALIDADES:**

3.1.1. Los depósitos, áreas adyacentes y de servicios deberán estar libres de plagas y serán prolijamente higienizados, utilizando los métodos apropiados de acuerdo con los productos a almacenar.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98  
EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

3.1.2. No se podrán almacenar productos orgánicos junto con los convencionales, excepto si estuvieran envasados y claramente identificados.

3.1.3. Si el producto debe almacenarse a granel deberán utilizarse áreas separadas y bien diferenciadas para el almacenamiento de ambos tipos de productos.

3.1.4. Los sitios y elementos de manipuleo y de almacenamiento destinados a productos orgánicos,

no deberán ser tratados con productos no autorizados por este Cuaderno de Normas.

3.1.5. Se deberá evitar o reducir al mínimo posible la contaminación con el medio exterior al lugar de almacenamiento.

### 3.2. CONDICIONES DEL ALMACENAMIENTO:

3.2.1. La mercadería deberá almacenarse de acuerdo con sus necesidades:

3.2.2. Temperatura ambiente.

3.2.3. Contenedores refrigerados, equipados con termostatos.

3.2.4. Enfriado.

3.2.5. Hielo puro hecho con agua potable de acuerdo con las normas de la OMS de agua para beber.

3.2.6. Congelado.

3.2.7. Atmósfera controlada (con CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> y N)

### 3.3. CONTROL DE PLAGAS EN ALMACENAMIENTO:

3.3.1. Las plagas en almacenamiento deberán controlarse por medio de adecuadas prácticas de producción, cosecha, elaboración, empaquetado y almacenamiento.

3.3.2. Los tratamientos y productos permitidos están enunciados en el Anexo II.

3.3.3. El período de carencia durante el cual no se podrá usar la planta se fijará según el caso.

3.3.4. Los alimentos o materias primas orgánicas que se iban a almacenar en dicha planta no deben estar presentes durante el tratamiento.

4. TRANSPORTE: Durante el transporte de productos orgánicos se deberán observar las siguientes condiciones:

4.1. El medio y las condiciones de transporte deberán ser adecuadas, en el caso del transporte de animales o productos de origen animal, se contratarán transportistas habilitados por SENASA.

4.2. Todo el equipamiento: vehículos, contenedores, acoplados, etc., deberá estar limpio y libre de residuos no orgánicos y de cualquier otro contaminante.

4.3. Los productos orgánicos no serán transportados junto con los convencionales, salvo que éstos estén debidamente envasados e identificados.

4.4. El embalaje debe hacerse de acuerdo con lo establecido en el presente Cuaderno de Normas.

4.5. Los bultos y animales deben estar clara y correctamente identificados.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **PARTE VIII.- ENVASADO, IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO:**

### **1.- ENVASADO:**

- 1.1. El envase deberá ser el adecuado y el necesario para mantener la calidad del producto.
- 1.2. Deberán proveerse materiales reciclables siempre que sea posible.
- 1.3. Deberán estar de acuerdo con el uso alimentario y no deberán contaminar el alimento que están conteniendo.
- 1.4. Los plásticos empleados en los cultivos protegidos, coberturas de suelos, fibras, mallas contra insectos y envoltura para ensilado, sólo están permitidos si están elaborados sobre la base de polietileno, polipropileno u otros policarbonatos. Los plásticos deberán ser retirados luego de su uso y no podrán permanecer dentro del establecimiento.
- 1.5. Se prohíbe el uso de Plomo, PVC y otros plásticos similares.

### **2.- IDENTIFICACION:**

- 2.1. La mercadería debe ser claramente identificada durante el manipuleo y el transporte a fin de
- 2.2. evitar cualquier tipo de mezclas o sustituciones y .
- 2.3. indicar el origen y partida de producción.
- 2.4. En los remitos o cartas de porte debe mencionarse que la carga que se transporta es un "producto de la producción orgánica".
  
- 2.5. Si se transportan bolsas o cajas deberán estar identificadas. En caso de transportar mercadería a granel, ésta debe estar precintada, dar aviso a Letis S.A. e informar el número de chapa del camión que lo transporta.

### **3.- ETIQUETADO:**

#### **3.1.- GENERALIDADES:**

- 3.1.1. El etiquetado tiene por función transmitir a los consumidores información clara y precisa acerca de los contenidos y las propiedades de los productos y sus procesos de elaboración.
- 3.1.2. Los productos podrán identificarse como orgánicos, ecológicos o biológicos, luego de haber cumplido los requisitos enumerados en este Cuaderno de Normas.
- 3.1.3. Para producción que ya hayan cumplido el período de transición, se utilizará una etiqueta donde figure lo siguiente:

"Producto de la Agricultura Orgánica"ó "Producción Ecológica Certificada", según corresponda a producciones de origen vegetal u animal respectivamente.

Res. Ex-SAGyP nº 423/92 y SENASA nº 1286/93 y sus modificaciones.

Número de lote o partida de origen o procesamiento.

Certificado por Letis s.a.

Inscripta en el/los Registro/s Nacional/es de Certificadoras de Productos Orgánicos del SENASA con el/los nº 103 y 010

- En caso de certificarse productos en transición la leyenda será:

"Producto de la Agricultura Orgánica en transición" "Producción Ecológica Certificada en transición"

Res. Ex-SAGyP nº 423/92 y SENASA nº 1286/93 y sus modificaciones.

Número de lote o partida de origen o procesamiento.

Certificado por Letis s.a.

Inscripta en el/los Registro/s Nacional/es de Certificadoras de Productos Orgánicos del SENASA con el /los nº 103 y 010

- Para un producto recolectado en zonas silvestres su etiqueta deberá llevar:

"Producto recolectado en zona silvestre" "Producción Ecológica Certificada"

Res. Ex-SAGyP nº 423/92 y SENASA nº 1286/93 y sus modificaciones.

Fecha de recolección.

Número de lote o partida de origen o procesamiento.

Autorizada su recolección y certificado por Letis s.a.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98  
EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

Inscripta en el/los Registro/s Nacional/es de Certificadoras de Productos Orgánicos del SENASA con el/los n° 103 y 010

**3.1.4. Cuando la participación de los ingredientes ecológicos no alcance el 95% expresado en materia seca porque no se encuentren disponibles algunos ingredientes certificados en suficiente cantidad o calidad, podrán ser utilizados otros de origen no orgánico. En este caso rigen las siguientes condiciones: 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 y “convencional” en los otros.**

**3.1.5. Uso del logo. El logo que Letis S.A. permite usar a sus operadores son los siguientes**



**3.3.- NOMBRES DEL PRODUCTO:**

3.3.1. Un producto compuesto por varios ingredientes no podrá ser designado con el nombre de uno sólo de ellos.

3.3.2. El nombre de un producto que se refiera a un origen geográfico, sólo podrá ser usado en productos con ese origen o bien en productos obtenidos de acuerdo con la tradición local. Deberán estar de acuerdo con lo reglamentado a escala nacional o local en “denominación de origen”.

**3.4.- LISTA DE INGREDIENTES:**

3.4.1. Todos los ingredientes deberán ser enumerados en la etiqueta de acuerdo con su porcentaje en materia seca.

3.4.2. Los aditivos y coadyuvantes deberán ser listados con su nombre completo.

3.4.3. Los ingredientes no orgánicos, de origen agropecuario, deberán ser mencionados en forma explícita.

3.4.4. Si las hierbas o especias constituyen menos del 2% del peso total del producto podrán ser listadas como “especias” o hierbas. En esos casos, la mezcla utilizada deberá estar disponible para su análisis.

**3.5.- INFORMACIONES DEL PROCESO Y PROPIEDADES DEL PRODUCTO:**

3.5.1. La etiqueta deberá enumerar, como mínimo, las etapas de la elaboración que puedan influir en las propiedades del producto terminado.

3.5.2. Las direcciones del elaborador y de Letis s.a. deberán estar impresas.

3.5.3. El consumidor podrá requerir mayor información que la existente en la etiqueta.

3.5.4. Si se obtuviera una calidad inferior a la acordada con el cliente, el enmascaramiento de ésta por medio de procesamientos, aditivos, empaque o falsa identificación constituye una falta grave y será pasible de las sanciones previstas en este Cuaderno de Normas.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### **PARTE IX.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. Solamente se podrán utilizar, 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, los productos detallados en el Anexo IX.
2. El operador debe desarrollar un Protocolo de limpieza de maquinarias, medios de transporte, silos, galpones, etc. Según corresponda. Debe nombrar un responsable de esta tarea y llevar registros actualizados de las mismas. Debe incluir este protocolo en su Plan de producción anual, de información obligatoria a la certificadora.
3. Si correspondiere el operador debe asegurar un sistema de control interno para asegurarse y asegurar a Letis S.A. que las tareas de Limpieza y desinfección se realizan según el protocolo enviado a consideración de Letis S.A.

#### **PARTE X. CONDICIONES LABORALES:**

1. Se fijarán condiciones de trabajo justas y consensuadas, respetando horarios de trabajo y descansos en pos del bienestar del trabajador y de su grupo familiar. Los locales deberán ser higiénicos y saludables.
2. La prevención y seguridad ocupacional deberán estar acorde con las exigencias de la Superintendencia de Riesgos de Trabajo, que, a su vez, regula la operatoria de las ART.
3. Una unidad de producción orgánica deberá atender los impactos que tal actividad tiene sobre la salud de los trabajadores.
4. Las metas son:
  - Conservar y mejorar la calidad de vida del trabajador y su familia, procurando para aquél un ambiente seguro y confortable,
  - Conservar y mejorar la calidad de la fuerza laboral.

#### **Parte XI.- REGISTROS**

1. Los operadores deberán llevar registros que garanticen la trazabilidad del producto, proceso y/o servicio a certificar.
2. Los operadores deberán registrar y guardar toda documentación probatoria, acerca del origen, naturaleza y cantidades de todos los materiales e insumos que ingresan en el establecimiento y el uso que se les da a los mismos.
3. Los operadores deberán registrar la totalidad de las ventas de todos los productos orgánicos que salen de la unidad.
4. En caso de existir unidades de producción bajo sistemas convencionales y orgánicos en el mismo área, los registros deberán extenderse también a toda la producción de productos convencionales, a los efectos de poder desvincular fehacientemente los proveniente de cada uno de los sistemas
5. En caso de existir venta directa a consumidores, los registros de la misma serán reportadas en planillas mensuales
6. El mantenimiento de los registros completos y actualizados, es de carácter obligatorio. Su no cumplimiento podrá acarrear sanciones y/o denegación de Certificación.
7. Los operadores tienen la posibilidad de implementar la forma en que llevaran sus registros, en este caso Letis SA le entregará un instructivo donde conste para cada tipo de producción, qué datos deberán ser registrados.
8. Letis SA, cuenta con Cuadernos de Registros específicos para cada tipo de producciones, que pueden ser requeridos por el operador.
9. Los registros del establecimiento deberán estar a disposición del inspector en el establecimiento en el momento de la visita del inspector.
10. La no presentación de los registros al inspector en el momento de la visita de evaluación/inspección, se transforma en una No Conformidad dentro del Expediente, que será evaluada por el Comité de Certificación y sancionada.
11. El operador se compromete a presentar al inspector en su visita registro de compra de insumos (Facturas, remitos, u otro comprobante)
12. Para productores:
  - 12.1. Es obligatorio llevar al día y completos Las PLANILLAS PARA PRODUCCIONES DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL, y presentarlas al Inspector al momento de la Inspección.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

12.2. El productor debe avisar por escrito por fax o e-mail, con cuarenta y ocho horas de anticipación, la fecha de inicio de cosecha.

12.3. Al momento de solicitar el Certificado orgánico u Orgánico en transición, el productor debe enviar a Letis s.a. la Planilla de Cosecha; la factura de venta de producto (u otro documento probatorio de la transacción) y las cartas de porte o remitos correspondientes.

13. Para exportadores:

13.1. Los exportadores deben informar sobre todas las operaciones de compra y venta de productos orgánicos o convencionales, si correspondiere.

13.2. Al momento de solicitar un Certificado orgánico u orgánico en transición el exportador deberá avisar de la exportación a Letis S.A. con cuarenta y ocho horas de anticipación.

13.4. Junto a la solicitud del Certificado el exportador debe enviar a la certificadora la Planilla de trazabilidad, la factura de venta y la Bill of Lading.

#### **ANEXO I**

Resolución SAGyP n° 423/92 (Anexo A):

#### **ABONOS, FERTILIZANTES Y MEJORADORES DEL SUELO PERMITIDOS**

(Previo control de su origen y composición)

1. Algas y productos derivados.
2. Aserrín.
3. Corteza de vegetales y residuos de madera.
4. Compost de: residuos vegetales, provenientes del cultivo de hongos, de lombriz, de desechos domésticos orgánicos.
5. Estiércol de granja y gallinaza, líquido u orinas, compostados.
6. Harina de hueso y harina de sangre.
7. Paja.
8. Productos Animales transformados procedentes de mataderos y de la industria del pescado.
9. Subproductos orgánicos de productos alimenticios y de la industria textil.
10. Turba.
11. Abonos foliares de origen natural.
12. Inoculantes naturales.
13. Conchillas.
14. Azufre.
15. Oligoelementos (boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc), necesidad reconocida por la certificadora.
16. Sulfato de magnesio (sal de Epsom)
17. Sulfato de potasio de origen mineral.
18. Arcilla (bentonita, perlita, vermiculita, etc)
19. Caliza.
20. Creta.
21. Escorias Thomas, controlando su contenido en metales pesados.
22. Mineral de potasio triturado.
23. Polvo de roca.
24. Roca de fosfato de aluminio calcinada y roca fosfatada natural (hiperfosfato).
25. Roca de magnesio calcárea (dolomita)
26. Resolución IASCAV 188/95 :
27. Cloruro de calcio (tratamiento foliar de manzanos, debido a una carencia de calcio)
28. Otros:
29. Lombricompuesto.
30. Yeso.
31. Estiércol y camas compostadas procedentes de la ganadería extensiva.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **ANEXO II**

Resolución SAGyP n° 423/92 (Anexo B):

### **PRODUCTOS PERMITIDOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES**

(Previo control de su origen y composición)

1. Preparados vegetales en general, y a base de piretro (pelitre), extraído de *Chrysanthemum cinerariifolium*, que contenga eventualmente sinergizantes naturales, a base de *Derris elliptica*, *Quassia amara*, *Ryania speciosa*, *Melia azedarach*, *Azadirachta indica*, *Schoenocaulon officinale*.
2. *Bacillus thuringensis* y sus derivados.
3. Preparados a base de Baculovirus.
4. Propoleo.
5. Aceites vegetales y animales.
6. Aceites minerales, sin el agregado de pesticidas sintéticos.
7. Jabón potásico.
8. Preparados a base de metaldehído, que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores utilizados en las trampas.
9. Azufre.
10. Bicarbonato de sodio.
11. Caldo bordelés.
12. Oxícloruro de cobre.
13. Permanganato de potasio.
14. Polisulfuro de calcio.
15. Silicato de sodio.
16. Polvo de roca.
17. Tierra de diatomeas.
18. Atmósfera controlada con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes y tratamientos con frío, vapor de agua, etc.
19. Tratamientos térmicos.
20. Desmalezado con fuego, sólo con gas licuado.
21. Resolución IASCAV n° 116/94:
22. Preparados a base de feromonas.

## **ANEXO III**

### **APENDICE SOBRE LA ELABORACION DE ALIMENTOS :**

#### **ADITIVOS :**

Según el Código Alimentario Argentino (art. 6, inciso 3), un aditivo alimentario es cualquier sustancia o mezcla de ellas 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: sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso, su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales, respondan a las exigencias de la designación y pureza que establezca este Código.

Resolución SAGyP n° 423/92 (Anexo C) y SENASA 1286/93 (Anexo B):

### **PRODUCTOS PERMITIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

1. Algas y subproductos.
2. Extractos vegetales no extraídos con solventes.
3. Acido acético y láctico de origen bacteriano.
4. Acido cítrico.
5. Acido tartárico.
6. Levaduras.
7. Levadura de cerveza, con y sin lecitina obtenidos sin blanqueadores o solventes.
8. Nitrógeno.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98  
EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

9. Oxígeno.
10. Cloruro de potasio.
11. Cloruro de sodio, sin aditivos o con agregado de carbonato de calcio.
12. Carbonato de potasio (trazas)
13. Almidón no modificado.
14. Enzimas pectolíticas.
15. Dióxido de carbono.
16. Dióxido de Azufre (excepto post cosecha).
17. Azúcar de origen orgánico o libre de residuos.
18. Tartarato de sodio.
19. Tartarato de potasio.
20. Bicarbonato de sodio.
21. Fosfato diácido de sodio.
22. Sulfato de calcio.
23. Agar Agar (sólo para producciones orgánicas de origen vegetal).
24. Lecitina sin blanqueadores ni solventes.
25. Goma arábiga y goma de algarrobo.
26. Gelatinas naturales.
27. Pectinas vegetales
28. Saborizantes vegetales.
  
29. A esta lista se agregan las siguientes sustancias para la producción vegetal:
  
30. Resolución IASCAV n° 188/95:
  
31. Acido ascórbico.
32. Bentonita.
33. Carbón activado.
34. Hidróxido de sodio (tratamiento de aceitunas)
  
35. El uso de estas sustancias permitidas por las Normas Argentinas y el Código Alimentario Argentino deberá ser limitado y sustituido por aditivos orgánicos, si éstos se encuentran disponibles.
36. La necesidad de usar los aditivos de esta lista debe ser reconocida y aprobada por Letis s.a.

#### **ANEXO IV**

Resolución SENASA 1286/93 (Anexo B)

**PRODUCTOS PARA SU USO EN MEDICINA ANIMAL:**

#### **LUCHA CONTRA PARÁSITOS**

1. • REGLAS GENERALES:
2. Autorizado:
3. Acción sobre el medio externo: rotación de pasturas, desinfección de los comederos.
4. Acción sobre el animal: reforzar los mecanismos inmunitarios mediante una alimentación equilibrada, corrección de carencias minerales y vitamínicas.
5. Cuando sea indispensable debido a la falta de alternativas ecológicas, se podrán realizar tratamientos antiparasitarios, únicamente previo examen clínico de un médico veterinario (con certificado oficial) o sobre análisis coproparasitológicos positivos realizados por laboratorios con certificación oficial.
6. El uso de cualquier antiparasitario deberá quedar asentado en el registro del establecimiento.
7. Antiparasitarios internos autorizados:
8. Homeopatía, isopatía (autonosodes), nosodes, fitoterapia.
9. Introducción de parásitos atenuados estériles, únicamente si se evita la quimioterapia.
10. Sulfato de sodio, sulfato de cobre al 1%
11. Antiparasitarios químicos de síntesis aprobado por SENASA para este uso, siempre y cuando se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el Anexo C.
12. Antiparasitarios externos autorizados:



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

13. Piretro.
14. Piretrinas naturales, rotenona, sulfuros de sodio y de potasio.
15. Sulfuro de cobre.
16. Antiparasitarios químicos aprobados por SENASA para ese uso, siempre y cuando se respeten los tiempos de espera para faena o venta de leche especificados en el Anexo V y con la aprobación del ente certificador.
17. Antiparasitarios prohibidos:
18. Organoclorados y organofosforados.

**MODO DE ADMINISTRACIÓN DE LOS PRODUCTOS:**

19. • Autorizados:
20. Vía oral como regla general, para los antiparasitarios internos. Como alternativa podrá utilizarse la vía percutánea, si el producto lo requiere y respetando siempre los tiempos de faena o venta de leche indicados en el Anexo V.
21. Vía externa, como regla general, para los antiparasitarios externos.
22. • Prohibidos:
23. Incorporación de medicamentos en la alimentación.
24. Difusores químicos de actividad prolongada de uso externo.

**EPOCA DE ADMINISTRACIÓN:**

25. • Autorizados:
26. Alejado de lactancia.
27. Uno de los tratamientos debe ser obligatoriamente alejado de la lactancia.
28. • Prohibidos:
29. Tratamientos al comienzo de la gestación.

**OTROS PRODUCTOS VETERINARIOS:**

30. El uso de bioterapia, fitoterapia, aromaterapia, homeopatía, isopatía, nosodes está autorizado.
31. No se podrán realizar más de dos tratamientos por animal/año, con productos alopáticos
32. Se autoriza el uso excepcional de un producto antibiótico para salvar la vida de un animal si el problema es agudo. El tratamiento debe quedar asentado en los registros del establecimiento. Previo a la comercialización de la carne, leche u otro producto de origen animal deben respetarse los tiempos de espera especificados en el Anexo V.
33. Está prohibido el uso de cualquier producto antibiótico para tratar casos crónicos o de presentación reiterada.
34. Está prohibido el uso de cloranfenicol en todos los casos.
35. Está prohibido el uso de tratamientos hormonales, anabolizantes y estimuladores de crecimiento.
36. El calendario obligatorio de vacunas contra enfermedades endémicas y vacunas obligatorias debe respetarse.

**ANEXO V**

Resolución SENASA 1286/93 (Anexo C)

**TIEMPOS DE ESPERA EN PRODUCCIÓN ANIMAL:**

Indica el tiempo que debe transcurrir entre el último día de tratamiento y el sacrificio del animal, así como también el destino de la leche a su industrialización o consumo alimentario humano.

1. Venta de leche o su utilización para la fabricación de productos lácteos: El doble del tiempo de espera oficial, con un mínimo de seis días y veinticuatro horas para productos sin tiempo de espera.
2. Venta de carne o su utilización para la fabricación de subproductos: El doble de tiempo de espera oficial con un mínimo de treinta días. En el caso de carnes y otros productos provenientes de animales de granja bastará con que se cumpla el doble de tiempo de espera oficial.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### **ANEXO VI**

Aditivos para la alimentación animal, determinados productos utilizados en la alimentación animal y auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales.

1. Aditivos para la alimentación animal.
2. Oligoelementos. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
3. Hierro:
4. Carbonato ferroso.
5. Sulfato ferroso monohidratado.
6. Oxido férrico.
7. Yodo:
8. Yodato de calcio anhidro.
9. Yodato de calcio hexahidratado.
10. Yoduro de potasio.
11. Cobalto:
12. Sulfato de cobalto monohidrato y/o sulfato de cobalto heptahidrato.
13. Carbonato básico de cobalto monohidrato.
14. Cobre:
15. Oxido cúprico.
16. Carbonato de cobrebásico, monohidratado.
17. Sulfato de cobre pentahidratado.
18. Manganeseo.
19. Carbonato manganoso.
20. Oxido manganoso y mangánico.
21. Sulfato manganoso mono y/o tetrahidratado.
22. Zinc:
23. Carbonato de zinc.
24. Oxido de zinc.
25. Sulfato de zinc mono y/o heptahidratado.
26. Molibdeno:
27. Molibdato de amonio, molibdato de sodio.
28. Selenio:
29. Seleniato de sodio.
30. Selenito de sodio.
31. Vitaminas, provitaminas y sustancias de efecto análogo, químicamente bien definidas. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
32. Vitaminas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
33. Derivadas preferentemente de materias primas que estén presentes de manera natural en los alimentos para animales.
34. Vitaminas de síntesis a las naturales únicamente para animales monogástricos.
35. Enzimas. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
36. Enzimas autorizadas por autoridad competente.
37. Microorganismos.
38. Microorganismos autorizados por autoridad competente.
39. Conservantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
40. Acido fórmico para ensilaje.
41. Acido acético para ensilaje.
42. Acido láctico para ensilaje.
43. Acido propiónico para ensilaje.
44. Agentes ligantes, antiaglomerantes y coagulantes. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
45. Sílice coloidal.
46. Tierra de diatomeas.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

---

47. Sepiolita.
48. Bentonita.
49. Arcillas caoliníticas.
50. Vermiculita.
51. Perlita.
  
52. Auxiliares tecnológicos utilizados en los alimentos para animales.
  
53. Auxiliares tecnológicos para el ensilaje. Se incluyen en esta categoría las sustancias siguientes:
  
54. Sal marina, sal gema, enzima, levaduras, suero lácteo, azúcar, pulpa de remolacha azu-carera, harina de cereales, melazas y bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas.
  
55. En caso de que las condiciones climáticas no permitan una fermentación adecuada, la autoridad u organismo de control podrá autorizar la utilización de ácidos láctico, fórmico, propiónico y acético para la producción de ensilaje.

#### **ANEXO VII**

##### **Apéndice Sobre Materias Primas Para La Alimentación Animal**

1. Materias primas de origen vegetal
2. Cereales, sus productos y subproductos
3. Oleaginosos, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.
4. Leguminosas, sus productos y subproductos.
5. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
6. Otros frutos, sus productos y subproductos.
7. Forrajes y Forrajes groseros.
8. Otras plantas, sus productos y subproductos.
  
9. Materias primas de origen diverso
10. Leche y productos lácteos
11. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.
  
12. Materias primas de origen mineral
- 12.1. Sodio:
- 12.2. Sal Marina sin refinar
- 12.3. Sal gema bruta de mina.
- 12.4. Sulfato de sosa
- 12.5. Carbonato de sodio.
- 12.6. Bicarbonato de sodio.
- 12.7. Cloruro de sodio.
- 12.8. Calcio:
- 12.9. Conchas de animales acuáticos (incluidos los huesos de sepia)
- 12.10. Carbonato de calcio
- 12.11. Lactato de calcio.
- 12.12. Gluconato cálcico.
- 12.13. Fósforo
- 12.14. Fosfatos bicálcicos precipitados de huesos.
- 12.15. Fosfato bicálcico desfluorado.
- 12.16. Fosfato monocálcico desfluorado.
- 12.17. Magnesio:
- 12.18. Magnesio anhidro
- 12.19. Sulfato de magnesio
- 12.20. Cloruro de magnesio
- 12.21. Carbonato de magnesio
- 12.22. Azufre:
- 12.23. Sulfato de sosa.



**Letis s.a.**

Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98

EU approval Regl CEE 2426/00

Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

**ANEXO VIII**

Superficies Mínimas Cubiertas Y Al Aire Libre Y Otras Características De Alojamiento De Las Distintas Especies Y Distintos Tipos De Producción

1. Cerdos

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

**ANEXO IX**

Productos Autorizados Para La Limpieza Y Desinfeccion De Locales, Instalaciones, Maquinarias Y Equipos Utilizados En La Produccion, Elaboracion, Almacenamiento, Transporte, Distribucion Y Comercializacion De Productos Organicos De Origen Vegetal Y Animal

1. Jabón de potasa y sosa.
2. Agua y vapor.
3. Lechada de cal.
4. Cal.
5. Cal viva.
6. Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como solución acuosa).
7. Soda cáustica
8. Potasa cáustica.
9. Peróxido de hidrógeno.
10. Esencias naturales de plantas.
11. Acido cítrico, peracético, ácido fórmico, láctico, oxálico y acético.
12. Alcohol.
13. Acido nítrico (equipo de lechería).
14. Formaldehído.
15. Productos de limpieza y desinfección de pezones e instalaciones de ordeño.
16. Carbonato de sodio.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **Normas para la producción Orgánica o Ecológica de miel y otros productos de la colmena:**

### **1-Generalidades:**

- 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 explotación 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-Ámbito 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, quedan reglamentados por esta Norma de Producción.

### **3-Definiciones**

- 3.1. Alza Melaria Certificable: Alza identificada con el código del productor para la cosecha de miel.
- 3.2. - Apiario Certificable: Lugar físico de asentamiento de un grupo determinado de colmenas y/o núcleos, que comprende un radio no inferior a 1,5 Km. Representa la unidad de manejo del establecimiento apícola.
- 3.3. - Colmena: Es la suma del material inerte identificado individualmente (cámara de cría) más el material vivo (abejas), más la/s alza/s melaria/s.
- 3.4. - Colonia: Es el conjunto de material vivo (obreras, zánganos, crías y reina fecundada) que componen una colmena o núcleo.
- 3.5. - 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).
- 3.6. - Paquete: Material vivo compuesto solamente por obreras y una reina.
- 3.7. - Lazareto: También llamado apiario cuarentenario o de aislamiento. Es el lugar destinado al emplazamiento de colmenas que deben recibir tratamientos medicamentosos que no están contemplados dentro de este cuaderno de normas.
- 3.8. - Producción Paralela: Es la coexistencia en uno o varios establecimientos de un mismo productor o bajo la misma razón social, de dos sistemas productivos. Siendo uno de ellos manejados en conformidad a estas normas de producción orgánica, y el otro bajo un sistema no contemplado en las mismas, llamada en adelante sistema Convencional.

### **4. Elección del lugar de ubicación de las colmenas:**

- 4.1. Para ubicar las colmenas, el apicultor elegirá aquellas zonas con abundante vegetación melífera de crecimiento silvestre o de cultivos orgánicos o que no reciban tratamientos con agroquímicos de síntesis. (Ver Párrafo 1 Punto 8)
- 4.2. Las áreas deben ser debidamente identificadas de acuerdo a lo especificado en el punto 6. c) y los apicultores proporcionarán a la entidad certificadora documentación apropiada y evidencias, incluyendo análisis sustentables si fuera necesario, que las mismas responden a los criterios encuadrados en la Resolución SAGyP 423/92 sus modificaciones y anexos
- 4.3. La vegetación melífera no debe poseer tratamientos con productos no permitidos de acuerdo a las resoluciones antes mencionadas. En caso de riesgo deberán hacerse análisis tanto de la vegetación como del producto.
- 4.4. Las abejas deberán tener agua accesible, de buena calidad y de fuentes no contaminadas. Si fuera insuficiente o de calidad dudosa el apicultor podrá proveerla por algún medio apropiado.
- 4.5. Si las colmenas se ubican en una zona lindante con producciones convencionales o donde exista riesgo de contaminación, la distancia de las colmenas deberá ser de 3 km. de radio como mínimo y será recomendable hacer un análisis del producto final para testear potenciales contaminaciones.
- 4.6. En caso de que la certificadora considere que la zona no posee suficientes fuentes de alimentación, deberá extender el radio hasta una distancia de 5 kilómetros.
- 4.7. La distancia mínima a otras fuentes de contaminación como ser poblaciones, fábricas, o cualquier otra fuente de contaminación deberá ser de TRES (3) kilómetros



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

4.8. Si el producto tiene como destino el mercado externo, esta distancia podrá modificarse de acuerdo con los requerimientos del país de destino. Para el caso de Francia, España y USA se exigen 3 km. como mínimo y Australia, 5 km.

**5. Asentamientos:**

- 5.1. Las colmenas podrán estar ubicadas en asentamientos fijos o trashumantes. Deberán declarar el lugar exacto de su ubicación, la identificación legible, indeleble y permanente de cada colmena.
- 5.2. En caso de trashumancia, el traslado se realizará una vez que LETIS SA. haya verificado las condiciones del nuevo asentamiento y el apicultor reciba la correspondiente autorización.
- 5.3. Los asentamientos trashumantes deben cumplir las mismas exigencias que los fijos.
- 5.4. En caso de traslados no previstos se solicitará consentimiento del mismo por escrito a la entidad certificadora.

**6. Constitución y origen de la unidad de producción:**

- 6.1. Se deberá prestar principal atención a la selección de razas por su capacidad de adaptación a la zona, y resistencia a enfermedades.
- 6.2. La unidad de producción se constituirá con el stock de colmenas y/o núcleos que el apicultor declare en producción ecológica. A tal efecto deberá detallarse:
  - 6.2.1. Cantidad total de colmenas y/o núcleos que integran el apiario.
  - 6.2.1. Identificación individual de las mismas y método utilizado.
  - 6.2.2. Lugar donde se ubica el apiario, adjuntando gráfico del predio, indicando el lugar exacto de las colmenas, mas un mapa catastral de la zona, u otro elemento cartográfico a escala apropiada que refleje la totalidad de la zona de libación, y de las posibles fuentes de contaminación si las hubiere.
  - 6.2.3. Fecha de ingreso de las Colmenas y/o núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.
  - 6.2.4. Origen de las colmenas y/o núcleos  
Lugar de donde provienen.  
Método de obtención:
    - propio por multiplicación (describir método)
    - por compra a terceros
    - caza de enjambres.
    - otros.
- 6.3. Una vez firmado el convenio con LETIS SA., el apicultor procederá a la inmediata identificación de las mismas con marca y número visibles a simple vista y ubicadas siempre en el mismo lugar si las colmenas que ingresan a la producción orgánica o ecológica no estuvieran convenientemente identificadas.
- 6.4. Es recomendable usar el método de marcación y numeración a fuego de las colmenas pero también se permite el uso de pintura indeleble para ese fin. La identificación y numeración es individual para cada colmena.
- 6.5. De ser necesario, se fijará una zona claramente separada que funcionará como colmenar-hospital.

**7. Origen y multiplicación del stock apícola ecológico:**

- 7.1. La unidad de producción bajo seguimiento podrá crear o aumentar su stock a partir de:
  - Adquisición de paquetes de abejas, núcleos o colmenas de otra unidad de producción bajo certificación ecológica.
- 7.2. Como excepción al punto anterior para la reposición o aumento de la unidad de producción, siempre y cuando cumplan con un período de transición, después del cual podrán ser consideradas Orgánicas, podrá recurrirse a:
  - La recolección de enjambres naturales.
  - La división de colmenas propias convencionales
  - La cría o compra de reinas.
  - Multiplicación del stock apícola ecológico propio preexistente.
  - Adquisición de un stock apícola convencional (paquete de abejas con o sin reina, núcleos o colmenas)

**8. Producciones paralelas:** En caso que un mismo productor posea en la zona colmenas convencionales, la certificadora deberá tener bajo control ambas Unidades de Manejo, de manera tal que no se superpongan las áreas de libación, con un mínimo de separación de 3 Km.

8.1. 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.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

#### **9. Periodo de transición:**

- 9.1. Para recibir la denominación de Orgánico, Ecológico o Biológico, se establece un período de transición de dos (2) años en cumplimiento al art. 4 de la Resolución SENASA 1286/93.
- 9.2. Dicha denominación involucra sólo a las colmenas y/o núcleos declarados oportunamente, quedando exceptuadas de ésta a las que hubieran ingresado al Lazareto, las que deberán pasar por un nuevo período de transición no inferior a un (1) año, siempre y cuando la totalidad de la cera sea sustituida por otra que cumpla las condiciones fijadas en la presente norma.
- 9.3. Este período de transición podrá ser extendido o reducido de acuerdo a los antecedentes comprobables para cada situación en particular por parte de la empresa Certificadora y con el consentimiento del SENASA.
  - a) Extensión: En casos de no conformidad a las Normas de Producción.
  - b) Reducción: Otorgado con consentimiento del SENASA y siempre que se demuestre el pleno cumplimiento de las Normas de Producción.
- 9.4. El SENASA, a los efectos de dar consentimiento al acortamiento fija un período mínimo de cumplimiento de Transición según el siguiente criterio:
  - 9.4. Para el terreno:
  - 9.5. Las normas argentinas de producción orgánica establecen que para que, para recibir la denominación de ecológico, el terreno del cual liben las abejas debe haber cumplido las bases establecidas durante no menos de dos años consecutivos. Este período puede acortarse o alargarse de acuerdo con los antecedentes y previo consentimiento de SENASA.
  - 9.6. Para las abejas:
    - 9.7. Si se parte de núcleos o colmenas o paquetes provenientes de producción convencional y sin renovación de marcos, cuadros y ceras, el período de transición será de 1 (un) año.
    - 9.8. Si se inicia el proceso de certificación cambiando los materiales en su totalidad por maderas y cuadros nuevos y se utilizan:
      - 9.9. Laminados de cera orgánica: 1 mes (recambio generacional).
      - 9.10. Laminados de cera convencional: 1 año.
      - 9.11. Si se parte de una colmena o núcleo ó paquete de origen orgánico, es decir con certificación anterior, y se utilizan:
        - 9.12. Laminados de cera orgánica: sin tiempo de espera.
        - 9.13. Laminados de cera convencional: 1 año.
      - 9.14. El periodo de transición de paquetes de abejas provenientes de un establecimiento externo adquiridos para completar el stock se reduce a la duración de la vida de las abejas al llegar a la unidad de producción, es decir, tres semanas.
    - 9.15. Las colmenas en transición serán identificadas con una marca que las diferencie de aquellas en producción ecológica. Los productos provenientes de las colmenas en transición llevarán en la etiqueta la leyenda con la referencia correspondiente a que se encuentran cumpliendo el periodo de transición.

#### **10. Materiales:**

- 10.1. Permitidos:
  - 10.1.1. Las colmenas deberán estar fabricadas con madera u otros materiales naturales sin contaminantes.
  - 10.1.2. Los materiales utilizados para el mantenimiento de las colmenas deberán ser naturales y no contaminantes al medio ambiente y a los productos que se obtengan de la misma.
  - 10.1.3. La cobertura exterior será preferentemente con aceite de linaza, cera u otra sustancia permitida por las normas argentinas o aceptada por la normativa internacional en la materia.
  - 10.1.4. El revestimiento exterior con pinturas está permitido siempre que se trate de materiales no tóxicos o cuando no representen riesgo de toxicidad alguna por contacto con el/los productos de la colmena, que el mercado destino no lo objete y que el apicultor se comprometa a cambiar esta práctica gradualmente por otras más adecuadas.
  - 10.1.5. Para revestimiento interno, se admitirán propóleos, ceras u otras sustancias permitidas por las normas argentinas o aceptado por la normativa internacional en la materia.
  - 10.1.6. La cera estampada que forma las láminas de los cuadros móviles debe ser de cera pura, reciclada por el propio apicultor o de origen ecológico conocido.
  - 10.1.7. No obstante, LETIS SA. autorizará la utilización de cera de otro origen cuando no se hallen cantidades suficientes de ceras procedentes de la apicultura ecológica disponibles en el mercado, siempre que estén previamente esterilizadas por el método de autoclave y no hayan sido tratadas químicamente o adulteradas con parafina. Las misma solo podrán ser utilizadas durante el período de transición. Una vez otorgada la certificación full orgánica las ceras utilizadas deberán provenir exclusivamente de la fundición



**Letis s.a.**

Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98

EU approval Regl CEE 2426/00

Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

de opérculos o cuadros de colmenas orgánicas. Por tal motivo los productos orgánicos deberán asegurar suficiente producción y reserva de cera para ser reciclada..

- 10.1.8. Los elaboradores de laminados deberán garantizar una manipulación específica de las ceras "orgánicas", y contar con registros documentados a tal fin. Solo serán aceptados los laminados que contengan 100% de cera de abeja en su constitución, y puedan ser esterilizados. Se prohíbe la adición de parafinas o sucedáneos de la cera natural

**10.1.9. En caso de ser necesario podrán solicitarse análisis de calidad y de residuos.**

10.2. No permitidos:

10.2.1. Materiales sintéticos como el plástico o la fibra de vidrio, poliuretano, fibra de vidrio, etc.

10.2.2. Revestimientos externos como pinturas, barniz, carbonilo y productos que contengan plaguicidas y solventes de síntesis química.

10.2.3. Cera tratada con químicos o de origen desconocido.

**11. Alimentación:**

11.1 Las colmenas se podrán alimentar con cuadros de miel o polen propios o de origen ecológico conocido. A tal efecto se deberán dejar reservas suficientes de los mismos para la supervivencia en época invernal.

11.2 Según la época del año y las condiciones ambientales se podrá suplementar artificialmente a las colmenas con jarabe de miel propio o de otro establecimiento ecológico certificado u otros suplementos previamente aprobados por LETIS SA. cuando las colmenas quedasen desprovistas de reservas, debido a motivos climáticos que alteren la floración. 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 el comienzo de la nueva mielada.

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

11.4 Otros alimentos que difieran de los indicados anteriormente no podrán ser utilizados en apicultura orgánica.

11.5 Se deberán llevar registros de la cantidad de colmenas alimentadas y tipo de producto utilizado.

11.6 Las soluciones de agua y miel o azúcar con agua también podrán ser utilizadas como jarabe de incentivación para la puesta de reinas, tomando las precauciones necesarias para evitar el pillaje. Los insumos utilizados serán de origen ecológico.

**12. Sanidad:**

12.1. Medidas preventivas:

12.1.1. Debe procurarse que todas las prácticas de manejo con las abejas tengan como objetivo la máxima resistencia a enfermedades y la prevención de enfermedades e infecciones:

12.1.2. Ubicar las colmenas sobre el nivel del suelo (salvo zonas secas donde no se justifique).

12.1.3. Hacer una limpieza periódica de los pisos.

12.1.4. Desinfección con productos autorizados

12.1.5. Evitar la deriva y el pillaje de abejas entre colmenas manteniendo la distancia adecuada entre colmenas e intercalando colores que diferencien las colmenas de las adyacentes.

12.1.6. Agrupar las colmenas por nivel de desarrollo (no mezclar las débiles con las fuertes).

12.1.7. Rehabilitar las colmenas debilitadas en la zona destinada a colmenar-hospital.

12.1.8. No intercambiar material entre colmenas si no es absolutamente necesario.

12.1.9. Seleccionar razas resistentes y adaptadas a las zonas.

12.1.10. Renovación continua de ceras y reinas,

12.1.11. Renovar crías.

12.1.12. Hacer revisiones periódicas.

12.1.13. No revisar colmenas sanas después de haber atendido colmenas con alguna afección contagiosa sin haber cambiado el equipo o haber desinfectado el utilizado (palancas, guantes)

12.1.14. Llevar las herramientas introducidas en un recipiente con agua y lavandina u otras soluciones higiénicas.

12.1.15. Deberá denunciarse obligatoriamente todo brote de enfermedad infectocontagiosa y/o parasitarias.

12.1.16. Las colmenas que llegaran a enfermarse o infectarse deberán ser tratadas en forma inmediata con productos permitidos, pero si el uso de éstos no fuera efectivo y se ponga en riesgo la vida del colmenar, bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario podrá autorizarse el uso de productos alopatícos de síntesis química. Ante esta situación se preferirá el aislamiento de las mismas en el apiario destinado a Lazareto.

12.2. Desinfección de las colmenas:

**12.2.1. Permitidos:**

12.2.2. Estos tratamientos deberán realizarse con suficiente antelación a la cosecha de miel:

12.2.3. Tratamiento térmico.

12.2.4. Cal y cal viva



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

- 12.2.5. Hipoclorito de sodio al 20%
- 12.2.6. Vinagre.
- 12.2.7. Tratamientos con ácido fórmico , láctico, acético y oxálico.
- 12.2.8. Alcohol
- 12.2.9. Formaldehido
- 12.2.10. Soda caustica
- 12.2.11. Uso de cobre, azufre o rotenona.
- 12.2.12. Otras sustancias permitidas por las normas argentinas o aceptadas por la normativa internacional en la materia.
- 12.2.13. No permitidos:**
- 12.2.14. La utilización de sulfamidas, antibióticos y plaguicidas de síntesis (incluido el tratamiento de la varroasis) ya sea en forma preventiva o curativa.
- 12.3. Conservación y desinfección de la cera:**
- 12.3.1. Permitidos:**
- 12.3.2. Conservación a partir de refrigeración, azufrado (pastillas o mechas de azufre), lucha biológica (Bacillus thuringensis).
- 12.3.3. Esterilización con autoclave.
- 12.3.4. Otras sustancias y métodos permitidos por las normas argentinas o aceptados por la normativa internacional en la materia.
- 12.3.5. No permitidos:**
- 12.3.6. Conservación de la cera con productos químicos sintéticos como naftalina, dibromuro de metilo, etc.
- 12.3.7. Desinfección de la cera con lavandina.
  
- 12.3.8. Sulfamidas, antibióticos y plaguicidas sintéticos, en forma preventiva o curativa
- 12.3.9. Uso de cera adulterada con parafina.
  
- 12.4. Enfermedades y Parásitos:
- 12.4.1. En caso de loque americana (Bacillus larvae) o loque europea (Streptococcus pluton, etc) se recomienda el uso de medidas preventivas como:
  - 12.4.2. Selección de origen
  - 12.4.3. Elección de los emplazamientos más adecuados.
  - 12.4.4. Renovación de ceras.
  - 12.4.5. Destrucción de colonias débiles o enfermas
  - 12.4.6. Terapias naturales: bioterapia, aromaterapia, homeopatía, jarabes con infusiones de plantas medicinales (métodos biodinámicos), etc.
  - 12.4.7. En caso de varroasis (Varroa jacobsoni) se recomienda el uso de medidas preventivas y además:
    - 12.4.8. Uso de cepas resistentes
    - 12.4.9. Renovación de reinas
    - 12.4.10. Diagnosticar la presencia mediante el uso de trampas en el piso de las colmenas.
    - 12.4.11. Control mediante entomoparásitos.
    - 12.4.12. Uso de bioterapias (aromaterapia con aceites esenciales, tratamientos biodinámicos)
    - 12.4.13. Aislamiento de la reina provocando que pare la puesta.
    - 12.4.14. Provocar la cría de zánganos para eliminar los cuadros cuando estén operculados.
  - 12.4.15. Tratamientos específicos:
    - 12.4.15.1. **Se autoriza** el uso de Ac.Fórmico, Ac.Láctico, Ac. Oxálico, y Aceites Esenciales como el Timol, Eucaliptol, Mentol, y que tengan número de registro en la Coordinación de Registro de Productos Alimenticios y Farmacológicos del SENASA.
    - 12.4.15.2. 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.
- 12.4.16. Se prohíbe:**
  - 12.4.16.1. Cualquier tratamiento preventivo sistemático o rutinario.
  - 12.4.16.2. El uso de tabletas de fabricación casera impregnadas con antiparasitarios de síntesis.
  - 12.4.16.3. Realizar tratamientos sin evaluar su efectividad.
  - 12.4.16.4. Dejar los medicamentos en forma permanente dentro de las colmenas.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

**13. Registros de tratamientos y control sanitario:**

- 13.1. Si el apicultor realizara controles sanitarios con productos permitidos por las normas, llevará registro de los mismos en un libro que tendrá para tal fin donde quede asentado lo siguiente:
  - 13.1.1. Fecha de aplicación.
  - 13.1.2. Producto: nombre comercial, principio activo y presentación.
  - 13.1.3. Grado de concentración/pureza (%)
  - 13.1.4. Método y lugar de aplicación.
  - 13.1.5. N° de tratamiento.
  - 13.1.6. Razones para aplicar el tratamiento.
  - 13.1.7. Momento de inicio y de finalización.
  - 13.1.8. Condiciones climáticas en las que se hizo el tratamiento (temperatura y humedad ambiente).
  - 13.1.9. Cantidad de producto utilizado (cantidad al inicio-cantidad al final= en gr)
  - 13.1.10. Eficacia del tratamiento.
  - 13.1.11. Firma del apicultor.

**14. Cosecha y retiro de alzas:**

- 14.1. Sólo se cosecharán alzas melarias que correspondan a colmenas debidamente identificadas y avaladas como ecológicas o ecológicas en transición por una entidad certificadora.
- 14.2. Registros de cosecha:
  - 14.2.1. 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.
  - 14.2.2. Los cuadros elegidos para recolectar miel deben estar convenientemente operculados. No se extraerá miel de la cámara de cría.
  - 14.2.3. Para retirar a las abejas se recomienda usar las técnicas de cepillado ó sacudido de alzas, ahumado con combustibles a partir de vegetales secos no tóxicos o el soplado de aire.
  - 14.2.4. Para el ahumado están prohibidos el tabaco, la esencia de mirbana (nitrobenzeno) y los repelentes químicos, además de cualquier otro tipo de combustible no autorizado.
  - 14.2.5. Prácticas no permitidas:
    - 14.2.6. La retirada de miel de la colmena y su sustitución especulativa por jarabes o melazas de azúcar o miel provenientes de otras colmenas.
    - 14.2.7. La cosecha de miel proveniente de colmenas tratadas con productos no autorizados.
    - 14.2.8. La comercialización de miel de más de dos años.
    - 14.2.9. La mezcla de mieles de calidades diferentes.

**15. Productos apícola, Elaboración:**

- 15.1. Locales para la extracción, fraccionamiento, estacionamiento, almacenamiento ó envasamiento
  - 15.1.1. Todos los establecimientos que extraigan, fraccionen, estacionen, acopien ó envasen Miel Orgánica, deberán dar conformidad a las disposiciones del SENASA para Miel Convencional (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.
  - 15.1.2. Deberán estar debidamente inscriptos en los registros Oficiales de SENASA según Res. 220/95 y sus modificaciones o la norma que corresponda.
  - 15.1.3. Deben contar con una correcta iluminación, aireación, ventilación, y humedad que eviten la rehumidificación de la materia prima. Mantener la temperatura adecuada para el proceso y estar limpios, alejados de fuentes de contaminación y a resguardo del pillaje o la diseminación de enfermedades.
  - 15.1.4. La temperatura de la miel no deberá superar los 40 °C en cualquiera de sus procesos.
  - 15.1.5. La limpieza diaria se realizará con abundante agua fresca y limpia.
  - 15.1.6. En los locales de extracción está prohibido fumar.
  - 15.1.7. Se deberán evitar en todo momento contaminaciones o sustituciones de productos de origen ecológico con otros de origen desconocido. Se evitarán situaciones que puedan conducir a la mezcla o a la contaminación de productos por prácticas inadecuadas. Por lo tanto, para almacenar productos se habrán de establecer claramente la separación de sectores.
  - 15.1.8. 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 la Certificadora deberá hacerse 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.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

- 15.1.9. Las empresas que adquieran materia prima certificada a granel de terceros para su posterior fraccionamiento, deberán firmar un convenio con una empresa certificadora para el seguimiento de su producción y obtención del certificado correspondiente, a su vez darán cumplimiento a los mismos requisitos higiénico sanitarios que para las plantas extractoras.
- 15.1.10. Los productos elaborados deberán cumplir con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.
- 15.2. Recepción y descarga:
  - 15.2.1. 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.
- 15.3. Registros de la planta de extracción:
  - 15.3.1. Los ingresos de miel u otros productos de la colmena a la planta o establecimiento elaborador bajo seguimiento quedarán documentados según los siguientes datos:
    - 15.3.1.1. N° de guía
    - 15.3.1.2. N° de lote
    - 15.3.1.3. Datos del establecimiento de procedencia
    - 15.3.1.4. Materia prima que ingresa: tipo, kg brutos, tara, kg netos
    - 15.3.1.5. Identificación del tambor o envase
  - 15.3.2. Los egresos de miel u otros productos de la colmena también serán registrados:
    - 15.3.2.1. Cantidad: kg netos y tara
    - 15.3.2.2. Presentación: identificación del tambor o los envases.
    - 15.3.2.3. Destino.
- 15.4. Materiales aptos para la extracción:
  - 15.4.1. Tanques, decantadores o maduradores, cubas y conductos de acero inoxidable o recubiertos en cera de abejas.
  - 15.4.2. Extractores, cubas para desopercular y accesorios en material de calidad alimentaria.
  - 15.4.3. En una primera etapa se aceptan los materiales de galvanizado recubiertos con pintura epoxi, de calidad alimentaria, a condición de que el apicultor presente un plan de renovación de éstos por otros de acero inoxidable.
  - 15.4.4. Está permitido el uso de pintura de calidad alimentaria y la cera de abejas, como recubrimiento de todo material que no sea de acero inoxidable y que esté en contacto con la miel.
  - 15.4.5. La extracción deberá realizarse con la mayor brevedad posible después de retirados los cuadros del apiario mediante sistemas de decantación o centrifugación.
  - 15.4.6. Si en el local se realiza la extracción de otras mieles, se proveerá para la ecológica de un decantador específico y será la primera extracción del día.
  - 15.4.7. Está prohibido el uso de materiales galvanizados o de chapa desnuda.
- 15.5. Envases: Tipos y condiciones de envasado y almacenamiento:
  - 15.5.1. Para los productos apícola podrán utilizarse los siguientes tipos de envases:
    - 15.5.1.1. Envases de vidrio con cierre hermético, lavados previamente con agua caliente sin detergente.
    - 15.5.1.2. Envases de cerámica recubiertos con esmalte de calidad alimentaria
    - 15.5.1.3. Recipientes metálicos recubiertos con cera de abejas o laca sanitaria.
    - 15.5.1.4. Tambores herméticos o recipientes de cartón duro con cierre a ballesta o flejes de origen conocido, lavados y almacenados bajo techo. Si no son nuevos, deberán haber sido usados previamente para contener alimentos. Deberán estar tapados durante el proceso. De preferencia, deberán estar recubiertos con cera de abeja o laca sanitaria.
    - 15.5.1.5. Para la miel en panal podrá utilizarse también cajas de plástico envolviendo el panal con celofán.
    - 15.5.1.6. Para envasar el polen podrán usarse recipientes herméticos, con las características de los usados para la miel.
    - 15.5.1.7. Para la jalea real se utilizarán recipientes de vidrio oscuro, con cierre hermético.
    - 15.5.1.8. El lavado y desinfección de los materiales sólo podrá hacerse con sustancias autorizadas en el Anexo 1 de la presente resolución.
    - 15.5.1.9. El producto envasado se conservará al abrigo de la luz, en frigoríficos con una temperatura de 4°C para la jalea real.
    - 15.5.1.10. Los propóleos se conservarán envasados en frascos de vidrio, a baja temperatura (hasta 10°C como máximo) y a la sombra.
    - 15.5.1.11. No están permitidos los envases de plástico o cartón parafinado.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

- 15.6. Etiquetado:
  - 15.6.1. Las etiquetas llevarán impresos los textos reglamentarios para este tipo de productos además de las leyendas correspondientes a su condición de producto orgánico/ecológico certificadas detalladas en el Cuaderno de Normas de LETIS SA.
  - 15.6.2. Además se consignará el número de lote y la fecha de envasado del producto (mes y año) y la fecha de vencimiento.
- 15.7. Miel:
  - 15.7.1. Almacenamiento:
    - 15.7.1.1. El almacenamiento se realizará al abrigo de la luz en lugares secos, ventilados.
    - 15.7.1.2. Como norma general, la tasa de HMF debe ser inferior a 20 mg/kg. Sin perjuicio de ello, si el destino fuera el mercado externo, este valor se adaptará a lo requerido por el país destino.
    - 15.7.1.3. Humedad límite hasta 18.6%
  - 15.7.2. Maduración:
    - 15.7.2.1. Se requerirá como mínimo, 4 días de decantación en el madurador. Se autoriza la siembra de mieles para afinar la cristalización o para aquellas mieles con riesgo de fermentación por separación de fase.
  - 15.7.3. Envasado:
    - 15.7.3.1. Temperatura no superior a los 40°C. No está permitido el pasteurizado. La miel debe ser vendida dentro de los dos años de producida.
- 15.8. Polen:
  - 15.8.1. Recolección, secado y limpieza:
    - 15.8.1.1. 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.
    - 15.8.1.2. El secado se realizará a la sombra o en secaderos con termostato, sin sobrepasar los 40°C de temperatura.
    - 15.8.1.3. Para la limpieza podrán utilizarse cernidores, corrientes de aire y aventadoras.
  - 15.8.2. Almacenamiento:
    - 15.8.2.1. Se realizará al abrigo de la luz, en locales secos y ventilados.
    - 15.8.2.2. El polen almacenado deberá ser vendido en no más de dos años.
    - 15.8.2.3. No están permitidos los tratamientos con tetracloruro de carbono y otros productos químicos.
- 15.9. Producción de jalea real:
  - 15.9.1. Las cúpulas o realeras deberán ser de cera de abejas o estar recubiertas con cera de abejas si están fabricadas con materiales artificiales.
  - 15.9.2. Se autoriza la alimentación de las colmenas con miel.
  - 15.9.3. No está permitida la estimulación con sucedáneos de la miel.
- 15.10. Producción de propóleos:
  - 15.10.1. Se admite el raspado de marcos de madera o preferentemente se coloca trampas en la parte superior del alza, con lo que se obtiene un propóleo de mejor calidad.
- 15.11. Producción de hidromiel:
  - 15.11.1. Se permite su producción por fermentación biológica.
    - 15.11.2. No está permitido el agregado de ácidos, sorbatos, anhídrido sulfuroso, bisulfitos, fosfatos, etc.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

## **NORMAS PARA LA ELABORACIÓN ECOLÓGICA DE PRODUCTOS DE LA VITIVINICULTURA:**

### **1.- Generalidades:**

#### **a) Ambito de aplicación:**

La presente norma se aplica a los productos definidos en el Art. 17 de la Ley General de Vinos (Ley nº 14.878/59): vinos genuinos, vinos especiales (licorosos o generosos), vinos espumosos (champagne), vino gasificado, vino compuesto, productos analcohólicos (jugo de uva, mosto virgen, mosto de uva en fermentación, mosto sulfitado, mosto concentrado, arropo y caramelo), chicha de uva, mistela, aguardiente de vino, cognac, grapa y alcohol vínico y por el Art. 18 de la misma Ley: los vinos regionales.

#### **b) Materia prima:**

Las uvas para la elaboración orgánica, biológica o ecológica de productos de la vitivinicultura deben provenir de viñedos manejados con técnicas y procedimientos que estén en concordancia con las normas oficiales de producción orgánica (Resolución 423/92 y sus modificatorias) y con las Normas de Letis sa., tanto en lo referente a fertilización y el manejo de suelos como al control de plagas, enfermedades y malezas, la cosecha, el manejo poscosecha y el transporte hasta la planta de elaboración.

#### **c) Elaboración, Fraccionamiento, Almacenamiento y Transporte:**

La elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte ecológico de productos de la vitivinicultura se encuentran enmarcados en lo establecido en la Ley nº 14.878/59, sus decretos reglamentarios y resoluciones del INV, en lo general, y a la Parte VIII, punto 1.2. del Cuaderno de Normas de Letis sa. en lo que hace a su condición de orgánico, biológico o ecológico, en particular, donde se establece que se aceptarán como métodos de elaboración los procesos mecánicos, físicos y/o fermentativos o combinaciones de ellos, no permitiéndose el uso de radiactivos o ionizantes, uso de aparatos de microondas ni el uso de organismos originados por medio de la ingeniería genética; debiendo además llevarse a cabo en una planta habilitada para tal fin por parte de la autoridad nacional y/o municipal que corresponda.

Debe realizarse en unidades claramente separadas de aquellas donde se procesen productos de distinto origen mediante barreras físicas o procesando la materia prima en momentos diferentes, previa higienización de los equipos con productos y métodos permitidos y bajo la supervisión de Letis sa.

#### **d) Envasado, Identificación y Etiquetado:**

El envasado, identificación y etiquetado como ecológicos de los productos de la vitivinicultura se encuentran enmarcados en lo establecido en las disposiciones para la rotulación de alimentos envasados (Res. MsyAS nº 34/96 - MERCOSUR GMC Res. nº 36/93) y la declaración de ingredientes en la rotulación de alimentos envasados (Res. MS yAS nº 3/95 - MERCOSUR GMC Res. nº 6/94) adoptadas por el Código Alimentario Argentino, en general, y en la Parte IX del Cuaderno de Normas de Letis sa. en lo que hace a su condición de orgánico, biológico o ecológico, en particular.

### **2.- Definición de términos:**

**Clarificación:** Operación que consiste en agregar al vino una sustancia permitida con el propósito de arrastrar hacia el fondo de la vasija elementos en suspensión.

**Descube:** Separación del vino limpio de su borra después de la fermentación y una vez que la materia sólida precipitó al fondo de la vasija.

**Derrasponado:** separación del esqueleto del racimo (escobajo)

**Escobajo:** esqueleto del racimo

**Fermentación :** transformación del azúcar del mosto en alcohol y otras sustancias.

**Jugo de uva:** el producto de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos o procesos permitidos, antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica

**Mosto:**

**a-** el mosto virgen de uva es el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar.

**b-** El mosto de uva en fermentación es aquel en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda del cinco por ciento en volumen.

**Maceración:** Proceso por el que los principios activos del material sólido se difunden al líquido con el cual está en contacto.

**Prensado:** Acción mecánica por la que se extrae el mosto por presión ejercida sobre las uvas.

**Trasiego:** Traspaso del vino de una vasija a otra (dejando o no el sedimento en la primera)

**Vendimia:** Cosecha de la uva

**Vino:** Bebida que se obtiene por la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca y madura o del mosto de uva fresca, elaborada dentro de la misma zona de producción. (Definición según Ley General de Vinos 14878/59, artículo 17; I.N.V.)

### **3.- Prácticas permitidas en el Proceso de elaboración**

**a-** En el Anexo I se incluyen los flujos de proceso para la vinificación en blanco y en tinto como complemento de las prácticas permitidas en cada uno de los pasos de la elaboración. Estos flujos de proceso de ninguna manera suple o complementa el que cada elaborador debe presentar de acuerdo a las condiciones de su planta de elaboración.

**b.** Durante la Vendimia: La cosecha deberá realizarse de manera de no dañar la materia prima. Seleccionar las uvas de calidad superior evitando las afectadas por hongos.

**c.** En el acondicionamiento para el transporte de la uva desde la finca a la planta de elaboración: colocar las uvas con cuidado en cajas apilables en recipientes sanos y limpios, recubiertos para que no entre en contacto con



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

el hierro (si fueran de este material), de poca profundidad para evitar que se acumulen demasiado peso y se rompan los racimos. Transportarlas lo antes posible al lugar de prensado.

**d.** En limpieza y conservación de las vasijas: está permitido el uso de anhídrido sulfuroso como antiséptico, a través de combustión de azufre comprimido (pastillas) y combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa.

**e.** La molienda o prensado de la uva: se realizará a través de métodos físicos convencionales. Se deberán extremar los cuidados para evitar la sustitución ó mezcla de la materia prima convencional con la orgánica.

**f.** Tratamientos antioxidantes: se establece que todo elaborador debe minimizar la aplicación de sulfitos, usando en caso de ser necesario anhídrido sulfuroso como fuente. Se admite un contenido máximo de SO<sub>2</sub>- total: 50 mg/l, en el producto terminado y dispuesto para el consumo.

**g.** Fermentación alcohólica: La fermentación se debe realizar principalmente a través de las levaduras presentes en el mosto. En caso de ser necesario se podrán agregar levaduras seleccionadas no obtenidas por medio de la ingeniería genética.

**h.** Se debe prestar especial atención a las medidas de higiene durante el descube y trasiego.

**i.** Clarificación y filtración: se permite el empleo de los siguientes materiales:

Bentonita.

Albumina de clara de huevo.

Gelatina no hidrolizada.

Cola de pescado

Caseína de origen lácteo.

Filtros de celulosa

Tierra de diatomeas, como auxiliar filtrante.

Enzimas pectolíticas.

**j.** Estabilización: se permite *la adición de ácido tartárico* (Art. 19, inc. A de la ley 14878 actualización 1989, I.N.V. para mostos; y Art. 19, inc. B de la ley 14878 actualización 1989, I.N.V. para vinos) de origen natural como agente estabilizante.

Está permitido el empleo de técnicas de frío

**k.** Conservación: está permitido el uso de nitrógeno, anhídrido carbónico y argón, o sus mezclas a fin de crear una atmósfera inerte, para la conservación y trasvasamiento de mostos y jugos de uva.

Los envases permitidos para la conservación son:

Cubas y toneles de madera, empleando tapones de silicona de grado alimentario si fuera necesario evitar intercambios o fugas de gases.

Tanques acero inoxidable aptos para uso enológico.

Vasijas de cemento con recubrimiento interno de pintura epoxi, sin solventes, aprobado por el INV.

**l.** En el embotellado está permitido el uso de nitrógeno, anhídrido carbónico y argón, o sus mezclas a fin de crear una atmósfera inerte, para la conservación, trasvasamiento y embotellado de vinos y el uso de nitrógeno en el embotellado de vinos espumosos.

Botellas: Sólo se permite el empleo de botellas de vidrio, nuevas o usadas. En el caso de botellas nuevas deberán ser previamente higienizadas con productos permitidos antes de ser usadas. En el caso de botellas usadas el elaborador deberá presentar a la Certificadora un exhaustivo programa de higienización que incluya un informe técnico del estado de las máquinas lavadoras.

Tapones: Solo se permite el empleo de tapones de corcho natural entero o aglomerado. En caso de usar aglomerados, las resinas empleadas deben ser de alta pureza, sin contener solventes ni formol y el diseño del tapón debe ser tal que el aglomerado no tome contacto con el vino.

Encapsulado: Sólo se permite el encapsulado de las botellas con cera o cápsulas de plásticos biodegradable, aluminio o aluminio-estaño, con baja proporción de estaño.

#### **4.- Otras recomendaciones y prácticas sugeridas**

Para Acidificación del vino se sugiere emplear uvas de cosecha temprana, con alto nivel de acidez o adecuado aroma ácido.

Para la Fermentación láctica producida a partir de *Lactobacillus oenos*, no obtenido por ingeniería genética.

Se sugiere el empleo de acondicionamientos térmicos en la vendimia, el control de la temperatura de fermentación, la conservación y estabilización frigorífica de los vinos y la paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados.

Para la modificación del color del vino se sugiere aumentar el tiempo de permanencia del hollejo con el mosto.

Se autoriza la pasteurización.



**Letis s.a.**

**Certificadora de Calidad Orgánica o Ecológica Habilitación SENASA Resoluciones: 598/98 y 599/98**

**EU approval Regl CEE 2426/00**

**Presidente Roca 301 PB B (2000) Rosario ARGENTINA tel/fax 54+341+4264244**

[www.letis.com.ar](http://www.letis.com.ar)

**5.- Manejo de plagas en el lugar de elaboración y medidas de higiene:**

El productor debe presentar a Letis S.A., en los plazos previamente acordados, un programa de manejo de plagas a implementar tanto para la sala de procesamiento y sus alrededores así como depósitos y almacenes incluyendo: detalle de plagas habituales, y completa información acerca de las prácticas y los productos a utilizar para minimizar o eliminar el problema, mapeo de trampas, sistema de monitoreo, lugares de almacenamiento de productos y personal a cargo.

Están permitidos el empleo de trampas mecánicas, eléctricas y adhesivas, feromonas, barreras físicas y repelentes basados en el empleo de luz y sonido, empleo de congelación, calor o aspiración, sustancias de base natural como piretro, ranya y rotenona (siempre que estén aprobados para su uso en instalaciones alimentarias y sin sinergizantes sintéticos), cebos de vitaminas, tierra de diatomeas, ácido bórico y silicato. Se debe llevar un registro de ingreso y egreso de los mencionados insumos. El lugar de almacenamiento deberá estar separado del almacenamiento de todo otro elemento de la producción, bajo llave, y habrá un encargado responsable del ingreso y egreso de insumos, así como del destino de los mismos.

El productor debe llevar adecuados registros de aplicaciones de productos, cantidades, fechas, ubicación del tratamiento y razones de su empleo.

Como medidas preventivas deben mantenerse desmalezados (manual o mecánico) los exteriores de la planta, mantener alejada de entradas y aberturas el área de vaciado o recolección de desperdicios, limpiar diariamente los productos derramados, sellar grietas y agujeros en pisos y paredes.

El elaborador deberá presentar un programa de limpieza de maquinarias, vasijas y botellas, con detalle de los productos utilizados, instrucciones de uso, responsables de ejecución y control y los tests de monitoreo.