

LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA CERTIFICADA EN ARGENTINA EN EL MARCO DE LAS CONVENCIONES CÍVICAS¹

Mónica De Nicola²
Teresa Mónica Qüesta³

RESUMEN: El objetivo de este trabajo es evaluar la Producción Orgánica certificada en la República Argentina como una estrategia de diferenciación de la producción, que amparada por la certificación, permite: cualificar un producto, deslocalizar su consumo y generar un sistema de protección colectiva. Los distintos tipos de convenciones corresponden a diferentes formas de arreglos que analizan los mecanismos de coordinación de las actividades del sistema agroalimentario y ofrecen una interpretación de las complejidades del consumo y la producción de alimentos. Los nuevos estilos de consumo que incorporan preocupaciones sociales, ambientales y culturales, generan estrategias de diferenciación de la producción basadas en la cualificación y en el afianzamiento de las convenciones cívicas. El sistema de certificación "cualifica al producto", permitiendo la deslocalización del consumo de un producto local sin que pierda su identidad. Además, se constituye en una forma de protección colectiva de la propiedad. (FONTE, 2000a, p. 4). A partir de un enfoque metodológico cualitativo, se realiza un relevamiento a través de fuentes de información secundaria y primaria (análisis de datos estadísticos, análisis documental y entrevistas a informantes calificados). Se trabaja sobre las siguientes dimensiones: Sistema de Producción Orgánica Certificado en Argentina, Marco Institucional nacional y global y Actores e Instituciones involucradas. Los resultados muestran que el sistema de certificación de la producción orgánica en Argentina ha permitido definir claramente la cualificación del producto orgánico, deslocalizarlo de su consumo local e incorporar un sistema de protección colectiva para los mismos. A la par que se constituye en una estrategia de producción enmarcada en las convenciones cívicas que escapa a la convención de mercado.

Palabras-claves: convenciones, cualificación, deslocalización.

CERTIFIED ORGANIC PRODUCTION IN ARGENTINA IN THE FRAMEWORK OF THE CIVIC CONVENTION

ABSTRACT: The aim of this study is to evaluate Argentina's certified organic production as a strategy of production differentiation which, supported by certification, allows qualifying a product, relocating consumption and building a collective protection system. The different types of conventions are in line with different forms of arrangements that not only analyze the mechanisms for coordinating the activities of the food system, but also provide an understanding of the complexities of consumption and food production. The new consumption styles that incorporate social, environmental and cultural concerns generate production differentiation strategies based on the qualification and the strengthening of civic conventions. The certification system "qualifies the product," allowing the dislocation of the local consumption of a product without losing its identity. In addition, it constitutes a form of collective protection of the property. A qualitative methodological approach was adopted to carry out survey through secondary and primary sources (statistical data analysis, document analysis and interviews with qualified informants). The following dimensions were analyzed: certified organic production system in Argentina, the national institutional framework and global actors and institutions involved. Our findings show that Argentina's system of certified organic production has led to a clear definition of the qualifications of the organic product, the relocation of local consumption and the incorporation of a system of collective protection for it. At the same time, it has established a production strategy framed in civic conventions that escapes the market convention.

Key-words: conventions, qualification, relocation.

JEL Classification: Q1, O5, R1.

¹Registrado no CCTC, REA-03/2011.

²Ingeniera Agrónoma y Master en Estudios Rurales Sociales. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Rosario, Dirección laboral: Parque Villarino, Santa Fe, Argentina (e-mail: moni.deni@hotmail.com).

³Ingeniera Agrónoma y Master. Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Rosario, Argentina, Santa Fe, Argentina (e-mail: teremonique@hotmail.com).

1 - INTRODUCCIÓN

La agricultura orgánica en Argentina, se inicia a partir de actores impulsados por motivaciones filosófico-políticas. Algunos de ellos desde la agricultura biodinámica, otros desde concepciones que revalorizan el estilo de vida rural, pero en general todos ellos involucrados con movimientos enraizados en el pacifismo, ecologismo, naturismo, movimientos contraculturales de los años 60-70.

A partir de 1985, surgen CENECOS (Centro de Estudios de Cultivos Orgánicos) y APROBA (Agroproductores Orgánicos de la Provincia de Buenos Aires), entidades dedicadas a la experimentación y difusión de la agricultura orgánica. La visión de estas organizaciones, combina el desenvolvimiento de técnicas de producción, con la articulación de una red de difusión y comercialización, sin perder de vista el componente filosófico de una "visión orgánica del mundo". (SCHNITMAN; LERNUD, 1992)

Pero recién en la década de los 90 comienza a difundirse, en mayor escala, la producción orgánica certificada en la Argentina frente al aumento de la demanda de este tipo de productos a nivel mundial. La histórica trayectoria de país exportador de materias primas, lleva a considerar las ventajas comparativas de este tipo de producciones estructurando una agricultura orgánica fuertemente exportadora.

En la actualidad Argentina es el segundo país a nivel mundial en superficie dedicada a la producción orgánica (4,2 millones de hectáreas) después de Australia (12,3 millones de hectáreas). La mayor cantidad de hectáreas (3,6 millones) corresponden a la producción ganadera y sólo unas 360 mil hectáreas a producción vegetal.

El número de explotaciones bajo certificación ha aumentado desde 1992, hasta llegar a un número de 1.678 establecimientos en el año 2008.

Del volumen de producción orgánica certificada, solo el 1-2% se consume en el mercado interno, y el 98% restante es destinado a un mercado exportador cada vez más demandante. Los

principales destinos son Europa, EEUU y Japón, lo que confirma el fuerte acento comercial de la producción orgánica certificada.

Las exportaciones argentinas de productos orgánicos de origen vegetal están representadas por cereales y oleaginosas, frutas, hortalizas, legumbres, aromáticas y productos industrializados. En los últimos años las exportaciones de este tipo de productos se han incrementado, en especial con destino a la Unión Europea (absorbe el 50% de las frutas y hortalizas).

La evolución de la producción orgánica en el país lleva a la existencia de una heterogeneidad de actores, desde aquellos impulsados por una fuerte corriente ideológica filosófica, cuya propuesta cuestiona a la agricultura convencional, y aquellos otros actores volcados a la producción orgánica con una orientación comercial. Organizaciones como el MAPO (Movimiento Argentino de Productores Orgánicos) representa a ambos posturas, buscando concientizar al consumidor y expandir el mercado interno.

Argentina ha sido uno de los pocos países que ha generado y sostenido su propia legislación sobre producción, elaboración y comercialización de productos orgánicos, desde el año 1992. Estas regulaciones comprenden un sistema obligatorio de certificación, que se encuentra en manos de empresas privadas, especialmente autorizadas y auditadas por el gobierno nacional a través de sus organismos especializados.

Este marco, brindó desde un primer momento una transparencia normativa y un apoyo institucional a quienes ingresaban a la certificación orgánica. Este cuerpo normativo ha sido homologado por la Unión Europea, convirtiendo a la Argentina junto a Costa Rica en los únicos países en desarrollo que forman parte de este listado. A partir del 2006, Argentina es el primer país latinoamericano reconocido por Japón para su certificación orgánica.

El objetivo de este trabajo es evaluar la Producción Orgánica Certificada en la República Argentina como una estrategia de producción, que

amparada por un sistema de certificación, permite: cualificar un producto, deslocalizar su consumo y generar un sistema de protección colectiva, alejándose de las convenciones del mercado competitivo.

2 - MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

La escuela francesa encabezada por Malassis, define al sistema alimentario como un conjunto de actividades económicas interdependientes y sus actores que trabajan conjuntamente en dirección a la satisfacción final de las necesidades alimentarias de una población determinada en un espacio y tiempo definido, tomando en cuenta la calidad e inocuidad de los mismos para cumplir satisfactoriamente con la función social alimentación-nutrición (FONTE, 2000b, p.6).

Estas actividades interdependientes incluyen la producción primaria, transformación de la producción primaria, conservación y distribución de alimentos, preparación de alimentos, consumo y manejo de los residuos. La complejidad del sistema está dada entre otros factores, porque los elementos y la estructura del mismo pueden cambiar en el tiempo y en el espacio.

En el consumo de alimentos, al día de hoy, emerge una diferenciación horizontal entre grupos sociales más relacionada con estilos de vida que con ingresos, que generan distintos estilos de consumos. Por un lado existen consumos que refieren a grupos sociales (una nación, una comunidad) y en otros casos, a conductas individuales (de familias, clases, grupos sociales, una comunidad), guiados por atributos del estilo de vida (el tipo de consumo se convierte en una declaración de gusto, moda, posición social), "interés por la alimentación saludable" (comida sana para estar en forma y saludable), "valoración de la naturaleza, la cultura y el patrimonio culinario" (rescate de lo rural como algo tradicional) y el "desarrollo rural endógeno" (como una forma de generar desarrollo rural en las regiones que han quedado al margen de la globalización).

La teoría económica de las convenciones plantea una interpretación de la complejidad del consumo de alimentos en función de una pluralidad de convenciones posibles (doméstica, cívica, comercial e industrial), consideradas como formas de contratos que organizan y coordinan la producción, transformación, intercambio y consumo. Según Fonte y Ranaboldo (2007) las convenciones son un sistema de clasificación de personas y cosas, ordenadas a través de la atribución de características, en un proceso llamado cualificación, donde los principios generales justifican el agregado de un orden clasificatorio.

La convención doméstica, donde el consumo se basa en la confianza en el producto (el producto está relacionado a un lugar, construido en la memoria de las transacciones pasadas) y las actividades económicas del sistema agroalimentario son coordinadas por un sistema de relaciones personales. La convención industrial, donde los objetos técnicos y los métodos científicos dominan el conjunto de las actividades interdependientes del sistema agroalimentario generando reglas objetivas que guían el comportamiento del mismo hacia la estandarización del alimento. La convención comercial, donde el consumo se focaliza en productos masivos y la coordinación de las actividades económicas se guía por la competencia de precios. Y, por último, la convención cívica, donde el consumo es guiado por estilos de vida de grupos de personas y por las actividades, se coordina a partir de la participación y demandas de estos actores.

La preeminencia de las convenciones comerciales e industriales ha generado la estandarización, industrialización y mercantilización de los alimentos, produciendo una pérdida de su historia y su identidad. El alimento se ha transformado en "un objeto no identificado como suficientemente seguro ó bueno para comer", lo que lleva a que la sociedad demande, cada vez más, conocer la historia de su origen, preparación e identidad, a través de procesos de certificación y etiquetado.

De la mano de los consumos diferenciados, propios de la convención cívica y de la búsqueda de la identidad del producto, han surgido numerosas formas de cualificar (atribución de características) los productos alimenticios refiriéndose no sólo al producto agrícola, sino también a los procesos de producción y en algunas ocasiones al propio espacio rural. La cualificación del producto es una estrategia que se aleja de la convención industrial y comercial, y se acerca a las convenciones basadas en la confianza o en la opinión.

En la medida en que la cualificación del producto se basa en la especificidad, se produce una segmentación extrema de los mercados. La segmentación determina dos problemas: uno, relativo al reconocimiento de las diferencias (la cualificación) y, el otro, a la comunicación (la certificación).

La cualificación del producto y de los procesos de producción deriva de su vínculo con un territorio, una tradición, una cultura, una comunidad y una técnica de producción. Sin embargo, esta cualificación no encuentra inmediatamente una forma general de evaluación y valorización en los mercados "globales" a través del precio. Es el sistema de certificación, que opera de intermediario entre el sistema local y el global, el que confiere a la especificidad del producto y de la técnica un significado, a través del establecimiento de formas de producción (sistemas de producción orgánica), caracterizaciones organolépticas del producto (alimentos con bajo contenido de grasas), que tiene sentido para aquél que es extraño al sistema local. Por eso Fonte (2000a, p. 50) plantea que:

- 1) la certificación es el que cualifica el producto, permitiendo su valorización en el mercado vía un precio más elevado, brindando transparencia de la información sobre la calidad del producto;
- 2) el sistema de certificación permite la delocalización del consumo del producto local: el producto puede "viajar" a mercados distantes sin perder su identidad territorial y
- 3) las diversas formas de protección de origen pueden ser vistas como derechos de propiedad, patentes colectivas, atribuidos a una comunidad local con referencia

a procesos tecnológicos basados sobre el conocimiento empírico, tácito y específico no protegido por la legislación sobre derecho de propiedad (FONTE, 2000a, p. 50).

Cuando prevalecen los mercados locales restringidos (el productor y el consumidor están cercanos en tiempo y espacio), prevalece la convención doméstica, donde la confianza en la cualificación del producto se basa en las relaciones personales y de parentesco, que no tiene entonces necesidad de certificación formal (siendo siempre referible a alguien que se conoce). Pero cuando el productor y el consumidor comienzan a alejarse, se requiere un conjunto de reglas formales y explícitas. Los sistemas de certificación hacen que la otrora confianza ligada a las relaciones personales (intercambio en mercados locales restringidos), se deba institucionalizar y organizar los dispositivos adecuados para la valorización de la calidad de los productos y de las áreas rurales.

La institucionalización de la confianza puede ser interpretada como la modernización (o sea, la racionalización y formalización) de este modelo de desarrollo.

El sistema de certificación incorpora a nuevos actores e instituciones, en el sistema agroalimentario que se tornan centrales. Estos nuevos actores e instituciones serán los científicos e investigadores que establecen las normas para la producción, los técnicos de la certificación, los expertos en la formación profesional, y quienes trabajarán en la mediación entre lo local y lo global.

3 - METODOLOGÍA

A los fines de poder explicar el surgimiento y crecimiento de la producción orgánica a nivel mundial, se trabaja sobre información secundaria: estadísticas y documentos de trabajo.

Las variables que se consideran son: mercados demandantes de productos orgánicos, tipos de productos demandados y razones de su demanda y consumo.

Para considerar la cualificación de los productos orgánicos y de la certificación, se trabaja sobre datos documentales, de distintas reglamentaciones existentes para la producción orgánica: Reglamento 2092/1991 del Consejo de las Comunidades Europeas (CCE, 1991), y Resoluciones Ns. 423/92 (IASCAV, 2003), 1286/93 (SENASA, 1993a) y otras, Ley 25.127/1999 de la República Argentina (ARGENTINA, 1999).

Las variables que se consideran son los requerimientos para los sistemas de producción orgánicos (requisitos generales para la Cualificación de Productos Orgánicos y específicos para las producciones orgánicas animal, vegetal y procesamiento) así como los requisitos para la Certificación de los Productos Orgánicos para entidades públicas y privadas.

Para relevar la nueva institucionalidad y los actores de la producción orgánica, se trabaja con entrevistas en profundidad realizadas a: Coordinador de la Dirección de Calidad Agroalimentaria (DICA, SENASA), Directores y responsables de Calidad de los Organismos de Certificación, Representantes de los Organismos de Acreditación (OAA; Organismo de Acreditación Argentino).

Las variables analizadas son los requisitos de habilitaciones y acreditaciones requeridos para los Organismos de Certificación en Argentina, funciones de los Organismos de Certificación, de la DICA como organismo fiscalizador del Estado y del organismo Acreditador.

4 - RESULTADOS

4.1 - Los Sistemas de Normalización y de Certificación de Calidad en Alimentos

La calidad es en la actualidad una forma de diferenciación de los productos y es definida por la Norma ISO 9000:2000 como "El conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confiere la aptitud de satisfacer necesidades declaradas e implícitas de los usua-

rios" (PONS; SIVARDIERE, 2002, p.57). Un producto de calidad debe entonces tener correctamente definido a quien está destinado, su consumidor y cuáles son sus necesidades.

En el plano de las necesidades se habla de necesidades implícitas y explícitas, Mainguy (1989 apud PONS; SIVARDIERE, 2002, p. 57-58) las definen como:

Implícitas, a las que un consumidor las considera un deber que el alimento le brinde y está constituida por dos componentes: Salud, un alimento debe permitir el mantenimiento de una buena salud y Seguridad, un alimento no debe producir enfermedades a corto, mediano y largo plazo. Estas necesidades implícitas, corresponden a la calidad genérica de un alimento (inocuidad) y no constituyen para el consumidor criterios de calidad sino un deber. Su control y fiscalización están en manos del Estado. Explícitas, a las que el consumidor las relaciona con un placer, que puede producir un alimento a través de su sabor, su textura y el servicio que puede brindar un alimento a través de distintos mecanismos. Este nivel de necesidades, se manifiesta en las elecciones del consumidor, que ya no se acota a exigir "calidad sanitaria e higiénica", y son los que contribuyen a generar la variedad y diferenciación de los alimentos. Su control ya no debe estar en manos del Estado (MAINGUY, 1989 apud PONS; SIVARDIERE, 2002, p. 57-58).

Las crisis sanitarias e higiénicas, han llevado a que las necesidades de los consumidores se hagan cada vez más fuertes en el ámbito de las necesidades implícitas y explícitas. A nivel de los consumidores surgen preocupaciones que van desde la identidad de los alimentos industriales, de los cuales se desconoce su origen y en algunos casos su contenido, hasta aquellas que se basan en los efectos de los alimentos sobre la salud, el cuidado de la naturaleza, el bienestar de los animales y preocupaciones sociales y éticas sobre cómo se producen los alimentos, entre otras.

Los requisitos de la calidad implican la reorganización de los procesos técnico-organiza-

tivos de los sistemas de producción. Pero la calidad como variable de ajuste va a requerir la reade-cuación de todos los eslabones de la cadena de producción, desde la producción primaria, procesamiento y hasta la distribución. Esta complejidad lleva a que no haya calidad en los alimentos sin una estrecha alianza entre los insumos y el aval agroalimentario, y tampoco hay calidad sin un suministro de alimentos adecuado a las expectativas de distribuidores y consumidores.

La agricultura orgánica a nivel mundial, surge como respuesta a necesidades explícitas de grupos de consumidores, y fija sus objetivos de manera de brindar alimentos que no hayan utilizado productos de síntesis química durante su producción (propios de la agricultura industrializada), que no hayan deteriorado el medio ambiente (sostenimiento o aumento de la estructura química y física de los suelos, no contaminación del suelo y agua, mejora de la biodiversidad productiva, entre otros), que hayan propendido al bienestar animal (sistemas de producción a campo, instalaciones con suficiente espacio para poder desarrollar sus hábitos naturales, etc.), brindando información sobre el origen del producto, la forma de producción o elaboración, garantizando su rastreabilidad⁴.

En un primer momento la agricultura orgánica estuvo sesgada por una visión restrictiva, y recién en 1972 con la creación de IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica) y la instalación de un foro mundial, pudieron ampliarse los conceptos de cómo producir en forma orgánica (conceptos técnico-productivos) y la agricultura orgánica pudo experimentar el avance técnico necesario para dar una respuesta a las expectativas explícitas de estos consumidores. Pero la génesis de la producción orgánica, está atada a la coincidencia entre consumidores y agricultores, para satisfacer una demanda social de alimentos sanos a consumidores concientes e informados.

⁴Aptitud para encontrar el historial, la utilización o la localización de un producto por medio de identificaciones registradas

Según Buttel (apud Guzman et al., 2000): el desarrollo de la agricultura orgánica en el contexto mundial, nos remonta a los rápidos y complejos procesos de transformación de la organización de la producción y consumo, al mismo tiempo, que abre una puerta para debatir una nueva orientación agrícola y su racionalidad en relación a los problemas ambientales (BUTTEL, apud GUZMAN et al., 2000).

La agricultura orgánica surge como la antítesis de la agricultura industrializada, altamente dependiente de insumos químicos propios del modelo de la Revolución Verde y propone cambios a la industria de alimentos. Esta agricultura orgánica se organiza desde un primer momento sobre la base de estilos de vida de algunos grupos, donde inicialmente la producción y el consumo estuvieron integrados en un mismo circuito local. Paulatinamente, dejó de estar atada al consumo local y a medida que surgían normativas internacionales que cualificaban al producto y sistemas de certificación que permitían informar acerca del mismo, el consumo se globalizó.

La agricultura orgánica en la Argentina, se inscribe en el marco de la calidad como respuesta a una necesidad explícita de consumidores no argentinos, ya que la misma se exporta casi en su totalidad a Europa, EEUU y Japón (Cuadro 1). Los requisitos a cumplir responden a pautas que se fijan desde la distribución y el consumo, fundamentados en exigencias de los consumidores extranjeros. El mercado internacional de productos orgánicos durante los 90 creció a tasas de entre el 20 y 30% anual, principalmente en frutas y vegetales (Cuadro 1).

La demanda de productos orgánicos está sesgada a los países altamente industrializados, EEUU, Europa y Japón, de alto poder adquisitivo. Los países en desarrollo con gran parte de su población bajo la línea de pobreza, presentan dificultades para la compra de este tipo de productos.

Las motivaciones, que hacen que los consumidores adquieran este tipo de productos, no son coincidentes en los diferentes países (Cuadro 2).

La producción orgánica refiere a la con-

Cuadro 1 - Tipos de Productos Orgánicos Demandados por los Países de Destino

Países demandantes	Productos orgánicos primarios de consumo directo
Europa	Hortalizas, cereales, productos lácteos, papas y frutas
EEUU	Hortalizas, frutas frescas, frutas secas, nueces, café, té, cacao, hierbas y especias Oleaginosos y granos
Japón	Arroz, frutas, hortalizas frescas y té

Fuente: Gómez, Gómez y Achwentesus (2002).

Cuadro 2 - Razones de Los Consumidores para Comprar Alimentos Orgánicos, de Acuerdo a Distintos Mercados Consumidores

Razones	Alemania	Reino Unido	EEUU	Canadá
Salud	67	46	66	89
Sabor	13	--	38	93
Medio Ambiente	10	41	26	--
Otros	17	26	30	68
	Apoyo a la agricultura	Bienestar animal	Inocuidad	Facilidad de preparación

Fuente: Gómez, Gómez y Achwentesus (2002).

vención cívica, ya que se ha organizado en base a objetivos que privilegian en todo momento una respuesta a un grupo de consumidores guiados por preocupaciones ambientales y de salud, brindando un alimento producido bajo estrictas normas de respeto de la naturaleza, bienestar animal, que garantiza alimentos sanos y los identifica desde su origen. Su evolución la aleja de la convención doméstica, si bien en sus primeros momentos estuvo altamente vinculada a mercados de producción-consumo locales, hoy se encuentra totalmente globalizada.

La diferenciación de la producción orgánica de alimentos a través de la calidad requirió un marco normativo e institucional para garantizar que se definan, respetan y mantengan, las características específicas con las cuales se protege tanto a los productores como a los consumidores. La génesis de ambos marcos requiere la participación del Estado tanto en la normalización como en la organización de la institucionalidad que regule y controle.

4.2 - La Cualificación del Sistema de Producción Orgánica en Argentina, Marco Normativo

La primera referencia de cualificación le-

gal de los sistemas de producción orgánica, se remite al Consejo de las Comunidades Europeas en el año 1991 con el Reglamento 2092, el cual regula la producción agrícola ecológica y su etiquetado, en forma obligatoria en todos los países miembros y para aquellos terceros países que deseen exportar a la Unión Europea. El Reglamento 2092 de la CEE es el resultado de un proceso en el cual la demanda de los consumidores constituye la fuerza motriz. La cualificación que realiza el reglamento, es fácilmente identificable para el consumidor.

El Estado Argentino es el primero de América en desarrollar normas oficiales de producción orgánica de productos y procesos a partir de la concertación de distintos actores de la sociedad, proceso que finalizó con la elaboración en el año 1992 desde la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación (actual Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca) y su órgano dependiente el Instituto Argentino de sanidad y calidad vegetal IASCAV (que hoy forma parte del Servicio Nacional de Sanidad y calidad Agroalimentaria SENASA), con una legislación propia sobre producción, elaboración y comercialización de productos orgánicos para la producción vegetal, a través de la Reso-

lución n. 423/92 (ISCAVE, 2003). En el año 1993 genera la Resolución 1286/93 (SENASA, 1993a) para la producción animal, concluyendo en el año 1999 con la puesta en vigencia de la Ley n. 25.127/99 (ARGENTINA, 1999) que define con mayor precisión la actividad y establece el marco legal definitivo. Todo el marco normativo generado en Argentina para la producción orgánica ha estado basado en normas internacionales, y en especial en el Reglamento n. 2.092/91 de la Unión Europea (CCE, 1991).

Este marco legal es de acceso público, de manera que quienes compran, fabrican, comercializan y consumen pueden informarse de sus características. Su cumplimiento no es de carácter obligatorio y su estructura es evolutiva pudiendo revisarse los requisitos normativos según los avances técnicos y del mercado.

De acuerdo con la Ley n. 25.127/1999:

Artículo 1: Se entiende por "orgánico", "ecológico" o "biológico", a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante el manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y preserve o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas.

Artículo 2: Con el objeto de permitir la clara identificación de los productos ecológicos, biológicos u orgánicos por parte de los consumidores, evitarles perjuicios e impedir la competencia desleal, la producción, tipificación, acondicionamiento, elaboración, empaque, identificación,

distribución, comercialización, transporte y certificación de la calidad de los productos ecológicos deberán sujetarse a las disposiciones de la presente ley y sus reglamentaciones (ARGENTINA, 1999).

En este último artículo queda claro que es toda la cadena de producción quien debe estar bajo certificación, y homogeniza las pautas de funcionamiento para todos los miembros de la cadena, ya sea al momento de la intervención para su elaboración como en la obligación de su cumplimiento.

El artículo 3, se refiere a la calificación de un producto como ecológico, biológico u orgánico, la cual es facultad reglamentaria de la autoridad de aplicación y sólo se otorgará a aquellas materias primas, productos intermedios, productos terminados y subproductos que provengan de un sistema donde se hayan aplicado las prácticas establecidas en la reglamentación de esta Ley. Incorporando la obligatoriedad del etiquetado de los productos sólo cuando estos han cumplido el cuerpo normativo, de manera de poder proteger a los consumidores.

Esta serie de normas, que se han complementado a través de los años, por nuevas resoluciones⁵, proporcionan un marco legal con soluciones a problemas técnicos concernientes a los productos, bienes y servicios, que brindan un instrumento esencial para la transparencia de los mercados y la codificación de los métodos de elaboración de los productos.

Posterior a la organización de las normas nacionales, el gobierno Argentino inicia un proceso de equivalencia de la norma de producción orgánica argentina con la norma 2092 de la Unión Europea, debido a que nuestros productos orgánicos tienen como destino fundamental al mercado europeo. La Unión Europea, después de

⁵Resoluciones SAGyP N° 423/92, 424/92, 354/93, 270/00, 451/01 (SAGyP, 1992a, 1992b, 1993, 2000, 2001), Resoluciones IASCAV N° 82/92, 62/92, 42/94, 116/94, 331/94, 188/95 (IASCAV, 1992a, 1992b, 1994a, 1995) y Resoluciones SENASA N° 1.286/93, 1.505/93, 68/94 (SENANA, 1993a, 1993b, 1994).

un estudio de las normativas nacionales acepta éstas como normas equivalentes⁶ (equivalentes pero no iguales), posicionándose Argentina junto a otros 5 países del mundo como productores de alimentos orgánicos para la Unión Europea. Este sistema de equivalencia de normas, permite exportar productos ecológicos a la UE como tercer país autorizado, en un reconocimiento de las formas naturales en que se produce en nuestro país comparativamente con otras zonas del mundo, convirtiendo en aquel momento a la Argentina en el único país en desarrollo que forma parte de este listado (actualmente también Costa Rica ha ingresado). La ventaja de este sistema radica en las posibilidades de exportar a la UE, con agilidad de trámites, reducción de costos varios y reconocimiento internacional.

La cualificación del producto orgánico, está basada en la definición de requisitos del sistema de producción a seguir, definiendo claramente para cada una de las áreas: producción vegetal, animal y procesos de elaboración, cómo debe llevarse a cabo los procesos para poder obtener un producto orgánico. Estos requisitos pueden ser generales a todos los sistemas y particulares para cada uno de ellos (Cuadro 3).

4.3 - La Certificación de la Producción Orgánica en Argentina, Marco Institucional

La necesidad de un sistema de certificación, se fundamenta en la cada vez mayor lejanía entre quienes producen y quienes compran. La certificación permite identificar y diferenciar al producto y se constituye en la herramienta que garantiza al consumidor que el alimento reúne determinadas características (certificaciones de productos) o que ha sido producido de una forma establecida (certificación de proceso).

⁶El país exportador demuestra al país importador que sus medidas alcanzan el nivel apropiado de cumplimiento.

El desarrollo de una institucionalidad para esta certificación, adecuada a la realidad del país, pero que a su vez sea eficiente y confiable para productores y consumidores a nivel global constituye un apoyo efectivo al desarrollo rural agroindustrial, dado que potencia sus ventajas comparativas. La institucionalización de la calidad en alimentos es una forma de garantizar transparencia y asegurar condiciones uniformes para todos los agentes que intervienen en la certificación y en el otorgamiento de los sellos.

La ley 25.127 en su artículo 8 y en las resoluciones reglamentarias establece que:

La certificación de que los productos cumplen con las condiciones de calidad que se proponen, será efectuada por entidades públicas o privadas especialmente habilitadas para tal fin, debiendo la autoridad de aplicación establecer en este último caso, los requisitos para la inscripción de las entidades aspirantes en el registro Nacional de Entidades Certificadoras de Productos Ecológicos, Biológicos u Orgánicos, quienes serán responsables de la certificación y de la condición de calidad de dichos productos (ARGENTINA, 1999).

La inclusión del sistema de Certificación dentro de la normativa nacional, ha favorecido la creación de valor agregado a todos los niveles de la cadena de producción orgánica, ha permitido a los alimentos orgánicos argentinos ser mejor conocidos y reconocidos a nivel global, beneficiando a los actores del sistema con una promoción colectiva.

En el sistema de control Argentino, se pueden identificar los siguientes actores institucionalizados: 1. la autoridad competente, el SENASA; 2. el organismo de acreditación (y su foro internacional de referencia), que variará de acuerdo al organismo certificador, 3. el organismo de certificación, y 4. los operadores (productores primarios, procesadores, comercializadores).

A partir del año 1992, se inscriben distintas empresas privadas como certificadoras Argencert, OIA, LETIS, Food Safety, Vihuela, entre otras, y las mismas son aprobadas por la Dirección de Calidad Agroalimentaria (dependiente del SENASA).

Cuadro 3 - Cualificación de Producto Orgánico. Requisitos por Sistema de Producción

Producción vegetal	Producción animal	Procesamiento
Requisitos Generales para la Cualificación		
No uso de productos de síntesis química		
No uso de materiales transgénicos		
No contaminación de los recursos naturales.		
Conservación de los recursos naturales suelo y agua.		
Trabajar en compatibilidad con los ciclos naturales y sistemas vivos, a través del suelo, las plantas y los animales en el sistema integral de producción.		
Mantener y/o incrementar la fertilidad y actividad biológica del suelo a largo plazo, usando prácticas culturales, biológica adaptadas localmente, oponiéndose a la dependencia de insumos.		
Mantener y fortalecer la biodiversidad natural y agrícola de la finca y sus alrededores, a través del uso de sistemas de producción sostenible y la protección de hábitat de plantas y vida silvestre.		
Mantener y conservar la diversidad genética a través de la atención brindada a la administración de los recursos genéticos de la finca.		
Promover el uso responsable y la conservación del agua y de todas las formas de vida en ella contenidas.		
Usar en la medida de lo posible, recursos renovables en los sistemas de producción y procesamiento y evitar la contaminación y el desperdicio.		
Proveer las condiciones adecuadas que permitan a los animales expresar los aspectos básicos de su comportamiento innato.		
Utilizar materiales de envasado y empaque que sean biodegradables, reciclables o reciclados.		
Identificación y etiquetado		
Requisitos Específicos		
Producción vegetal	Producción animal	Procesamiento
Condiciones de aislamiento para evitar contaminaciones	Alimentación de los animales, a pasto y con niveles controlados de concentrados y silaje	Métodos de elaboración: Procesos físicos, químicos y biológicos
Mantenimiento de la Fertilidad del suelo	Bienestar animal	Naturaleza de los ingredientes
Control de plagas, malezas y enfermedades	Origen e Ingreso de los animales	Control de plagas y enfermedades.
Uso de semillas orgánicas tratadas con productos naturales	Forma de reproducción	Limpieza, desinfección y sanitización de pisos e instalaciones de procesamiento
Diversidad en la producción de cultivos	Mutilaciones	No podrán someterse los productos e ingredientes a radiaciones ionizantes, ni contener sustancias autorizadas
Listado de productos permitidos para "Abonos, fertilizantes y Mejoradotes del suelo"	Tratamientos sanitarios	Los colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos quedan excluidos
Listado de productos permitidos para "Control de plagas, malezas y enfermedades"	Edad de destete	Listado de productos permitidos para el Procesamiento de alimentos
	Identificación con caravaneos	Productos autorizados para limpieza y desinfección de instalaciones, maquinarias y equipos
	Transporte, descarga y matanza	
	Productos permitidos para uso en medicina animal	
	Aditivos, otros productos y auxiliares tecnológicos para la alimentación animal	
	Materias primas para la alimentación animal	
	Superficies mínimas cubiertas y al aire libre y otras características del alojamiento de las distintas especies	

Fuente: Elaboración propia en base a Argentina (1999), IASCAV (1992a, 1992b, 1994a, 1994b, 1995, 2003), SAGYP (1992a, 1992b, 1993a, 2000, 2001) y SENASA (1993a, 1993b, 1994).

SA) para actuar como certificadoras de productos ecológicos a nivel nacional.

Posteriormente a la obtención de la equivalencia de la norma argentina con la europea, las certificadoras deben completar un trámite en forma individual. La Unión Europea realiza una aceptación caso por caso de las certificadoras y acredita a las mismas para el mercado Europeo. En este sentido, son 4 las empresas que han acreditado: Argencert, OIA, LETIS y Food Safety.

Estas certificadoras trabajan con un sistema de certificación de tercera parte, el que garantiza la independencia e imparcialidad en la evaluación de la conformidad de las características del producto y/o de su método de producción con respecto a las normas orgánicas nacionales e internacionales (cualificación del producto) y son auditadas anualmente por parte de la Dirección de Calidad Agroalimentaria quien verifica y fiscaliza el correcto cumplimiento de sus funciones de organismo certificador.

La Certificación de tercera parte, realizada por un organismo que no es comprador ni vendedor como el caso argentino, da credibilidad por ser el mismo ajeno a los intereses económicos en juego.

Para poder acceder las Certificadoras a los mercados internacionales y no sólo al nacional, las mismas deben implementar un sistema de gestión de calidad a través del cumplimiento de los requisitos de organización, funcionamiento y competencia de la ISO 65, y realizar las acreditaciones correspondientes a esta norma con distintos organismos de acreditación, reconocidos internacionalmente. Este nuevo requisito llevó a que Argencert, OIA, LETIS y Food Safety, acrediten sus sistemas de calidad para poder seguir funcionando como Organismo Certificador de Tercera Parte en el ámbito de la producción Orgánica. La acreditación del organismo certificador, 1. Declara que los organismos acreditados son competentes e imparciales, 2. Les permite a nivel internacional, conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de sus competencias, 3. Unifica y

simplifica los numerosos trámites de reconocimiento de los operadores, 4. Evita a las empresas exportadoras los reiterados controles que deben pasar para tener acceso a los mercados internacionales, y finalmente 5. Establece y promueve la confianza a nivel nacional e internacional al comprobar la competencia de los operadores en cuestión.

El sistema de control de las Certificadoras funciona en base a la inspección y la Certificación, en ambos casos se requiere de personal especializado y capacitado para realizar cada una de estas funciones.

El organismo certificador tiene la capacidad de imponer sanciones al operador ante el incumplimiento por parte de este del cuerpo normativo, de la misma manera que el operador puede apelar las decisiones del organismo certificador.

El otorgamiento de la certificación, representa el cumplimiento de los requisitos del cuerpo normativo, donde la Certificadora otorga al operador el derecho a usar certificados o marcas para sus productos, procesos o servicios conforme a las reglas de este sistema particular de certificación.

La certificación se materializa finalmente en un certificado, que es el que dictamina con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso o servicio debidamente identificado está conforme a una norma u otro documento normativo.

Para el caso de la legislación Argentina de producción orgánica, existen dos tipos de certificados, que difieren fundamentalmente en el nivel de alcance de los mismos, pero que en ambos casos permiten rastrear el producto hasta la unidad de producción física, la razón social a cargo, tipo de actividad (producción primaria, procesador, comercializador), producto y norma técnica cumplimentada.

La certificación responde a las expectativas de los consumidores dándole garantías respecto de los compromisos contraídos. Las sucesivas crisis alimentarias generaron una creciente

ansiedad en el consumo (síndrome de la vaca loca, problema de dioxinas en pollos, presencia de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) que demanda alimentos certificados por terceras partes, que brinden garantía (respecto del origen, método de procesamiento, identificación, rastreabilidad), y credibilidad de los productos certificados en armonía con las aspiraciones de los consumidores.

El sistema de Certificación orgánica de la República Argentina proporciona a los consumidores garantías con respecto 1. Al origen, al identificar el producto desde su lugar de origen, 2. Al método de procesamiento, al certificar que el mismo se ha realizado de acuerdo a lo establecido en las normas, 3. A la rastreabilidad al trazar desde el origen a la materia prima.

5 - CONCLUSIONES

El análisis del sistema agroalimentario como un conjunto de actividades interdependientes que trabajan en dirección a dar satisfacción a la alimentación de una población tomando en cuenta la calidad e inocuidad de los alimentos, permite incorporar el análisis del consumo de productos orgánicos como un nuevo estilo de consumo de familias, o grupos sociales, que pretenden encontrar una alimentación saludable, basada en sistemas de producción respetuosos del medio ambiente. Permitiendo la posibilidad de pensar en una convención cívica, alejada de las convenciones por precios, industriales e inclusive de la doméstica basada en mercados locales.

De la mano de los consumos diferenciados y la búsqueda de identidad del alimento, el sistema de producción orgánica normalizado en la República Argentina ha cualificado al alimento en función de una técnica de producción, haciendo un fuerte hincapié en el "no uso de productos de síntesis química", en el "uso armonioso de los recursos naturales" y "en la identificación del origen del alimento", transformado al alimento en un

objeto re-identificado como seguro o bueno para comer.

A los fines de poder superar las barreras, que imponen las convenciones domésticas, donde la confianza de la cualificación del producto se basa en relaciones personales y de parentesco que conviven en mercados locales, y para lograr que el producto orgánico argentino sea evaluado y valorizado por los consumidores globales, se ha implementado todo un sistema de certificación, de tercera parte, que opera de intermediario entre el mercado local y global.

La certificación de los productos orgánicos ha permitido valorizar al producto en mercados globales, debido a que ha logrado la transparencia de la información acerca de las características del producto (calidad) y ha permitido deslocalizar el consumo del producto local sin perder su identidad territorial. Además, su normalización por parte del Estado puede ser considerada como la generación de una patente colectiva a ser utilizada por aquellos que ingresan bajo el sistema de certificación.

La producción orgánica argentina ha generado toda una nueva institucionalidad pública y privada en torno a un sistema de calidad de los alimentos.

LITERATURA CITADA

ARGENTINA. Ley N. 25.127, del 8 de septiembre de 1999. Concepto, ámbito y autoridad de aplicación. Promoción. Sistema de control. Créase la Comisión Asesora para la Producción Orgánica en el ámbito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 13 Set. 1999.

COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA - CEE. Reglamento (CEE) N. 2.092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991. Sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. **Diario Oficial n° L 198**, p. 0001-0015, 22 Jul. 1991.

FONTE, M. Tradiciones y nuevos modelos de ruralidad en las regiones del Mediterráneo. **Revista Estudio Sociedades y Agricultura**. N. 15, pp. 147-157, Oct. 2000a.

_____. Food systems, consumption models and risk

perception in late modern society. In: CONGRESO MUNICIPAL DE SOCIOLOGÍA RURAL, 10. 2000. **Anales...** Trondheim: IRSA, 2000b. CD-ROM.

FONTE, M.; RANABOLDO, C. Desarrollo Rural, territorios e identidades culturales. Perspectivas desde América latina y la Unión Europea. **Revista Opera**, Colombia, vol. 7, N. 7, Mayo 2007. Disponible en: <<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/SRC/inicio/ArtPdfRed.jsp?ICE=67500702>>. Acceso en: 22 Mar. 2010.

GUZMAN, M. et al. Productos Orgánicos: Creando nuevos nexos entre consumidores, productores y supermercados. In: CONGRESO MUNICIPAL DE SOCIOLOGÍA RURAL, 10. 2000. **Anales...** Trondheim: IRSA, 2000. CD-ROM.

GÓMEZ, M.; GÓMEZ, L.; ACHWENTESUS, R. Dinámica del mercado internacional de productos orgánicos y las perspectivas para México. **Revista Momento Económico**, México, C.F., n. 120, pp. 54-68, Mar./Abr. 2002.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 62, del 5 de Noviembre de 1992. Crea el Comité Técnico Asesor para la Producción Orgánica, . **Boletín Oficial de la República Argentina**, Nov. 1992a.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 82, del 3 de Junio de 1992. Apruébanse las normas relacionadas con el Registro de Certificadores de Productos Orgánicos destinados a la exportación y mercado interno. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 11 Jun. 1992b.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 42, del 6 de Enero de 1994. Amplía el punto 5.5 del Anexo de la Res. IASCAV N° 82 del 3/6/1992, respecto de las Asociaciones de Productores Orgánicos sin fines de lucro o equivalentes o similares, que solicitan certificar la producción de sus propios miembros con destino al consumo interno. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 14 Ene. 1994a.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 116, del 4 de marzo de 1994. Actualiza el ANEXO B de la Res. N. 423 del 03/06/1992, incluyendo los productos a base de feromonas para control de plagas en agricultura orgánica. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 01 Ene. 2003.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 331, del 4 de Agosto de 1994. Modificación de la Resolución N° 82/92 que establece los requisitos generales para la tramitación de inscripción en el Registro Nacional de Empresas Certificadoras de Productos Orgánicos. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 19 Ago. 1994b.

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL - IASCAV. Resolución N. 188, del 20 de Octubre de 1995.

Modificanse las Resoluciones Nros. 331/94-IASCAV Y 423/92-SAG U P. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 2 Nov. 1995.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN para LA AGRICULTURA - IICA. La producción orgánica en la Argentina: compilación de experiencias institucionales y productivas. Capítulo II. Buenos Aires: IICA, 2009.

PONS, J. C.; SIVARDIERE, P. **Manual de capacitación: certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América Latina**. Roma: FAO/ECOCERT, 2002.

SCHNITMAN, G.; LERNOUD, P. (Comp.). **Agricultura orgánica: experiencia de cultivos ecológicos en Argentina**. Buenos Aires: Editorial Planeta Tierra, 1992.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SAGYP. Resolución N. 423, del 6 de Junio de 1992. Reglamenta las normas de producción y elaboración de alimentos orgánicos. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 16 Jun. 1992a.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SAGYP. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. Resolución N. 424, del 6 de Junio de 1992, Fija el arancel para el Registro Nacional de Empresas Certificadoras de productos orgánicos en concepto de inscripción y renovación anual, estableciendo el plazo perentorio para la aplicación del recargo y/o la baja del Registro. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 16 Jun. 1992b.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SAGYP. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. Resolución N. 354, del 4 de Junio de 1993. Sustituye el inciso b) del artículo 5° de la Resolución. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca, N. 423, del 6 de Junio de 1992, respecto al manejo de plagas y enfermedades. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 26 Abr. 1993.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SAGYP. Resolución N. 270, del 9 de Junio de 2000. Limitase la utilización de productos de limpieza y desinfección de locales, instalaciones, maquinarias y equipos utilizados en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos orgánicos. Déjase sin efecto el Registro Nacional de Inspectores de Producciones Ecológicas de Origen Animal. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 21 Jun. 2000.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SAGYP. Resolución N. 451, del 17 de Agosto de 2001. Modificación de la Resolución N° 1286/93 del ex Servicio Nacional de Sanidad Animal, en relación con la condición de los animales tratados con medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis química o antibióticos. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 24 Ago. 2001.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL - SENASA. Resolución N. 1.286, del 19 de Noviembre de 1993. Reglamentación de la Producción, elaboración, empaque, triplicación, distribución, identificación y certificación de calidad y sanidad de productos ganaderos "ecológicos". **Boletín Oficial de la República Argentina**, 22 Dic. 1993a.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL - SENASA. Resolución N. 1.505, del 30 de Diciembre de 1993. Inclusión de la categoría "Alimentos Ecológicos de Origen Animal" en el Registro de Productos Alimenticios ya existente. **Boletín Oficial de la República Argentina**, Dic.

1993b.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL - SENASA. Resolución N. 68, del 10 de Enero de 1994. Establécense los requisitos a que se deben ajustar las Entidades nacionales, provinciales, Oficiales o Privadas y los Profesionales que se incorporen a los Registros Nacionales de Entidades Certificadoras de Productos Ecológicos de Origen Animal y de Inspectores de Producciones Ecológicas de Origen Animal. **Boletín Oficial de la República Argentina**, 17 Ene. 1994.

Recebido em 12/01/2011. Liberado para publicação em 19/09/2011.