

PROYECTO AGRICULTORES FAMILIARES, INNOVACIÓN Y MERCADOS
ATN/RF-16108-RG

Producto 7. Informes cursos online y presenciales

Seminario Online “Habilitaciones y certificaciones de productos de la Agricultura Familiar”

Fecha: 26/06/20

Autor: Christian Arnaiz

Coordinación: Francisco Rodríguez

2020





Códigos JEL: Q16

FONTAGRO (Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria) es un programa de cooperación administrado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), pero con su propia membresía, estructura de gobernabilidad y activos. Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, FONTAGRO, de sus Directorios Ejecutivos ni de los países que representan.

El presente documento ha sido preparado por Christian Arnaiz
Coordinación y revisión: Francisco Rodríguez
Edición: Giselle Eliana López

Copyright © 2020 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial- SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode>) y puede ser reproducida para cualquier uso no comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas. Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional. Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Esta publicación puede solicitarse a:

FONTAGRO

fontagro@fontagro.org

www.fontagro.org



Resumen

En los últimos años se han implementado diversas innovaciones normativas que habilitan procesos productivos apropiados a la agricultura familiar, fruto del trabajo conjunto entre organismos públicos y las organizaciones de la agricultura familiar. Un desafío hacia el futuro es lograr la adecuación bromatológica de las cadenas láctea y cárnica en manos de la agricultura familiar. En paralelo, en relación a la producción hortícola, surge con fuerza la cuestión de la certificación como medio para garantizar las características del sistema productivo. Procesos, permisos y registros necesarios. Adaptación a las normativas y generación de nuevas normativas.

Ciclo de Webinars
La agricultura familiar y el abastecimiento de alimentos en el contexto de pandemia y emergencia alimentaria

TRANSMISIÓN EN VIVO
 YouTube
INTA Argentina
ABIERTO A TODO PÚBLICO

VIERNES 26 JUNIO
11 h (Argentina)

Habilitaciones y certificaciones de productos de la agricultura familiar

PANEL

- Lucía González Espinosa**
Coordinadora Agricultura Familiar SENASA
- Ángela González Gentile**
Coordinadora General Gestión Técnica e Inocuidad DNICA, SENASA
- Pablo Basso**
Director general Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología de la provincia de Entre Ríos
- Sebastián Rodríguez**
Subsecretario Ministerio del Agro y la Producción de la provincia de Misiones
- Pablo Toranzo**
Movimiento Campesino de Córdoba MIND Somos Tierra
- Gabriel Jofré**
Werken Miembro de Kume Matru Malargue, Mendoza
- Pablo Saint Martín**
Secretario de Producción Municipio de Tapalque, Buenos Aires

senasa SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROPECUARIA
FONTAGRO
INTA
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina

Palabras clave

Agricultura Familiar – Bromatología - Habilitaciones Sanitarias



Exposiciones

Expositores:

Angela González Gentile, Gestión Técnica e Inocuidad - Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria DNICA / SENASA

Pablo Basso, Director general del Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología de la provincia de Entre Ríos

Gerardo Sebastián Rodríguez, Subsecretario del Ministerio del Agro y la Producción- de la provincia de Misiones

Pablo Toranzo, Movimiento Campesino de Córdoba. Movimiento Nacional Campesino Indígena

Gabriel Jofré, Red de Comercialización “Kume Matrú”, Malargüe, Mendoza

Pablo Saint Martin, Secretario de Producción del Municipio de Tapalqué, Provincia de Buenos Aires

Moderadora:

Lucía González Espinosa, Coordinadora de Agricultura Familiar- SENASA



Exposición de Lucía González Espinosa

Coordinadora de Agricultura Familiar- SENASA

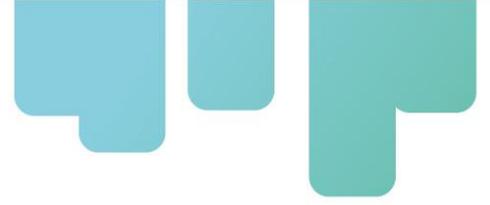
Desde el año 2014 (año internacional de la Agricultura Familiar), se crea una coordinación de Agricultura Familiar (AF) dentro de la Unidad Presidencia del SENASA, para trabajar cuestiones específicas de la agricultura familiar en los temas de competencia del SENASA, como son los de la sanidad e inocuidad de los alimentos. Es en ese mismo año que se modifica también una comisión de trabajo (la Comisión de Agricultura Familiar –SENAF-, creada en el año 2009), conformándose como espacio interinstitucional con representación de otros organismos del Estado que trabajan el tema alimentario, o de control de alimentos, o bien de asistencia o promoción del sector de la Agricultura Familiar, Campesino e Indígena y, como un aspecto clave, con la representación de las organizaciones de la AF.

Ese año desde el espacio se hizo un diagnóstico de situación, dando cuenta de la complejidad del sistema nacional de control de alimentos del que forma parte el SENASA y en el que interviene una diversidad de actores, que tienen que ponerse de acuerdo en una infinidad de temas: autorizaciones sanitarias, habilitaciones, certificaciones, etc., que requieren los alimentos en general (y los productos de la AF en particular). Se vio que estas producciones de la AF se ocupan del abastecimiento local, pero no solamente; hay una circulación amplia también desde todas las regiones del país hacia las grandes ciudades y hacia los pequeños pueblos. Tuvieron que definir entonces cuáles eran las competencias, entendiendo que a los productos de la AF les caben las normativas generales de la ley en materia de alimentos.

Ese Sistema Nacional de Control de Alimentos (Comisión Nacional de alimentos- CONAL) está conformado por el SENASA (perteneciente al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca), la ANMAT -Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica- (Pertenece al Ministerio de Salud) desde el Instituto Nacional de Alimentos (INAL); teniendo ambos organismos (INAL y SENASA) la función de hacer cumplir el Código Alimentario Argentino (CAA). El INAL (en su función de custodia del cumplimiento del CAA en todo el territorio nacional) delega funciones en autoridades sanitarias provinciales.

A partir de todo esto se puede ver la complejidad del sistema nacional de control de alimentos: por la cantidad de actores intervinientes, por los distintos niveles de gobierno y con organismos que son parte de dos ministerios, con autoridades sanitarias provinciales también con competencia en el tema.

Esta diversidad de actores se encuentra a discutir, en el marco de la CONAL, aquellas cuestiones vinculadas al control de alimentos y a la adecuación normativa. Entendiendo la importancia que tienen las organizaciones de productores como un actor clave y estratégico dentro del sistema agroalimentario argentino, es necesario que sean parte de la discusión.



Se hizo hincapié al organizar este encuentro en las cadenas láctea y cárnica¹, cadenas de gran complejidad que fueron pensadas desde una visión de país agroexportador pero que rigen para el mercado interno, para productores de distintas escalas. Entendemos aquí que el desafío es ver cuáles son los caminos para garantizar alimentos inocuos a partir del diseño de normativas que actúen como “medio” para alcanzar dicha inocuidad, y no como un fin en sí mismas. Hay que entender que hay una diversidad de aspectos involucrados (de escala, de infraestructura, de “buenas prácticas”) y una diversidad de tipos y formas de producción en el país a los cuales las normas deben adecuarse.

Si bien se avanzó mucho en cuestiones de adecuación normativa (del CAA, y de la Ley de Carnes, etc.) aún queda mucho por hacer. Para esto, la Coordinación de AF del SENASA trabaja con áreas técnicas desde donde se modifican las normativas. Es clave en este proceso de trabajo conjunto: 1) El trabajo interno en el SENASA con las direcciones nacionales, 2) Los técnicos, agentes y referentes de AF del SENASA distribuidos por todo el país y que son quienes implementan esas normativas y ven las dificultades que hay en la realidad.

Exposición de Angela González Gentile

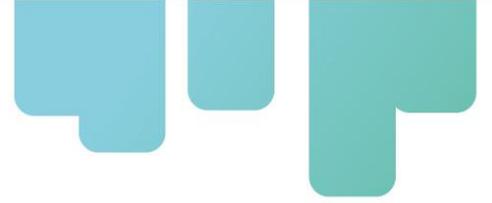
Gestión Técnica e Inocuidad - Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria DNICA / SENASA

Hay un gran trabajo realizado desde el año 2014 desde la Dirección Nacional de Inocuidad: allí hay referentes de AF y una comisión de reglamentos (conformada por expertos vinculados a los productos y subproductos de origen animal) que trabajan en la adecuación normativa², a partir de lo establecido en las reuniones de la SENAF.

Hubo muchas discusiones dada la existencia de ideas encontradas en relación al rol del SENASA: aunque nació como un organismo vinculado a la exportación de alimentos, hay que comprender que buena parte de la producción de la AF es para consumo interno (desde allí se produce el 60/70% de lo que consumimos) y que es necesario garantizar la inocuidad de esa producción (y nuestra salud, a partir de cuidar lo que comemos), avanzando en la inclusión de pequeños productores a la normativa, al sistema nacional de control de alimentos. Aquí radica la función del SENASA y esto es algo que tiene que hacer en articulación con otros actores y organismos públicos nacionales, provinciales y municipales.

¹ Con competencias concurrentes en el caso de la cadena láctea, en la que tiene que existir un acuerdo entre muchas partes (que hacen parte del sistema de control) para autorizar, certificar y crear las normativas relativas a sus productos; con un decreto (4238/68), para el caso de la cadena cárnica, que reglamenta la Ley Federal de Carnes para el tránsito federal y la exportación.

² El decreto 4238/68 de producción cárnica fue el primero que modificaron desde su capítulo 33 al adecuarlo a la AF; luego hubo proyectos en relación a la faena multiespecie, la faena de aves, sobre lácteos, y sobre conservas (vegetales y animales) en el año 2015.



Exposición de Pablo Basso

Director general del Instituto de Control de la Alimentación y Bromatología de la provincia de Entre Ríos

“No tenemos que pensar la inocuidad como un recitado de artículos del CAA, que muchas veces está caduco, sino que tenemos que pensar en algo mucho más riesgoso que es la pérdida de soberanía, y que ahí vamos a poder ver el problema desde otro lugar y las respuestas van a ser más efectivas”

Es necesario tener la inocuidad como una bandera, pero sabiendo del alto grado de informalidad que presenta el sector de la Agricultura Familiar. Tomando el caso de la provincia de Entre Ríos, que es una gran productora de alimentos se observa un muy bajo número de certificaciones y habilitaciones, dando cuenta este dato del grado de informalidad del sector.

Específicamente, en el caso del sector lácteo y particularmente lo que son los quesos, se produce tres veces más queso que el que se consume en la propia provincia. Esto da cuenta de un sistema de comercialización informal a partir de acopiadores, que son delegados de grandes empresas lácteas, y este sistema es el que conspira contra la posibilidad de avanzar con la formalización. Los productores dependen de este sistema de comercialización que no les exige esta certificación (y la calidad que eso supone) para seguir produciendo, sabiendo que estas condiciones son las que le permitirán a los acopiadores pagar menos por esos productos. Aquí radican las dificultades de los organismos de control para avanzar en ese proceso de agregado de valor asociado a la inocuidad que es muy valioso cuando se puede llevar adelante, tanto en términos de salud para los consumidores como de dignidad en el trabajo de los propios productores.

Con respecto a la producción cárnica, vinculada mayormente a la producción de corderos, hay que decir que en Entre Ríos todos son pequeños productores, que se encuentran desligados de los grandes frigoríficos, con precios de faena muy caros, que llegan a ser del 15% del producto. Por lo tanto, las faenas de estos animales se terminan haciendo de manera clandestina y sin posibilidades para el Estado provincial de certificar esos procesos y habilitar esos espacios de faena. A eso se suma luego la falta de control veterinario, las malas condiciones de almacenamiento de los alimentos y los transportes inadecuados.

Esta inviabilidad de los organismos de control de poder fiscalizar y formalizar los procesos de comercialización sólo pudo encararse desde un espacio interinstitucional, desde una mesa de organizaciones donde estuvieron representantes del SENASA, del INTA, de las áreas de bromatología y ganadería y de Agricultura Familiar. Lo primero que se hizo, a partir del diagnóstico de la situación en estos rubros, es un pedido de adecuación normativa del Código Alimentario Argentino, en el marco de la CONAL, para que se incorpore la definición de agricultura familiar y para que se adecuen los requisitos para los espacios de elaboración de alimentos, específicamente en el caso de los tambos y queserías por la importancia de este



sector para la provincia. Para esto también hubo que actualizar una normativa provincial (Resolución 26) para incorporar queso de pasta dura y otros tipos de quesos. Esto ha permitido que se tengan en la actualidad espacios habilitados y totalmente controlados, con capacitaciones para los trabajadores.

Con respecto al tema de la comercialización, desde la mesa interinstitucional se crearon ferias provinciales y locales para vender quesos en las cuales se evidenció una gran diferencia de precios (de hasta cuatro veces más) para los productores con respecto a lo pagado por el acopiador. Si bien el queso vendido en la feria tiene mayor valor agregado (por el proceso de estacionamiento) las diferencias de precios son enormes. Al respecto se está pensando en la posibilidad de resolver el tema del acopio informal, por medio de algún tipo de empresa mixta. Para el caso de la carne, la propuesta de adecuación normativa pasó por incorporar aranceles adecuados a la agricultura familiar (mucho menores que los de la industria) en el sector de fiscalizaciones, por evitar el pago de sellos a la dirección de ganadería y, con respecto a la faena, se trabajó en la propuesta de incorporar las faenas en las escuelas agrotécnicas, para que pudiera realizarse una faena ordenada, controlada y de cercanía para los productores, y desde donde pudiera subsidiarse en control sanitario veterinario.

Exposición de Gerardo Sebastián Rodríguez

Subsecretario de Desarrollo y Producción Animal del Ministerio del Agro y la Producción- de la provincia de Misiones

En la provincia de Misiones la mayoría de los productores son minifundistas, con producciones pequeñas que necesitan comercializar parte de su producción, porque eso hace a su medio de vida.

El rol del Estado provincial con ellos es el de acompañar esos procesos, pero también controlar y garantizar la inocuidad de lo que producen, para que puedan producir en forma segura, cuidando a los consumidores, y en escala, para que puedan generar márgenes económicos para obtener ingresos para sus familias. Lo difícil, para el Estado provincial, es hacer el seguimiento, acompañamiento y control de estos productores uno a uno, de manera individual.

Por lo tanto, el trabajo que se hizo con ellos fue el de acompañar el proceso de organización, y eso permitió que hoy existan tres industrias, tres organizaciones que hoy producen de manera controlada alimentos inocuos. Esto fue posible gracias un importante trabajo interinstitucional en el que estuvieron involucrados INTA, SENASA, la Secretaría de AF de Provincia y de Nación, Ministerio del Agro, Salud Pública y el Instituto de Fomento Agropecuario e Industrial de la provincia (IFAI).

Con respecto a la producción lechera, si bien se sabía que la situación sanitaria en la provincia



era buena, a partir del trabajo que se venía haciendo con docentes y estudiantes de la Universidad Nacional de Río Cuarto en el marco de un sistema de pasantías, fue necesario avanzar en un certificado avalado por el SENASA donde se indicara que se estaba libre de brucelosis y que esto pudiera facilitar la comercialización a través de las organizaciones.

En la actualidad, existe en Misiones una Mesa Lechera Provincial en la que participan los mencionados organismos y que es coordinada por Ministerio del Agro y la Producción de la provincia, pero donde participan también cooperativas y asociaciones que representan a 319 familias, 9 de las cuales tienen el “libre de brucelosis”.

Con respecto a la comercialización en ferias, hay 1500 familias que ofrecen sus productos en 70 Ferias Francas que se organizan a lo largo de la provincia, y donde se hace el diagnóstico de tuberculosis y brucelosis. A estas se suman las ferias municipales que cuentan también con el seguimiento de bromatología y de otros organismos de control.

El problema está en la gran cantidad de familias que se encuentran por fuera, que se sabe que comercializan directamente al consumidor, sea en sus propias chacras o vendiendo de casa en casa, y que se escapan de las posibilidades de control del Estado provincial.

Es importante cambiar la óptica para no tener desde el Estado un rol de policía sino de acompañamiento de los productores, facilitando la comercialización de sus productos, garantizando la inocuidad de los mismos y sus condiciones de trabajo. Para eso se está armando un registro de aquellos productores que se encuentran por fuera de las organizaciones y de los espacios de feria.

En cuanto al sector cárnico, hay cuestiones que hay que resolver con respecto a los costos para los pequeños productores, tanto de faena como de logística por la distancia entre las chacras de los productores y los frigoríficos.

Al respecto, desde la provincia se habilitó este año la faena de bovinos y caprinos en uno de los frigoríficos en zona sur y se resolvió cubrir desde las distintas instituciones vinculadas los costos de logística (de animales en pie y de la carne ya faenada) para que pudieran acceder los productores.

Asimismo, se está desarrollando en la provincia un centro de genética que permita mejorar la calidad y los volúmenes de producción vacuna, y que puedan los productores cubrir los costos de la industria

Por otra parte, cabe decir que en Misiones existe una Ley de Alimentos Artesanales (basado en CAA y norma de cocinas familiares) que permite a los productores tener salas habilitadas en sus chacras donde se realizan controles físicos y microbiológicos del agua, de las condiciones de



infraestructura para garantizar las condiciones mínimas de inocuidad.

Exposición de Pablo Toranzo

Movimiento Campesino de Córdoba, Movimiento Nacional Campesino Indígena

“La garantía de inocuidad está dada por la organización, por la capacidad de organizarnos”

El Movimiento Campesino de Córdoba ha tenido una impronta muy vinculada a la lucha por la tierra y la conservación de los territorios en manos de familias campesinas. En ese sentido, la posibilidad de producir se vincula a la propia resistencia y a las posibilidades de afianzarse en la posesión de la tierra.

Fue un desafío para el movimiento el pensar de manera propositiva, entendiendo a la producción como parte de una cadena agroalimentaria, cuidando las condiciones de sanidad e inocuidad de los alimentos. Y es importante aquí señalar las posibilidades que se dieron desde el año 2014, con la Coordinación de Agricultura Familiar del SENASA, para discutir la adecuación de las normativas en materia de alimentos, a la realidad de los pequeños productores de la AF para que no se convirtieran en contraventores por el simple hecho de querer comercializar su producción. Nosotros entendemos al Estado como un espacio en disputa, donde estamos corriendo los límites cada vez que se toma la agenda del sector campesino indígena y sus propuestas se convierten en resoluciones y leyes ya que en la medida en que no se institucionaliza algún avance hay que discutirlo nuevamente ante cada cambio de gestión.

Por otra parte, las posibilidades de avanzar en la inocuidad y sanidad de los alimentos van a estar basadas en lo que suceda con la comercialización. Quien garantice la cadena de comercialización va a ser dueño de la producción, se va a quedar con los márgenes más grandes, y va a ser quien determine las posibilidades de inocuidad de los alimentos.

Aquí resulta clave la posibilidad de organización de los productores para vender en forma directa y todo lo que eso implica en cuanto a compartir protocolos, hacer capacitaciones juntos, comenzar a desarrollar productos que puedan ser trazables sin que necesariamente tengan que pasar por una gran industria centralizada. Se puede pensar en formas descentralizadas donde muchas familias producen y entre todas constituyen una gran fábrica y donde hay muchos saberes vinculados a la producción, a la logística que tienen que ver más con el aprendizaje desde las propias prácticas cotidianas que en todo caso deberían dialogar con saberes más institucionalizados que vienen de las universidades y otros espacios.

Con respecto al sector cárnico, acá se trabajó mucho con la cadena cárnica del cabrito donde no había grandes registraciones, era todo muy informal y había muchos productores invisibilizados.



Se trabajó fuertemente en un trabajo de visibilización de esos productores en forma conjunta con el SENASA, INTA, con la Secretaría de AF, y el Movimiento Campesino. Eso conllevó a generar un mayor valor agregado a partir de lo cual comenzamos a trabajar en la comercialización. Esto lo hicimos a partir de lo que denominamos “campaña de cabritos”: hacíamos un recorrido en camión que estuviera habilitado para juntar cabritos, llevarlos a un frigorífico y luego colocar la producción, ya con el sello para el tránsito federal, en distintos lugares de la provincia o del país. El trabajo para garantizar la sanidad e inocuidad se hizo en articulación con la Universidad Nacional de Río Cuarto.

Es necesario que exista una forma jurídica que contemple la situación de los productores de la AF, adecuada a su realidad y con impuestos más bajos. En Córdoba hemos creado pequeños concejos de la AF local, trabajando en corredores bromatológicos con municipios de Traslasierra y con apoyo de la provincia.

Exposición de Gabriel Jofré

Red de Comercialización “Kume Matrü”, Malargüe, Mendoza

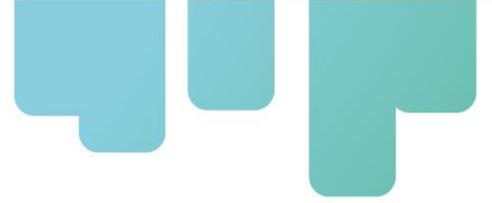
“Es necesario que las organizaciones participen y planteen a los organismos del Estado para que se cumplan aquellas normativas existentes que son favorables para el sector de las organizaciones de la AF”

Kume Matrü es una red de comercialización de la zona de Malargüe, Mendoza, que se conformó entre los años 2017 y 2018 a partir de la necesidad de las organizaciones por comercializar su producción, pero no es solo eso, sino que el principal impulso para la conformación de la red tuvo que ver con la lucha por la tierra, por la defensa de los territorios comunitarios.

Esta red recoge experiencias previas que habían tenido unos años antes las organizaciones que la componen: Malalweche (agrupando a 20 comunidades mapuches), Cooperativa Las Vegas (con miembros de dos comunidades mapuches), con participación del INTA Rama Caída y el Centro de Consumo San Rafael, con trabajo en la comercialización de productos de la Economía Social, especialmente con bolsones de verdura, con un frigorífico recuperado (La Lagunita) que cuenta con una cámara de frío y es ahí donde se llevan los chivitos.

A partir de estas articulaciones se conformaron dos puntos de venta para los chivitos, en San Rafael y en Mendoza, debido a que cuentan con cámaras de frío. Fue así que para el año 2017, se tuvo acceso a un fondo rotatorio por medio del Pro Huerta, que les permitió hacer una primera compra de 500 chivitos para comercializar. Hoy en día, en esta temporada del 2020 ya hay 2500 chivitos vendidos; se ha crecido incluso en momentos de pandemia.

También se ha logrado inscribir una marca de carne caprina con nombre mapuche, Kume Matrü



("Buen Chivo"), en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI). Ese nombre se otorga con la personería jurídica que brinda el Instituto Nacional de Asuntos Indígenas, una personería que es de carácter público no estatal, con la que han tenido muchos problemas para que sea reconocida, por ejemplo, por la AFIP, por los bancos, que están acostumbrados a tratar con otro tipo de empresas. Este producto fue registrado por la cooperativa Las Vegas.

Es importante a nivel local destacar el rol del matadero, la participación de la agencia del SENASA, y la Incubadora de Empresas, en la cual pudieron registrar los subproductos obtenidos en la sala de elaboración: carcaza y cuartos, primero, y chacinados y escabeches, en un segundo momento. Todo cuenta para su comercialización con el Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA), obteniéndose a su vez las correspondientes exenciones para los productores y para las organizaciones.

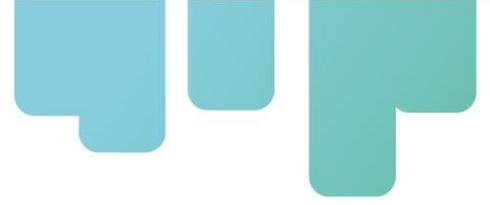
Muchas veces, cuando hay organización y ven que somos más, ya te quieren catalogar como empresario. Nosotros no hemos dejado de ser lo que somos, organizaciones campesinas de la agricultura familiar, manteniendo nuestra identidad y nuestras formas de producción. En diálogo con distintos organismos del Estado pudimos presionar para que se cumplan las normativas que nos favorecen y formalizar así las formas productivas ancestrales para que puedan ser comercializadas. Es necesario derribar mitos sobre las formas de producción tradicional y adecuar las normativas para que puedan reconocerse sus prácticas garantizando la inocuidad de los alimentos.

Exposición de Pablo Saint Martin

Secretario de Producción del Municipio de Tapalqué, Provincia de Buenos Aires

En Tapalqué hay un Frigorífico municipal con 14 trabajadores municipales y un representante técnico, habilitado para el servicio de faena y tránsito provincial de bovinos, ovinos y porcinos, abasteciéndose con el mismo la mayoría de las carnicerías locales de la localidad de Tapalqué y alrededores. Ha servido a los productores locales para abaratar costos y también, en momentos de crisis, desde el municipio se han faenado animales para dar alimento a la gente. Se faenan en el frigorífico entre 200 a 250 bovinos por mes, 500 capones y algunos lanares.

Ha habido muchas ideas con respecto a la posibilidad de elaborar subproductos como son los chacinados por parte de productores que no tienen la posibilidad de habilitar sus propios locales por todas las normativas que hay que cumplir. En el mismo sentido, habría que pensar en la posibilidad de fábricas-escuela para que la gente de la zona pueda aprender, elaborar sus productos con los registros necesarios para comercializar.



Espacio de preguntas e intercambio

Pregunta: *¿Cómo están las habilitaciones para los frigoríficos móviles? Y específicamente para la faena de pollos.*

Angela Gentile: *Surge de una resolución del Ministerio de Agricultura del año 2012 en la cual se crea la sala de faena móvil para especies menores. En SENASA existía la figura de Sala de Faena Móvil en Punto Fijo por medio de la cual se habilita un punto fijo en el cual están resueltos algunos problemas como son los de efluentes líquidos y el abastecimiento de agua. Esto puede ser práctico para pequeños animales, pero es más difícil para animales grandes. La normativa está, pero lo cierto es que hay pocas experiencias positivas, habría que ver cada caso.*

Pregunta: *¿Podrían pasar el protocolo para faenar en escuelas agro-técnicas?*

Pablo Basso: *En primer lugar, hay que decir que tiene que haber escuelas interesadas. En segundo lugar, hay que ver las particularidades de cada escuela como para adecuarlas y que puedan hacerse las faenas. Está resuelta la cuestión normativa, hay resoluciones conjuntas (entre los ministerios de educación y producción) que se pueden compartir. Pero no hubo que hacer protocolos especiales.*

Pregunta: *¿Qué creen que hay que reforzar para lograr la mayor inclusión de los productos de la AF a la normativa?*

Gabriel Toranzo: *El desafío fundamental en este sentido está vinculado a la política pública, que es una clave fundamental para lo que es comercialización. En el caso de Córdoba, por ejemplo, hay un tema con lo que es la inscripción al Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) y lo que son las Marcas y Señales, a través del Documento Único de Tránsito (DUT): este documento de tránsito que puede ser algo posible de ser sacado para productores más grandes, que quizás tienen su contador, es muy complejo para productores de la AF. Hay que adaptar la normativa a la realidad para no terminar castigando a los productores pequeños.*

También hay que destacar a partir de la experiencia del Movimiento Campesino de Córdoba, como a través de la organización, se pudo avanzar en procesos de formalización y registro de los productores, y avanzar en circuitos de comercialización. Esto hizo que hoy la mayor parte del precio de los productos queden en manos del productor.

Son muchos los temas a resolver y por eso es necesario tener una mirada holística, no fragmentada de la AF.



Pregunta: *¿Existe un cuerpo de normas diferenciado para la producción artesanal?*

Sebastián Rodríguez: *En Misiones hay una Ley de Productos Artesanales que fue creada a partir de las necesidades de los pequeños productores y tratando de garantizar las normas de inocuidad establecidas a nivel nacional. Por medio de la misma se habilitan salas de elaboración en las propias chacras de los productores. Para esta habilitación se requieren determinadas cuestiones de infraestructura y la capacitación de los propios productores.*

Pregunta: *¿Pueden pasar alguna cifra sobre la experiencia de Kume Matrú?*

Gabriel Jofré: *Hay que rescatar la recuperación que se hizo para la agricultura familiar tanto del matadero municipal como de la incubadora, que estaban orientados al sector empresarial.*

El matadero municipal que se está utilizando para faenar, fue creado en su momento para la exportación y llegó a faenar 80.000 chivitos, pero para el momento en que arrancaron desde la red, solo se faenaban 2000 chivitos.

Con respecto a la cantidad de productores involucrados, se arrancó con 15 unidades productivas y hoy son alrededor de 30 pero dónde están vinculadas alrededor de 100 familias.

A su vez, la comercialización que hacen (que es tanto mayorista como minorista) les permite a los productores quedarse con buena parte del precio que paga el consumidor final: entre el 70 y 80%.

Pregunta: *¿Cómo resolvieron en Tapalqué el sistema de control de pesaje que exige el SENASA?*

Pablo Saint Martín: *A partir de esa exigencia del SENASA se hizo la inversión desde el municipio para poner una cámara, donde queda todo grabado y se controla desde el SENASA, sin que tenga intervención el municipio.*



CUESTIONES TRANSVERSALES A LAS DISTINTAS EXPOSICIONES

Es necesaria la organización de los productores de la agricultura familiar campesina e indígena para poder comercializar los productos y obtener mejores márgenes de ganancia evitando la intermediación con fines especulativos (la informalidad muchas veces está asociada a esas formas de comercialización donde algunos intermediarios se aprovechan de esa situación). Esa organización y la articulación con organismos del Estado (muchas veces en mesas interinstitucionales) ha permitido resolver muchos cuellos de botella y dificultades: capacitaciones, logística, exenciones impositivas, certificaciones, acompañamiento en procesos de inocuidad. Muchas organizaciones se han creado a partir de la defensa de sus tierras y con los años fueron avanzando en una actitud más propositiva y de diálogo con el Estado que les ha permitido garantizar el arraigo y la posesión de la tierra. El Estado (en sus diferentes niveles) debe ir cambiando desde posiciones centradas en el control respecto al cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA) al acompañamiento, el diálogo y el trabajo interinstitucional para avanzar en la adecuación de las normativas que acerquen la ley a la realidad de los productores de la Agricultura Familiar (AF), que son quienes alimentan a la mayor parte de la población.

NOTA:

El Seminario “Habilitaciones y certificaciones de productos de la Agricultura Familiar” es parte del Ciclo “La agricultura familiar y el abastecimiento de alimentos en la emergencia alimentaria y la pandemia”, organizado por el INTA y FONTAGRO.



Instituciones participantes



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Secretaría Técnica Administrativa



Con el apoyo de:



www.fontagro.org

FONTAGRO
Banco interamericano de Desarrollo
1300 New York Avenue, NW, Stop
W0502, Washington DC 20577
Correo electrónico: fontagro@iadb.org