

ANEXO V A LA RESOLUCION N° 88

ANEXO X A LA RESOLUCION N° 88

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 11MG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060503/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO PRIMARIO ALSI 9CUMG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060528/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

ANEXO XI A LA RESOLUCION N° 88

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 11MG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060505/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO PRIMARIO ALSI 9CUMG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060531/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
MAGNESIO METALICO	8104.19.00	TN	0,0053	1732,1147	0	0	0	9,1802	6,00	0,5508
				9,1802	0,5508	0,0459				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

ANEXO XII A LA RESOLUCION N° 88

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 11MGSR  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060509/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 9MGSR  
 EXPEDIENTE N°: S01.0077938/06  
 FECHA: 07/03/2006  
 POSICION: 7601.20.00

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1 TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	16867,9388	0	0	0	28,6755	2,00	0,5735
				28,6755	0,5735	0,1434				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,72

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

ANEXO XIII A LA RESOLUCION N° 88

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 11MG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060503/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 9MGSR  
 EXPEDIENTE N°: S01.0077942/06  
 FECHA: 07/03/2006  
 POSICION: 7601.20.00

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1 TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

ANEXO IX A LA RESOLUCION N° 88

PRODUCTO DE EXPORTACION: ALEACION DE ALUMINIO ALSI 5MG  
 EXPEDIENTE N°: S01.0060523/06  
 FECHA: 20/02/2006  
 POSICION: 7601.20.00

REINTEGROS POR: UNA TONELADA (1TN)

PRODUCTOS IMPORTADOS	POSICION	UM	CANT.	VALOR CIF \$	Q/MER. RECUP.	V/MERM. \$	TOTAL \$	VALOR INSUMOS IMPORT. \$	DER. IMPORT. %	TASA EST. %
BRIQUETAS ALTAB TI 75%	8108.90.00	TN	0,0017	18844,6957	0	0	0	32,0360	2,00	0,6407
				32,0360	0,6407	0,1602				

FOPEX: 0,000  
 Decreto N° 1012/91 a reintegrar por unidad de producto exportado (\$): 0,80

REFERENCIA: Ver Artículos 2° y 3° de la presente resolución.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

PRODUCCION APICOLA

Resolución 147/2007

Apruébase el Protocolo de Calidad para Miel Fraccionada Argentina.

Bs. As., 17/9/2007

VISTO el Expediente N° S01:0106373/2007 del Registro de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la citada Secretaría, y

## CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de la calidad de los alimentos se ha elevado, en virtud del aumento de la información disponible y de la diversificación de la oferta.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que la Miel Fraccionada Argentina lleve efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad de la miel fraccionada que se produce en la REPUBLICA ARGENTINA con atributos y autenticidad vinculadas al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguran su calidad.

Que los consumidores con mayor información, son selectivos al momento de elegir, de modo que cuando se les ofrece miel fraccionada que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiar la adquisición de aquélla.

Que en dicho orden de ideas, los sistemas de certificación voluntaria prestados por entidades independientes se han probado aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores, porque resumen innumerables condiciones y decisiones a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Que las tendencias actuales muestran claramente que el camino de la calidad es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de Miel Fraccionada Argentina.

Que conforme lo establecido por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que crea el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD, A NATURAL CHOICE", resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad para la obtención del mismo, como así también, brindar a los consumidores garantía de que los productos han sido elaborados de conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que, de acuerdo a la estructura vigente de la citada Secretaría, entre las funciones de la Dirección Nacional de Alimentos de la SUBSECRETARIA DE POLITICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS de la mencionada Secretaría, están las de proponer políticas dirigidas a la unificación y simplificación de normativas y estrategias vinculadas a la producción de alimentos, promover la adopción de procesos que aseguren la calidad y mecanismos de certificación voluntaria de los alimentos.

Que la Dirección Nacional de Alimentos es la responsable de administrar el sistema creado por la citada Resolución N° 392/05.

Que la calidad por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de la Miel Fraccionada Argentina, y un factor diferencial para el ingreso, desarrollo y permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad de Miel Fraccionada Argentina resulta ser un patrón o medida para las empresas productoras que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, tiene entre sus objetivos definir las políticas referidas al desarrollo, promoción, calidad y sanidad de productos, industrializados o no, para consumo alimentario de origen animal o vegetal.

Que debido a las directivas impartidas por el Gobierno Nacional en materia de contención del gasto público, la presente medida no implicará costo fiscal alguno.

Que por lo antes expuesto, la mencionada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales de la Miel Fraccionada Argentina.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento de la Miel Fraccionada Argentina en los mercados extranjeros con valor agregado.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 25 del 27 de mayo de 2003 y su modificatorio N° 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO  
DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS  
RESUELVE:

**Artículo 1º** — Apruébase el Protocolo de Calidad para Miel Fraccionada Argentina que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

**Art. 2º** — Invítase a las personas físicas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1º de la presente medida.

**Art. 3º** — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Miel Fraccionada Argentina.

**Art. 4º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Javier M. de Urquiza.

## PROTOCOLO DE CALIDAD PARA MIEL FRACCIONADA

## ORGANISMOS INTERVINIENTES EN LA CONFECCION DEL PRESENTE PROTOCOLO

•Dirección Nacional de Alimentos – SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS.

•INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI).

•UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS - FACULTAD DE BROMATOLOGIA.

•INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA).

•COMISION NACIONAL DE PROMOCION DE EXPORTACION DE MIEL FRACCIONADA.

## INTRODUCCION

## a) ALCANCES

La miel argentina se destina en un alto porcentaje al mercado externo, correspondiendo una proporción del mismo a las mieles fraccionadas, motivo por el cual el presente Protocolo considera, además de las exigencias nacionales, los requisitos de los principales mercados compradores (UNION EUROPEA, ESTADOS UNIDOS DE AMERICA Y JAPON).

Se toma como base la definición de miel establecida por la Resolución N° 15 del 3 de agosto de 1994 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), incorporada al Código Alimentario Argentino por la Resolución N° 3 de fecha 11 de enero de 1995 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL: "Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena".

La miel es un producto que en el mundo está asociado a lo natural, razón por la cual se hará especial énfasis en los análisis que permitan demostrar la inexistencia de distintas sustancias contaminantes en el producto y, en el sistema de trazabilidad implementado en la REPUBLICA ARGENTINA, a efectos de poder satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes.

El presente Protocolo define y describe los atributos de calidad para la miel fraccionada que aspire a utilizar el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD, A NATURAL CHOICE".

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este Protocolo podrá ser revisado periódicamente según las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

## b) CRITERIOS GENERALES

Este documento ha sido elaborado sobre la base del Protocolo de Calidad de Miel a Granel generado por el Consejo Nacional Apícola y aprobado por la Resolución N° 47 del 14 de febrero de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Los productores que aspiren a implementar este Protocolo deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para la miel, detalladas a continuación:

•Código Alimentario Argentino - Capítulo X "Alimentos Azucarados", Artículos 782 y 783.

•Registro Nacional de Productores Apícolas —RENAPA— (Resolución N° 283 del 29 de junio de 2001, modificada por su similar N° 857 de fecha 13 de diciembre de 2006, ambas de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y leyes apícolas provinciales).

•Reglamento Técnico N° 26 de fecha 10 de diciembre de 2003 del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) según Resolución Conjunta N° 149 y N° 683 de fecha 8 de septiembre de 2005 de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS del MINISTERIO DE SALUD y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y la Resolución N° 46 de fecha 10 de diciembre de 2003 del GRUPO MERCADO COMUN, Reglamento Técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) sobre "Rotulado Nutricional de Alimentos".

•Reglamento Técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) sobre "Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos", aprobado por la Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), incorporado al Capítulo II del Código Alimentario Argentino por la Resolución N° 587 del 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL.

•Resolución N° 102 del 15 de diciembre de 1994 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), "Límites Máximos de Tolerancia Para Contaminantes Inorgánicos".

•Resolución N° 233 del 27 de febrero de 1998 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, "Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento".

•Resolución N° 353 del 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, "Inscripción, Registro y Habilitación de Salas de Extracción para Miel", y su modificatoria N° 870 del 18 de diciembre de 2006 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, "Condiciones para la autorización del funcionamiento de Todo establecimiento donde se extraiga Miel que se destine para consumo humano, a fin de adoptar un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel".

•Resolución N° 220 de fecha 7 de abril de 1995 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS "Norma para la habilitación y funcionamiento de los establecimientos en los que se trate, manipule, industrialice, procese, extraiga, fraccione, estacione, acople, envase o deposite miel u otros productos apícolas".

•Resolución N° 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, "Trazabilidad en Miel".

•Resolución N° 121 de fecha 20 de octubre de 1998 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS "Marco normativo para los envases destinados a la comercialización de miel a granel".

•Código Alimentario Argentino - Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios".

•Resolución N° 47 del 14 de febrero de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, "Protocolo de Calidad de Miel", de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, con la finalidad de identificar los atributos diferenciales de las mieles argentinas.

•Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos (Plan CREHA), Plan anual 2006 de Residuos y Toxinas en alimentos de origen animal.

Los atributos diferenciadores que se establecen para la miel fraccionada surgieron de la información aportada por las empresas del sector, así como por distintos organismos especializados en el tema.

### c) FUNDAMENTACION DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

#### I) Atributos de producto:

En líneas generales, los atributos seleccionados se basan en la asociación del producto con un alimento de origen natural y sano debido fundamentalmente a su sistema productivo, que permite obtener un producto con una serie de propiedades que contribuyen al bienestar de los consumidores.

Por esta razón, se hace especial hincapié en la inexistencia de residuos de antibióticos y de otras sustancias contaminantes, además de tomar en cuenta los parámetros físico-químicos, a efectos de evitar la alteración del producto al ser fraccionado.

Las características sensoriales de la miel, como el color, el aroma, el sabor y la consistencia, se asocian con su origen geográfico y botánico y por esta razón no se incluirán de manera particular, ya que las mismas contribuyen a otorgar un valor diferencial adicional. Significa que las características organolépticas de la miel, por lo general, se corresponden con sus parámetros físico-químicos, encontrándose ambos íntimamente ligados.

Por ejemplo, la consistencia de la miel puede ser líquida, viscosa o sólida, y es necesario conocer que la mayoría de las mieles cristalizan con el tiempo (la velocidad de cristalización viene dada por la relación de los azúcares de la miel (glucosa y fructosa), por la relación glucosa – agua, y también por las condiciones de almacenamiento poscosecha y por procesos de cristalización dirigida), por ser una solución sobresaturada de azúcares. Por lo tanto, esta característica no será predefinida por este Protocolo.

#### II) Atributos de proceso:

Las condiciones establecidas para el procesamiento de la miel se toman en cuenta desde la producción de materia prima (dado que se trata del principal insumo del producto), recepción, proceso, envasado hasta el transporte de la mercadería, es decir toda la cadena, a efectos de asegurar la permanencia de la calidad y de las condiciones establecidas en el presente Protocolo en todo el circuito productivo y comercial.

Dado que en el caso de la miel está vigente la Resolución N° 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCION, "Trazabilidad en Miel", ésta se ha tomado como base para establecer los pasos que debe seguir el producto a los efectos de dar un mayor resguardo al mismo.

#### III) Atributos del envase:

Para la definición del envase se ha considerado la normativa vigente al respecto, y se ha decidido optar por el envase de mayor receptividad a nivel internacional, que permita una mejor percepción de la calidad del producto y que se trate de material reciclable.

### ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO

El producto bajo análisis será únicamente miel envasada para consumo directo con un peso menor o igual a DOS CON CINCO KILOGRAMOS (2,5 kg), basado en la nomenclatura común del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR).

#### I) Propiedades físicas y químicas:

Humedad: Máximo DIECIOCHO POR CIENTO (18%), determinado por el método refractométrico (Referencia A.O.A.C. "fifteenth edition" 1990, 969.38 B).

Excepciones: El porcentaje de humedad para mieles con más de CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) de polenes de *Baccharis* spp. (Chilca) se encuentra en un rango que va desde los QUINCE CON SIETE POR CIENTO (15,7%) a DIECINUEVE CON CUATRO POR CIENTO (19,4%). Por esta razón se establece un porcentaje máximo de humedad para la miel monofloral de chilca del DIECINUEVE POR CIENTO (19%). En este caso se requerirá el análisis polínico correspondiente.

Para mieles de *Polygonum* spp. (de Caá-tay) se establece un porcentaje máximo de humedad del VEINTE POR CIENTO (20%) y una relación fructuosa/glucosa igual al UNO CON OCHO POR CIENTO (1,8%). En este caso se requerirá el análisis polínico correspondiente.

Hidroximetilfurfural (HMF): Máximo VEINTICINCO MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (25 mg/kg). (Referencia AOAC. "fifteenth edition" 1990, 980.23).

Excepciones: El Hidroximetilfurfural (HMF) para mieles monoflorales con más del CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) de polenes de *Baccharis* spp. (Chilca) existe una probabilidad del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) de que se encuentre entre VEINTISEIS MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (26 mg/kg) y TREINTA Y SIETE MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (37 mg/kg). Por esta razón se establece un valor máximo de Hidroximetilfurfural (HMF) de TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg/kg). En este caso se requerirá el análisis polínico correspondiente.

Acidez libre: Máximo VEINTE MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (20 meq/kg). (Referencia A.O.A.C. "fifteenth edition" 1990, 962.19).

Excepciones: La acidez libre para mieles monoflorales con más del CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) de polenes de *Baccharis* spp. (Chilca) está en un rango que va desde TREINTA Y UNO CON VEINTIUNO MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (31,21 meq/kg) a los CUARENTA Y DOS CON CERO SIETE MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (42,07 meq/kg), con una media de TREINTA Y SEIS CON VEINTICUATRO MILIEQUIVALENTES (36,24 meq/kg), más menos DOS CON SESENTA Y OCHO MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (2,68 meq/kg) y una probabilidad del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) de que se encuentre entre TREINTA Y CINCO CON TREINTA Y CINCO MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (35,35 meq/kg) y TREINTA Y SIETE CON CATORCE MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (37,14 meq/kg). Por esta razón se establece un valor máximo de acidez de TREINTA Y CINCO MILIEQUIVALENTES POR KILOGRAMO (35 meq/kg). En este caso se requerirá el análisis polínico correspondiente.

#### II) Parámetros Microbiológicos:

Los métodos analíticos son los establecidos por la Resolución N° 15 de fecha 3 de agosto de 1994 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR).

MICROORGANISMOS	LIMITES	METODOS DE ANALISIS REFERENCIA
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g	"A.P.H.A. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 26.12, 2 <sup>nd</sup> . Ed. 1984".
Shigella spp.	Ausencia en 25 g	Mismo método de Salmonella o "B.A.M. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Revision A, 1998. Chapter 6. Revised: 2000-MAY and 2000-October".
Coliformes totales	Ausencia en 1 g	"I.C.M.S.F., Microorganisms in Foods1, Their significance and methods of enumeration, Método 4, 2nd. Ed. 1978".
Hongos y levaduras	Menos de 10 UFC/g	"A.P.H.A. Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 17.52, 2nd. Ed. 1984".

#### III) Contaminantes químicos:

La miel no deberá contener residuos de los siguientes compuestos químicos:

- Grupo de Tetraciclinas (Tetraciclina, Oxitetraciclina y Clortetraciclina): no detectables.
- Macrólidos (Tilosina): no detectable.
- Grupo Aminoglucosidos (Estreptomocina, Dihidroestreptomocina): no detectables.
- Fenicoles (Cloranfenicol): no detectable.
- Grupo Sulfonamidas (Sulfadimetoxina, Sulfaquinoxalina, Sulfametazina, Sulfatiazol, Sulfadiazina, Sulfametizol, Sulfisoxazol, Sulfamerazina, Sulfametopiridacina, Sulfametoxazol): no detectables.
- Metabolitos de Nitrofuranos (AOZ, AMOZ, AHD, SEM): no detectables.
- Antiparasitarios (Amitraz): no detectable.
- Plaguicidas clorados (Hexaclorobenceno, dieldrin, Aldrin, Hexacloro-hexano-isómero alfa, Mirex, Hexaclorociclo-hexano-isómero beta, Heptacloro: Heptacloroepoxido, Lindano (Hexaclorociclo-hexano-isómero gama),  $\alpha$ : $\beta$  Clordano: Oxiclordano - endrin,  $\alpha$ : $\beta$  Endosulfan: Endosulfan sulfato, DDT y Metabolitos, Metoxicloro): no detectables.
- Plaguicidas fosforados (Diazinon, Bromofos, Etilbromofos, Clorfenvinfos, Fenitrotion, Clorpirifos, Etion, Fention, Cumafos): no detectables.
- Grupo Piretroides (Fumagilina, Fiumetrina, Fluvalinato): no detectables.
- Grupo Carbamatos (Aldicarb + Metabolitos, Carbaril, Carbofuran + Metabolitos): no detectables.
- Grupo Bifenilos Policlorados (Se analizan en las mismas muestras y en el mismo ensayo en que se analizan las muestras de plaguicidas organoclorados) (congéneres: N° 28, N° 52, N° 101, N° 118, N° 138, N° 153, N° 180): no detectables.

• Fenol: no detectable.

• Metales pesados

COMPUESTO	LIMITE DE DETECCION ( $\mu$ g/kg)	METODOS DE ANALISIS
Plomo	50	AA-VA
Cadmio	10	AA-VA
Arsénico	15	AA-HV
Mercurio	20	AA-VF

Los métodos de análisis para los compuestos químicos mencionados serán los establecidos en el Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos 2006 (Ver Métodos de análisis establecidos por el Plan CREHA).

Cobre: máximo DIEZ MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (10 mg/kg).

Metodología: AOAC 971.20.

Genuinidad:

A los efectos de garantizar la genuinidad, mediante la metodología análisis del isótopo estable como criterio de pureza según el criterio adoptado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ("FAO, Manuals of Food Quality Control. Food Analysis: Quality, Adulteration and Tests of Identity. FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/8, Rome, (1986), 114-117").

Los valores normales de mieles puras se encuentran en un rango que oscila entre menos VEINTISIETE CON CINCO POR CIENTO (-27,5%) o a menos VEINTITRES CON CINCO POR CIENTO (-23,5%).

En el caso que el análisis de la relación isotópica CARBONO TRECE/CARBONO DOCE ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) de valores negativos menor que menos VEINTITRES CON CINCO POR MIL (-23,5‰) es necesario confirmar la presencia de jarabe de maíz mediante la Cromatografía en Capa Fina. Con esta última técnica un resultado positivo es concluyente.

Si bien no se establecen valores para el color de la miel, el mismo deberá registrarse en las planillas correspondientes, utilizando el método reconocido oficialmente (colorímetro de Pfund).

Importante: La empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo (se pueden considerar como referencia: Codex STAN 234-1999, Norma ISO 7002, IRAM 15929 "Miel - Muestreo y toma de muestra", Anexo III de la Resolución N° 370 del 4 de junio de 1997 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS). En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas y los análisis deberán realizarse en laboratorios que formen parte de redes oficiales.

#### ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

##### I) Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad:

Las empresas fraccionadoras de miel que aspiren a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL" deberán implementar en la sala de procesamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC - HACCP) desde la recepción de materia prima hasta el producto final.

##### II) Etapas De Elaboración

###### a) Recepción de tambores:

La materia prima que ingrese deberá cumplir con lo establecido en el Protocolo de Miel a Granel de conformidad con la citada Resolución N° 47/05. En la sala de procesamiento se deberá contar con la siguiente información de los proveedores de materia prima (sean apiarios propios o de terceros): planillas de campo (manejo sanitario, operaciones realizadas, productos aplicados y momento de su aplicación) y las planillas correspondientes a la sala de extracción donde se realizó la misma (número de sala, tambores extractados y número de lote).

Además deberán:

- Contar con el listado de proveedores actualizados con sus números de Registro Nacional de Productores Apícolas correspondientes.

- Realizar auditorías periódicas a los proveedores a fin de verificar el cumplimiento de Buenas Prácticas Apícolas (contar en la sala con la fecha de la auditoría, número del proveedor auditado y resultado de la misma).

- Analizar al azar, previo al almacenamiento, a distintos proveedores a lo largo del año a fin de establecer la ausencia de sustancias contaminantes y asegurar las características físico-químicas de las mieles ingresadas a la planta. Para lo cual, se deberá informar la periodicidad de los análisis y forma de muestreo para la obtención de muestras de la materia prima. Estos análisis podrán realizarse en laboratorios propios de la empresa (en este caso deberán informar cuáles son esos análisis y sus respectivos métodos) o en laboratorios oficialmente habilitados.

- La recepción de la miel que ingrese a granel se realizará únicamente en tambores que den cumplimiento a la Resolución N° 121 de fecha 20 de octubre de 1998 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, rechazando aquellos que presenten alteraciones en su integridad física (abolladuras, deformaciones, roturas u otras anomalías). Deberán contar con la identificación correspondiente según lo establecido en la citada Resolución N° 186/03, de trazabilidad, así como la documentación de amparo estipulada en la norma.

- Se procederá a la limpieza y sanitización de los tambores aceptados antes de proceder a su almacenamiento.

- Los resultados obtenidos formarán parte de la documentación y registros que la planta posea para asegurar la calidad del producto adquirido.

- Todos los tambores ingresados a planta deberán ser identificados en forma numérica, o alfanumérica, correlativa; y registrados en planillas diseñadas a tal efecto (ver Resolución N° 186/03 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL Y CALIDAD AGROALIMENTARIA).

###### b) Almacenamiento:

Durante el almacenamiento de los tambores, se cumplirán con todas las condiciones de carga y descarga, manipulación y elementos necesarios para la operación a fin de evitar abolladuras, deformaciones, roturas u otras anomalías. Para el desarrollo de dichas tareas se arbitrarán los medios para que se realicen en condiciones adecuadas.

Al momento de estibar los tambores deberán respetarse las medidas mínimas con respecto al techo y paredes laterales, a los efectos de facilitar la inspección y limpieza de los mismos.

###### c) Procesamiento:

Se entiende por procesamiento (o proceso) a la serie de actividades u operaciones, alternativas o simultáneas y previas al fraccionamiento que se realizan sobre la materia prima (miel), ya sea adecuando, modificando y/o mezclando la misma a los efectos de la elaboración de un producto final genuino.

Esta etapa incluye, de ser necesario:

- Un calentamiento indirecto y controlado a fin de otorgar al producto la fluidez suficiente para pasar por todas las etapas del proceso. El mismo sólo podrá realizarse con técnicas de calentamiento que no impliquen un contacto directo con la miel, de manera de evitar alteraciones de calidad en el producto final. El rango de temperaturas debe ser entre CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (50°C) y SESENTA GRADOS CENTIGRADOS (60 °C), y se deben tener registros que aseguren dichos valores durante esta etapa.

- La mezcla mecánica de la materia prima con el objeto de obtener un producto homogéneo en sus características organolépticas y físico-químicas.

- La filtración y limpieza del producto a los fines de erradicar impurezas, sustancias y/o elementos extraños y/o ajenos al producto, microcristales y/o cualquier otro futuro núcleo de cristalización.

- En caso de requerirse la aplicación de filtración a presión deberá considerarse la necesidad de disminuir la viscosidad del producto para permitir el bombeo, filtración y llenado de enva-

ses; esto requiere el control y la optimización de la relación entre temperatura ( $T^\circ$ ) y tiempo (t) de exposición a dicha temperatura en cada una de las operaciones que se realicen, para lo cual, y dependiendo de las características propias de las mieles y del tipo de presentación del producto, será necesario verificar y compatibilizar los distintos requerimientos con la aplicación de diferentes equipos de procesamiento. Aquellos procesos de filtrado que arrastren parte del polen de la miel implican la declaración de su aplicación en el rótulo del envase (miel filtrada). En el caso de mieles monofloras no se aplicará un proceso de filtrado que retenga granos de polen en los filtros.

- La aplicación de otras tecnologías aceptadas y compatibles con la calidad del producto.

Nota: En todos los casos deberán registrarse las operaciones realizadas durante el proceso.

###### d) Fraccionamiento:

Se entiende a la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, comercialización y entrega al consumidor.

###### e) Control de envases:

Se debe cumplir con uno de los siguientes métodos recomendados para el control de recipientes y tapas:

- Observación visual e inversión de envases.

- Tratamiento con aire filtrado (filtro esterilizante) a presión.

- Uso de luz UV.

- Detector de metales.

###### f) Identificación del producto:

Deberá cumplir con las exigencias del rotulado según la legislación vigente nacional y la legislación del país de destino.

Los productos elaborados deberán plasmarse en los libros de movimientos establecidos en la citada Resolución N° 186/03.

###### g) Almacenamiento del producto terminado:

Durante el almacenamiento del producto se cumplirá con todas las condiciones de carga y descarga, manipulación y elementos necesarios para la operación.

Las condiciones de conservación y almacenamiento serán aquellas que aseguren la calidad del producto terminado debiéndose llevar registros de las mismas.

En ningún caso el almacenamiento se realizará a la intemperie ni quedará en esta condición a la espera del ingreso a depósito.

Se recuerda que todo el proceso deberá encuadrarse dentro del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), estableciéndose los puntos críticos que se consideren necesarios.

**IMPORTANTE.** Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente Protocolo y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

#### ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE LOS ENVASES

Para el envasado de la miel se permitirá exclusivamente envases de vidrio o Polietilentereftalato (PET) bajo las siguientes condiciones:

##### Envases de Vidrio:

- bromatológicamente aptos.

- Virgen, de primer uso.

- Transparentes para la apreciación del producto.

- Provisto de faja de seguridad.

##### Envases Polietilentereftalato (PET):

- Aprobados por la Autoridad Sanitaria competente, conforme Capítulo IV del Código Alimentario Argentino y Resolución Conjunta N° 69 y N° 197 de fecha 22 de mayo de 2007 de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS del MINISTERIO DE SALUD y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION respectivamente, que incorpora la Resolución N° 24 de fecha 8 de octubre de 2004 del GRUPO MERCADO COMUN, "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos".

- Valor de migración total aceptado menor a: DIEZ PARTES POR MILLON (10 ppm).

- Virgen, de primer uso.

- Transparentes para la apreciación del producto.

- Compatible con el producto a contener.

- Buena resistencia mecánica según la vida útil del producto.

- Provisto de faja de seguridad.

- La tapa a utilizar deberá ser acorde con las características del envase.

Funcionalidad de uso: Se recomienda que en lo posible los envases cuenten con un diseño que facilite la dosificación del producto.

**METODOS DE ANALISIS ESTABLECIDOS POR EL PLAN NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS E HIGIENE EN ALIMENTOS (CREHA)**

**Contaminantes Químicos**

- Metales Pesados: PLOMO: AA-VA  
CADMIO: AA-VA  
ARSENICO: AA-HV  
MERCURIO: AA-VF

- TETRACICLINAS: HPLC

- TILOSINA: HPLC-MS

- NITROFURANOS: HPLC-MS-MS

- CLORANFENICOL: RIA/IA

- CLORADOS: CG/ECD

- FOSFORADOS: CG/FPD  
CG/NPD

- ANTIPARASITARIO: CG/MS

- AMITRAZ: HPLC

- SULFONAMIDAS: HPLC

- PIRETROIDES: CG/ECD

- CARBAMATOS: HPLC

- FENOL: HPLC  
CG/MS

Referencias: AA: Absorción Atómica

VA: Voltametría Anódica

HV: Hidruros Volátiles

VF: Vapor Frío

HPLC: Cromatografía Líquida

CG: Cromatografía Gaseosa

ECD: Detector de Captura de Electrones

FPD: Fotométrico de Llama con Filtro para Fósforo

MS: Espectrometría de Masas

RIA: Radio Inmuno Análisis

IA: Inmunoanálisis

**Ministerio de Economía y Producción  
y  
Ministerio del Interior**

**EMERGENCIA AGROPECUARIA**

**Resolución Conjunta 174/2007 y 46/2007**

**Declárase el estado de emergencia o desastre agropecuario en la provincia de Santa Fe, a los efectos de la aplicación de la Ley N° 22.913.**

Bs. As., 14/9/2007

VISTO el Expediente N° S01:0156452/2007 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Ley N° 22.913, el Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997, las Resoluciones Nros. 796 del 22 de noviembre de 2006 y 78 del 6 de febrero de 2007, ambas de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del aludido Ministerio, el acta de la reunión ordinaria del 24 de abril de 2007 de la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Provincia de SANTA FE en la reunión ordinaria del 24 de abril de 2007 de la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA presentó el Decreto Provincial N° 524 del 12 de abril de 2007, mediante el cual se declaró en situación de emergencia o

desastre agropecuario desde el 26 de marzo hasta el 31 de diciembre de 2007 a las explotaciones agropecuarias y apícolas afectadas por excesos de precipitaciones y anegamientos temporarios que se encuentran ubicadas en la totalidad de los distritos de los Departamentos Las Colonias, Castellanos, Belgrano, Caseros, Constitución, San Lorenzo, Iriondo, La Capital, Rosario, San Javier, Garay, San Jerónimo, San Martín y los Distritos: Monte Oscuridad, Suardi, San Guillermo y Colonia Rosa del Departamento San Cristóbal y San Justo, San Bernardo, Naré, Colonia Esther, Videla, Angeloni y Cayastacito del Departamento San Justo y solicita se declare dicha área dentro de los términos de la Ley N° 22.913.

Que la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA ha analizado la situación ocurrida en la zona dañada y opina que corresponde declarar en estado de emergencia o desastre agropecuario a las áreas de explotación agropecuaria y apícola afectadas por excesos de precipitaciones y anegamientos temporarios, a fin de la aplicación de las medidas previstas por la Ley N° 22.913 para paliar la situación de los productores y posibilitar la recuperación de las explotaciones afectadas, con excepción de los Distritos: Jacinto L. Arauz y Elisa del Departamento Las Colonias; Hugentobler, Tacural, Tacurales, Colonia Raquel, Virginia, Colonia Mauá, Galisteo y Humberto Primo del Departamento Castellanos; San Javier y Alejandra del Departamento San Javier, estos últimos para

la actividad soja, en virtud de lo establecido por el Artículo 12 del Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997 y las Resoluciones Nros. 796 del 22 de noviembre de 2006 y 78 del 6 de febrero de 2007, ambas de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Que de acuerdo con lo estipulado por el Artículo 9° de la Ley N° 22.913 y por los Artículos 9° y 11 del Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997, no podrán hacer uso del goce de los beneficios de la mencionada ley, aquellos productores comprendidos en las zonas declaradas en emergencia o desastre agropecuario, cuando los daños ocasionados en las actividades agrícolas, ganaderas, hortícolas, frutícolas, de granja, florícolas o forestales que involucren la mayor proporción del capital de explotación inmovilizado o proporcionen el mayor ingreso neto de sus predios, puedan ser cubiertos o amparados por el régimen de seguro que cubra los fenómenos adversos al momento de haberse producido los mismos. Tampoco podrán ser beneficiarios cuando la actividad que desarrollen no sea apta para la zona agroecológica de que se trate.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que el Artículo 3°, inciso a), apartado 1) del Decreto N° 101 de fecha 16 de enero de 1985, delegó en los titulares del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, actual MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y del MINISTERIO DEL INTERIOR, la facultad de declaración y cese de emergencias agropecuarias y zonas de desastre.

Por ello,

LOS MINISTROS  
DE ECONOMIA Y PRODUCCION  
Y DEL INTERIOR  
RESUELVEN:

**Artículo 1°** — A los efectos de la aplicación de la Ley N° 22.913: Declárase en la Provincia de SANTA FE el estado de emergencia o desastre agropecuario desde el 26 de marzo y hasta el 31 de diciembre de 2007 a las áreas de producción agropecuaria y apícolas de los Departamentos: Belgrano; Caseros; Constitución; San Lorenzo; Iriondo; La Capital; Rosario; Garay; San Jerónimo; San Martín; Las Colonias, excepto los Distritos Jacinto L. Arauz y Elisa; Castellanos, excepto los Distritos Hugentobler, Tacural, Tacurales, Colonia Raquel, Virginia, Colonia Mauá, Galisteo y Humberto Primo; San Javier, excepto para la actividad soja en los Distritos San Javier y Alejandra; San Cristóbal, Distritos Monte Oscuridad, Suardi, San Guillermo y Colonia Rosa y San Justo, Distritos San Justo, San Bernardo, Naré, Colonia Esther, Videla, Angeloni y Cayastacito, todos afectados por excesos de precipitaciones y anegamientos temporarios.

**Art. 2°** — A los efectos de poder acogerse a los beneficios que acuerda la Ley N° 22.913, conforme con lo establecido por su Artículo 8°, los productores afectados deberán presentar certificado extendido por la autoridad competente de la citada provincia, en el que conste que sus predios o explotaciones se encuentran comprendidos en los casos previstos en dicho artículo.

El Gobierno Provincial remitirá a la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA la nómina de los certificados emitidos.

**Art. 3°** — Los organismos nacionales y provinciales mantendrán informada a la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA sobre las variantes que se registren en las zonas afectadas, a fin de aconsejar la adopción de las disposiciones pertinentes.

**Art. 4°** — De acuerdo con lo estipulado por el Artículo 9° de la Ley N° 22.913 y por los Artículos 9° y 11 del Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997, no podrán hacer uso del goce de los beneficios de la mencionada ley, aquellos productores comprendidos en las zonas declaradas en emergencia o desastre agropecuario, cuando los daños ocasionados en las actividades agropecuarias que involucren la mayor proporción del capital de explotación inmovilizado o proporcionen el mayor ingreso neto de sus predios, puedan ser cubiertos o amparados por el régimen de seguro que cubra los fenómenos adversos descriptos por el Artículo

1° de la presente resolución al momento de haberse producido los mismos. Tampoco podrán ser beneficiarios cuando la actividad que desarrollen no sea apta para la zona agroecológica de que se trate. La autoridad provincial constatará lo previsto en el presente artículo previamente a la emisión de los certificados de emergencia o desastre agropecuario.

**Art. 5°** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel G. Peirano. — Aníbal D. Fernández.

**Ministerio de Economía y Producción  
y  
Ministerio del Interior**

**EMERGENCIA AGROPECUARIA**

**Resolución Conjunta 175/2007 y 47/2007**

**Declárase el estado de emergencia o desastre agropecuario en la provincia de Salta, a los efectos de la aplicación de la Ley N° 22.913.**

Bs. As., 14/9/2007

VISTO el Expediente N° S01:0128262/2007 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Ley N° 22.913, el Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997, las Resoluciones Nros. 796 del 22 de noviembre de 2006 y 78 del 6 de febrero de 2007, ambas de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del aludido Ministerio, el acta de la reunión ordinaria del 27 de marzo de 2007 de la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Provincia de SALTA, mediante el Decreto Provincial N° 3355 de fecha 28 de diciembre de 2006, ha declarado el estado de emergencia y/o desastre agropecuario, según corresponda, por temporal de intensa precipitación con anegamiento, a los productores de cultivos hortícolas de tomate, sandía, melón, cebolla, coreanito, pimiento y berenjena, pertenecientes a los Parajes de Las Flacas, Playa Grande, Media Luna, Las Palmas, Monasterio y El Bordo, todos ellos del Municipio de Apolinario Saravia del Departamento de Anta, desde el 1 de diciembre de 2006 al 30 de noviembre de 2007.

Que la Provincia de SALTA presentó ante la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA, en la reunión ordinaria del 27 de marzo de 2007, la correspondiente solicitud para que se declare en situación de emergencia y/o desastre agropecuario a las áreas con cultivos hortícolas mencionadas en el primer considerando dentro de los términos de la Ley N° 22.913.

Que la COMISION NACIONAL DE EMERGENCIA AGROPECUARIA ha analizado la situación ocurrida en el área citada y opina que corresponde declarar el estado de emergencia o desastre agropecuario por temporal de intensa precipitación con anegamiento, a fin de la aplicación de las medidas previstas en la Ley N° 22.913 para paliar la situación de los productores hortícolas y posibilitar la recuperación de las explotaciones afectadas.

Que de acuerdo con lo estipulado por el Artículo 9° de la Ley N° 22.913 y por los Artículos 9° y 11 del Decreto N° 581 del 26 de junio de 1997, no podrán hacer uso del goce de los beneficios de la mencionada ley, aquellos productores comprendidos en las zonas declaradas en emergencia o desastre agropecuario, cuando los daños ocasionados en las actividades agrícolas, ganaderas, hortícolas, frutícolas, de granja, florícolas o forestales que involucren la mayor proporción del capital de explotación inmovilizado o proporcionen el mayor ingreso neto de sus predios, puedan ser cubiertos o amparados por el régimen de seguro que cubra los fenómenos adversos al momento de haberse producido los mismos. Tampoco podrán ser beneficiarios cuando la