

INFORME SECTOR ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Infusiones y Especias

2011

**Dirección de Oferta Exportable
Dirección General de Estrategias de Comercio Exterior
Subsecretaría de Desarrollo de Inversiones y
Promoción Comercial**



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

INDICE

<u>INTRODUCCIÓN GENERAL</u>	<u>4</u>
<u>Introducción al Sector: Alimentos Industrializados</u>	<u>4</u>
<u>1. LA CADENA AGROALIMENTARIA</u>	<u>5</u>
1.1 Alimentos argentinos de calidad	6
1.2 Protocolos de calidad	10
<u>2. INFUSIONES Y ESPECIAS</u>	<u>14</u>
2.1 Infusiones: Información general	14
2.1.1 Yerba mate	14
2.1.1.1 Características de la producción de Yerba Mate	18
2.1.2 Té	19
2.1.2.1 Características de la producción de Té	22
2.1.3 Café	23
2.1.3.1 Características de la producción de Café	26
2.2 Especias: Información general	28
2.2.1 Características de producción del sector	30
<u>3. COMERCIO EXTERIOR</u>	<u>33</u>
3.1 Balanza Comercial Argentina	33
3.1.1 Análisis de la balanza comercial argentina	33
3.2 Exportaciones del sector	34
3.2.1 Análisis de las exportaciones argentinas del sector	37
3.2.1.1 Análisis por producto y por destino	37
3.3 Importaciones del sector	39
3.3.1 Análisis de las importaciones argentinas del sector	42
3.3.1.1 Análisis por producto y por origen	42
<u>4. MARCO REGULATORIO</u>	<u>44</u>
4.1 Codex Alimentarius	44
4.2 Código Alimentario Argentino	47
4.3 Indicación geográfica y denominación de origen	49



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

6. ANEXOS	56
I. Ferias Internacionales	57
II. Directorio de Exportadores	58
III. Informes de Mercado y Oportunidades de Negocios	59
IV. Fuentes Consultadas	61



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

INTRODUCCIÓN GENERAL

El presente estudio desarrollado en el marco de la Subsecretaría de Desarrollo de Inversiones y Promoción Comercial de la Cancillería Argentina, a través de la Dirección de Oferta Exportable, que depende de la Dirección General de Estrategias de Comercio Exterior, tiene por objetivo dar al usuario y a los principales operadores una visión lo más completa posible de algunos sectores productivos de la Argentina, en especial en lo relativo a las características y evolución de su producción y al comercio exterior. Estos aspectos constituyen los puntos clave del trabajo y sus elementos más destacables.

Cabe señalar que, a fin de priorizar sectores económicos significativos con vistas a su inclusión en los programas de promoción de exportaciones de la Cancillería Argentina, se partió de lo que denominamos “Oferta Exportable Histórica o Real”. La selección de sectores prioritarios, entre los cuales figura el de los Alimentos Industrializados, se fundamentó en el grado de incidencia de las distintas variables que se aplicaron a los valores exportados en el citado período tomando como referencia estadísticas de la Clasificación Industrial Internacional Unificada de Naciones Unidas (CIIU).

Introducción al Sector: Alimentos Industrializados

Podemos definir a la industria alimentaria como aquella rama de la industria que elabora las materias primas provenientes de la agricultura, la ganadería y la pesca con miras a lograr su transformación en alimentos y bebidas aptos para el consumo humano o animal.

Consecuentemente, la industria alimentaria resulta sumamente abarcativa, pudiendo ser subdividida hasta llegar al nivel de los siguientes subsectores: producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos; elaboración y conservación de pescado y productos de pescado; elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas; elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal; de productos lácteos; de productos de molinería; de almidones y productos derivados del



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

almidón; de alimentos preparados para animales; de productos de panadería; de azúcar; de cacao y chocolate y de productos de confitería; de macarrones, fideos, alucuzcuz y productos farináceos similares; de otros productos alimenticios n.c.p.; destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas, y producción de alcohol etílico a partir de sustancias fermentadas; de vinos; elaboración de bebidas malteadas y de malta; y de bebidas no alcohólicas y finalmente la producción de aguas minerales.

1. LA CADENA AGROALIMENTARIA

La cadena agroalimentaria comprende los diferentes estadios productivos que se dan desde la obtención de la materia prima y el comienzo de su elaboración, hasta llegar a los alimentos y bebidas industrializados aptos para el consumo humano, actividades ellas que pueden sintetizarse como de producción primaria, de transformación, de transporte, de distribución, de comercialización y de consumo, con consideración asimismo del análisis del conjunto de los actores involucrados en cada una de dichas etapas.

A este respecto, cabe decir que las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM – son de cumplimiento obligatorio en nuestro país – como se vio precedentemente –, a lo que se suma que el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP – es requerido para exportar una variedad cada vez más amplia de productos a EE.UU., Canadá y la Unión Europea, entre otros destinos – con lo cual, su utilización por empresas argentinas es cada vez mayor –. Ambos, establecen un marco o sistema cada vez más utilizado por las empresas en orden a mejorar la eficiencia y seguridad de sus procesos de elaboración – con miras a su mejor inserción en tales mercados –, con el consecuente resultado positivo para los productos por ellas elaborados.

Desde el lado de los productores de materia prima, de los elaboradores, de los transportistas y de los comercializadores de alimentos industrializados, se genera así un enorme beneficio por la reducción de mermas en sus producciones, de reprocesos, decomisos y eventuales devoluciones de productos alimenticios, así como de la disminución de reclamos por parte de los consumidores, evitando de ese modo caer en



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

situaciones de desprestigio por pérdida de imagen del producto y de la marca. Para la autoridad sanitaria, por otro lado, el beneficio está en inspecciones más eficaces y en la obtención de una real garantía de inocuidad de los alimentos por el respeto de todo un marco protectorio adecuado.

De esta manera, este Sistema de Gestión de Calidad permite desarrollar un modelo donde la inocuidad, calidad, productividad y mejora continua se integran con una mayor confianza de los consumidores, el incremento de los beneficios para las empresas, propiciando un clima de mejoramiento de las relaciones cada vez más eficientes entre los intervinientes en la cadena agroalimentaria.

Todo esto ha generado un cambio de enfoque en lo que a producción se refiere, con lo cual, las actitudes preventivas por parte de quienes participan de la cadena agroalimentaria favorecen la obtención de productos alimenticios competitivos en un marco de mejora constante a través de la adopción de mecanismos de autocontrol por parte del sector privado, con lo cual, sobre la empresa se encuentra la máxima responsabilidad en cuanto a proveer a la garantía de los productos que ella misma elabora.

En el caso de los organismos oficiales de control, su labor principal deberá reorientarse hacia el replanteo de las estrategias actuales de control, orientándolas hacia el fortalecimiento de su capacidad de verificación de implementación – por los particulares – de los sistemas de gestión de la calidad mencionados precedentemente; para ello, es necesario que se provea a la modernización del soporte regulatorio junto con la correspondiente capacitación de los recursos humanos necesarios para el cumplimiento eficiente de dicha labor.

1.1. Alimentos Argentinos de Calidad

Esta cuestión se refiere básicamente al Programa Calidad de los Alimentos Argentinos impulsado desde la Dirección Nacional de Alimentación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – SAGPyA –. A través de él se busca impulsar la implementación de un nuevo enfoque en la comercialización de alimentos,



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

ello en orden a obtener su inocuidad, calidad, productividad y mejora continua, logrando una mayor confianza por parte de los clientes y consumidores, todo lo cual redundará a su turno en superiores beneficios para las empresas.

Esto se debe a que una buena alimentación es uno de los factores más importantes para cuidar la salud y obtener un equilibrado bienestar físico, mental y social, con lo cual, es un imperativo la obtención, como resultado de los procesos de elaboración, de alimentos y bebidas sanos y nutritivos, y por ello mismo, aptos para el consumo humano.

En ese sentido, cabe decir respecto de los productos alimenticios, que estos resultan aptos para el consumo humano en la medida en que cuenten con características nutricionales, organolépticas – color, sabor, aroma, aspecto – funcionales, comerciales y de inocuidad apropiados, y por supuesto, en la medida en que sean el resultado de la aplicación de estrictas condiciones de elaboración, con debido respeto de los requisitos de conservación necesarios durante la cadena de transporte y distribución, todo lo cual permite a su turno garantizar la inexistencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos en niveles que puedan afectar la salud de quienes los consumen.

Comencemos por la cuestión atinente a la calidad. De acuerdo con la definición brindada por el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, calidad es la *“Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor”*. Coincidentemente, otras definiciones proponen que la calidad es el *“Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permite caracterizarla y valorarla con respecto a las restantes de su especie...”*, o como la *“Superioridad o excelencia de algo o de alguien...”*.

Con base en dichas definiciones, podemos decir entonces que la calidad es un conjunto de propiedades inherentes a un producto o servicio que permite caracterizarlo y valorarlo en relación con los demás en función de su capacidad de satisfacer exigencias – expresas o implícitas – de los clientes.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

En el caso particular de los alimentos y bebidas, según todo lo que se viene de explicar, ese conjunto de propiedades inherentes se refieren a los atributos nutricionales, organolépticos, funcionales, comerciales y de inocuidad apropiados para el consumo humano.

Con esas ideas o parámetros como orientadores, la SAGPyA puso en marcha el referido Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, cuyo objetivo es entonces el de promover la toma de conciencia por parte de los intervinientes en la cadena agroalimentaria en materia de calidad de los alimentos que producen, fomentando a su turno la mejora continua en las cadenas de producción y comercialización, procurando de tal modo una mayor inserción y posicionamiento de productos elaborados en nuestro país en los diferentes mercados internacionales.

En lo que se refiere al Programa en sí, cabe decir que el mismo pretende generar la implementación de sistemas preventivos de inspección, en lugar de los actuales sistemas correctivos, con lo cual, se intenta desde las primeras etapas de la cadena agroalimentaria dar garantía de calidad de los alimentos, mejorando asimismo la eficiencia de los sistemas productivos utilizados.

Para ello, el Programa cuenta con una estructura sustentada por dos componentes básicos, a saber: por un lado, la promoción de sistemas de gestión de la calidad, realizada a través de actividades de difusión de información, sensibilización del público en general, capacitación de recursos humanos, desarrollo de un sistema de información adecuado, y la implementación de experiencias piloto; y por otro, el mejoramiento de la capacidad del sector público en temas de calidad agroalimentaria, por medio de la asistencia a los entes públicos provinciales y municipales a los efectos de formular y aplicar políticas tendientes a la adopción de sistemas de gestión de calidad por parte del sector privado involucrado en la elaboración y producción de alimentos industrializados.

En ese sentido, actos como la adopción de instrumentos del estilo de las Buenas Prácticas Agrícolas – BPA –, las BPM y el HACCP son los que hacen posible prevenir a



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

los consumidores de los peligros para la salud de derivados de alimentos que no se adecuan a los requisitos mínimos que en dichos cuerpos regulatorios se establecen.

Con ello, lo que se pretende es que, a través de la aplicación de principios higiénico-sanitarios y del análisis de peligros potenciales, se asegure la inocuidad de los alimentos y bebidas industrializados, por aplicación de parámetros y requisitos mínimos aceptados internacionalmente y, a su turno, recomendados por el *Codex Alimentarius* – Organización Mundial de la Salud y Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –.

Cabe decir que este Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos está orientado a controlar los posibles peligros potenciales que se presentan en los diferentes estadios de la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria – obtención de la materia prima – hasta el consumo de los alimentos ya industrializados.

Consecuentemente, todo esto pretende desarrollar un accionar proactivo que permita adelantarse a posibles incidentes, adoptando acciones concretas que den paso al ajuste de los procesos industriales, evitando como consecuencia que se elaboren alimentos con contaminantes y, en su caso, que puedan avanzar a través de las diversas etapas de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor final.

Por lo tanto, el eje central del Programa se orienta hacia el logro de una mayor competitividad – derivada del logro de avances en los estándares de calidad de los alimentos –, optimización de los procesos de producción – con reducción de mermas, reprocesos, decomisos y devoluciones –, proveer a la mejora en la calidad de los alimentos comercializados en el mercado interno a la vez que ampliar la posibilidad de acceso a mercados internacionales más exigentes en lo que a calidad de productos y procesos de elaboración se refiere, y por consecuencia de todo lo anterior, tender a una mayor protección de los consumidores por medio de una garantía de calidad más sólida, todo lo cual redundaría, a su turno, en la reducción de enfermedades transmitidas por alimentos defectuosos y, por tanto, de sus costos derivados.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

1.2. Protocolos de Calidad

En este punto, debemos empezar por mencionar a la resolución 392/2005, por intermedio de la cual se crea un sello que identifica los atributos de los alimentos argentinos, distinguiendo asimismo una imagen nacional a través los productos destacados con el sello que se crea, posibilitando de esa manera el posicionamiento de los productos alimentarios industrializados en los mercados, favoreciendo finalmente su colocación y comercialización.

Dicho eso, cabe referir ahora que a los efectos de la Resolución SAGPyA 392/2005 – por el cual se crea el sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y el Premio "ALIMENTOS ARGENTINOS" –, se entiende por protocolos de calidad a los documentos en los que se describe de manera detallada las características particulares que confieren el carácter de calidad diferenciada a un producto determinado, y pueden estar originado en Cámaras, empresas u organismos.

Además, dado que la función de cada protocolo – así como también del sello "Alimentos Argentinos" – es la de poner de manifiesto de manera ostensible esa calidad diferenciada de un producto particular dentro de cada categoría, por intermedio de ellos se pueden exigir parámetros de calidad diferentes o superiores a los establecidos en la legislación vigente, sea que los parámetros estén incluidos en la misma o no, actuando como complementarios de esta última – claro está, que no pueden contradecir a las normas nacionales para el control de alimentos –.

Dichos protocolos pueden abarcar los requisitos necesarios para caracterizar a un producto específico o a un conjunto de productos con características comunes y poca diferencia entre sí, y para poder ser reconocidos oficialmente y servir de referencia, necesitan previamente de una Resolución del titular de la SAGPyA, para lo cual, será necesario que se cumpla con toda una serie de pasos operativos y administrativos.

En lo que se refiere al origen y la aprobación de un protocolo, cabe decir que los mismos pueden tener origen, entre otras, en la actividad de empresas, Cámaras sectoriales, de organizaciones no gubernamentales, en organismos de Gobierno, o de Universidades.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

El camino de la aprobación de cada protocolo atraviesa por una serie de instancias evaluativas luego de las cuales, y en caso de no mediar inconvenientes, se llega a la etapa de oficialización del mismo, lo que se materializa en una Resolución del Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Es necesario destacar que los protocolos aprobados y oficializados de la manera en que se mencionó en el párrafo que antecede se encuentran sujetos a la posibilidad de su revisión y actualización periódica, ello en función de las necesidades de adecuación a los avances en la ciencia y la tecnología aplicable a cada caso particular.

Finalmente, en cuanto al sello, se trata de una marca nacional, registrada por la SAGPyA ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial – INPI –, facilitando de esa manera la identificación de los alimentos argentinos y sus atributos.

A continuación se listan los diferentes Organismos de Certificación – avalados por el SENASA y/o el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) –:

Entidad	Dirección	Teléfonos	E-mail – Web
ALEX STEWART (ASSAYERS) ARGENTINA S.A.	Carlos Pellegrini 603, 6° "L", Ciudad de Buenos Aires.	011-4328-0523 / 0549	asacertificacion@alexstewart.com.ar
		011-4328-7659	http://www.alexstewart.com.ar/
Argencert S.R.L.	Bernardo de Irigoyen 972, 4° "B", Ciudad de Buenos Aires.	011-4363-0033	info@argencert.com.ar
			http://www.argencert.com.ar/
Bureau Veritas Certification	Leandro N. Alem 1.134, 8°, Ciudad de Buenos Aires.	011-4000-8100	bvbna@ar.bureauveritas.com
		011 - 4000-8090	http://certification.bureauveritas.com.ar/
Caylap S.A.	Av. R. Sáenz Peña 720, 4°	011-4328-1436	info@caylap.com.ar



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

	"F", Ciudad de Buenos Aires.	011-4339-1971	http://www.caylap.com.ar/
Control Union Certificaciones S.A.	Reconquista 723, 1°, Ciudad de Buenos Aires.	011-4510-6600	certificaciones@controlunion.com.ar
			http://www.controlunion.com.ar/
Certific-ar	Av. Caseros 3.435, 7° "C", Ciudad de Buenos Aires.	011-4912-3328	info@certific-ar.com.ar
Food Safety S.A.	Varela 183, Ciudad de Buenos Aires.	011-4612-1257	foodsafety@foodsafety.com.ar
			http://www.foodsafety.com.ar/
I.Q.C S.A	Bartolomé Mitre 864, 4° "Frente", Ciudad de Buenos Aires.	011-4342-7669 /8037/0099	iqcsa@iqcsa.com.ar
		011-4331-2766	http://www.iqcsa.com.ar/
IRAM - Instituto Argentino de Normalización	Perú 552/556, Ciudad de Buenos Aires.	011-4346-0600	mrodriguez@iram.org.ar
		011-4346-0601	certialimentos@iram.org.ar
Certificadora Mehuen SA	Esmeralda 933, 4° "F", Ciudad de Buenos Aires.	011-4311-2162	info@mehuen.com.ar
			info@icara.com.ar
			http://www.icara.com.ar/
			http://www.mehuen.com.ar/
Letis S.A	Urquiza 1.564, Rosario, Santa Fé.	341 - 426-4244	info@letis.com.ar
			http://www.letis.com.ar/
OIA- Organizacion Internacional Agropecuaria S.A.	Av. Santa Fe 830, Acassuso, Buenos Aires.	011-4793-4340	oia@oia.com.ar
		011-4798-9084	http://www.oia.com.ar/



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

INTI	Av. General Paz 5445 – (B1650) – Buenos Aires	011-4724- 6200 /6300/6400	certifica@inti.gov.ar www.inti.gov.ar
SGS Argentina S.A.	Alsina 1.382, Ciudad de Buenos Aires.	011-4124- 2000	esteban.resumil@sgs.com
		011-4124- 2146	paula.troya@sgs.com
			http://www.sgs.com/



2. INFUSIONES Y ESPECIAS

2.1. Infusiones: Información General

Para comenzar diremos que, como todos sabemos, las infusiones forman parte de los hábitos alimentarios de los argentinos, lo que permite la incorporación – a partir del consumo en su justa medida de los diferentes tipos de infusiones – de variados nutrientes esenciales y sustancias de gran valor – por ejemplo, polifenoles – para mantener una dieta sana y equilibrada. En nuestro país, las infusiones de mayor consumo son la yerba mate, el té y el café – motivo por el cual se profundizará en el análisis de esas infusiones y en ese orden –.

2.1.1. Yerba Mate

Comenzaremos por hablar de la infusión preparada a base de Yerba Mate – conocida como mate –, infusión que prácticamente se convirtió, con el pasar de los años, en la infusión nacional por excelencia, tanto en nuestro país cuanto en Paraguay, Uruguay y sur de Brasil; en ese sentido, el mate se ha convertido en parte esencial de la identidad cultural de dichos países.

Por otro lado, cabe también decir aquí que, como sabemos, el mate tiene su origen en las culturas pre-hispánicas, específicamente entre los guaraníes, quienes lo introdujeron a los españoles los que rápidamente descubrieron sus virtudes y lo adoptaron.

Cabe decir ahora que la yerba mate proviene del *Ilex Paraguariensis Saint Hilaire*, de la familia de las *Aquifoliáceas*, consiste de las hojas, nervaduras y pequeñas ramitas del arbusto del que se extrae, previamente desecadas, cortadas y ligeramente tostadas, y su cultivo se realiza en zonas subtropicales, dado que necesita de altas temperaturas, humedad y lluvias.

En cuanto a una definición de yerba mate, veamos qué es lo que establece al respecto el Código Alimentario Argentino – Ley 18.248–, en su Capítulo XV – Productos Estimulantes o Fruitivos –, bajo el subtítulo de yerba mate.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

En el artículo 1193 de dicho cuerpo legal dice: “Con la denominación de *Yerba Mate* o *Yerba* se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales”.

En cuanto a una clasificación de los tipos de yerba mate que puede adquirirse en el mercado, el Código Alimentario establece que:

- *Yerba Mate Canchada*, que es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada;
- *Yerba Mate Elaborada*, es decir, la canchada luego sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda, de forma tal que se ajuste a las siguientes subclasificaciones:
 - *Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo*, que contiene no menos del 65 % de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35 % de palo grosera y finamente triturada, con astillas y fibras del mismo;
 - *Yerba Mate Elaborada Despalada o Despalillada*, que contiene no menos del 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 10% de palo grosera o finamente triturado, astillas y fibras del mismo;
- *Yerba mate tostada*, que es aquella sometida luego a un proceso de tostación; y
- *Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate*, que es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate.

Además, la ley de referencia – en su artículo 1197 – habla de yerba mate en bolsita (en saquitos o en saquitones), o sea yerba mate contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, debiendo ser el material de la bolsita inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor; permitir el filtrado en caliente y en ebullición, ser flexible y resistente, asegurando la difusión rápida y



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

completa de la infusión, pero conteniendo las partículas más pequeñas de yerba mate, de modo que no se transfieran a aquélla.

Por otro lado, el saquito debe estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión, siendo los saquitos de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones), y cargados con la yerba mate mojada, resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidos; finalmente, el envasado de la yerba mate y el cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, preservando al producto del efecto de la humedad y de la incorporación de olores extraños que puedan afectar a su sabor.

Adicionalmente, se establece en el Código Alimentario Argentino que *“Con las denominaciones de Yerba Mate Compuesta o Yerba Mate Aromatizada según corresponda de acuerdo con su composición, se entenderá el producto constituido por "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "... con Palo", adicionada de una o varias hierbas sávido-aromáticas de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional...”* (art. 1198, 1º párr.); la adición de vegetales autorizados no debe, sin embargo, superar el 40% del total de la mezcla, debiendo el consecuente 60% restante estar compuesto exclusivamente por yerba mate.

Finalmente, con la denominación yerba mate despalillada (o con palo) compuesta o "... aromatizada" o "... aromatizada con..." y llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan, se refiere a la yerba mate elaborada junto con los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en el proceso de su elaboración, tales como las hierbas cordilleranas, serranas u otros similares aunque, sin embargo, no podrán figurar en la designación las hierbas sávido-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5% del total del producto.

En cuanto al sabor característico de la yerba mate, entre amargo y astringente, puede decirse que ello se debe a la gran cantidad de taninos presente en las hojas con las que se prepara. De todos modos, el sabor del mate puede variar, según la edad de las hojas – a mayor edad el sabor es menos ácido –, la proporción entre hojas y



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

nervaduras – cuanto mayor sea la cantidad de hojas y menor la de nervaduras, más amargo será el mate –, según el blend – que le agrega el sabor de otras hierbas – y, finalmente, el estacionado – que hará que se asiente su sabor –.

El mate se consume, generalmente, en un recipiente en forma de calabacín, conocido con el nombre, precisamente, de mate, en el que se incorpora la yerba mate procesada, y con una bombilla – tubo de metal con un filtro en la parte inferior compuesto del mismo metal, a través del cual circula la infusión, dejando la yerba ahora húmeda en el mate – se succiona la infusión, que es el resultado de agregar agua caliente – entre los 70° y los 85° centígrados de temperatura – a la yerba contenida en el mate.

Sin embargo, el mate suele ser consumido, en verano, en la zona norte de nuestro país, entre los 5° y 10° centígrados, por cuanto las temperaturas en las provincias norteñas de la Argentina suelen alcanzar valores elevados – entre los 38° y 45° centígrados –; además, puede consumirse a modo de té, preparado en una taza con agua casi hirviendo, y retirando la yerba – contenida en un saquito o en un recipiente metálico extraíble – una vez que ha brindado sus propiedades y sabor característico, en este caso se llama mate cocido.

Por otro lado, la yerba mate posee notables características terapéuticas y nutricionales, en la medida en que es una fuente importante de vitaminas y minerales, a la vez que es un fuerte antioxidante natural – con cualidades similares a las del vino tinto–, tiene cualidades energizantes – por el nivel de cafeína que tiene, aunque menor al que se encuentra en el café y en el té, lo que contribuye a estimular el trabajo físico y mental de quien lo consume – y es una herramienta útil para combatir el colesterol.

Además, cuenta con el complejo de vitaminas B, que ayudan al cuerpo humano a tomar ventaja de la energía contenida en los alimentos, lo que ayuda a mejorar a su vez la función muscular y a mantener al organismo saludable; asimismo, es fuente importante de potasio y magnesio, que permiten el correcto funcionamiento del corazón y la incorporación de proteínas, respectivamente.



2.1.1.1. Características de la Producción de Yerba Mate

En lo que se refiere a la producción de la yerba mate, cabe decir que la misma sólo puede ser efectuada en determinadas áreas de nuestro país, Paraguay y Brasil, entre los 18° a 30° latitud sur, entre el Río Paraguay y el Océano Atlántico. Cualquier intento de cultivo en otras partes del mundo ha fracasado, por lo que se comentó acerca de sus requerimientos climatológicos y de otro tipo mencionados en el punto antecedente.

En cuanto a la germinación de la semilla de *Ilex Paraguarensis Saint Hilaire*, la misma necesita de la ingesta y digestión por parte del tucán, ave de colores vivos que habita la jungla en la zona de producción, lo cual agrega una nota de color a las condiciones que deben darse para la producción de la especie vegetal origen de la yerba mate.

Todo ello provoca que la Argentina sea el mayor productor mundial – y, consecuentemente, el principal exportador – de yerba mate, con asentamientos productivos desarrollados principalmente en el noreste del país, en las provincias de Misiones y Corrientes, en las zonas de frontera linderas Paraguay y Brasil.

En ese sentido, según datos el Instituto Nacional de la Yerba Mate – I.N.Y.M. –, el área de producción de yerba mate se divide en 6 zonas, cinco en Misiones y una en Corrientes, según su ubicación geográfica así como por sus características diferenciales – tipo de materia prima, estructura empresarial, etc. –, además de las características organolépticas de la materia prima y, consecuentemente, del producto final, a saber: a) Centro: 25 de Mayo, Leandro N. Alem, Cainguás, San Javier y Oberá; b) Noroeste: Eldorado, Iguazú y Montecarlo; c) Noreste: General Manuel Belgrano, Guaraní y San Pedro; d) Oeste: San Ignacio y Libertador General San Martín; e) Apóstoles, Candelaria, Misiones Capital y Concepción; y f) Corrientes: Ituzaingó y Santo Tomé.

Respecto de la cosecha, la misma se realiza durante el semestre abril-septiembre como período tradicional, registrándose sin embargo cosechas también durante la primavera y los meses de lluvia.



2.1.2. Té

Nuevamente utilizaremos, a los fines de definir lo que debe entenderse por té, el recurso al Código Alimentario Argentino, que en el mismo Capítulo XV – Productos Estimulantes o Fruitivos, subtítulo Té, artículos 1181 a 1192 – establece que “*Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camellia Sinensis L*” (art. 1181), a partir de lo que queda claro su origen y especificaciones mínimas.

En cuanto a una clasificación de los diversos tipos de té, el cuerpo normativo de referencia establece que el té destinado a la preparación de infusiones podrá ser té o té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrollado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos, o té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrollado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación (id. cit.).

Seguidamente, el Código profundiza en la clasificación, subclasificando las dos grandes categorías, de esta manera:

- Té Negro, es el que responde a las siguientes especificaciones:
 - *Té de hojas enteras* (los tipos PS y S corresponden en general a las hojas más adultas del brote):
 - *FOP, Flowery Orange Pekoe*, que posee hojas largas, finas bien enrolladas, que poseen puntas o tips que se destacan por su color más claro;
 - *OP, Orange Pekoe*, también de hojas largas, pero delgadas y flexibles, con partes doradas;
 - *P, Pekoe*, es muy similar al anterior, aunque las hojas son más cortas, gruesas y no poseen tips o puntas;
 - *PS, Pekoe Souchong*, es un té de hojas más cortas que el anterior; y



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

- *S, Souchong*, su apariencia es de bolillas, es un té parejo y sin hojas abiertas;
- *Té de hojas quebradas*:
 - *BOP, Broken Orange Pekoe*, es un té compuesto de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado, con lo cual, no debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede tener tips o puntas como el O.P.;
 - *BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings*, es similar al anterior, pero se lo pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas;
 - *BP, Broken Pekoe*: compuesto de hojas no enrolladas, son chatas y lisas y proviene de hojas sueltas; y
 - *BT, Broken Tea*: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, chatas y lisas. Proviene de hojas adultas;
- *Té de hojas quebradas en trozos pequeños* (esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad):
 - *F, Fannings*, es un té similar al B.T. pero sus trozos son aun más pequeños, a la vez que carece de tips o puntas;
 - *PF, Pekoe Fannings*, es como el anterior, pero este sí contiene tips o puntas.
 - *D, Dust*, polvo fino separado por zarandeo durante el proceso de elaboración del té.
- *Té Verde*, que debe responder a las especificaciones siguientes:
 - *Té Hyson*, es el constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral;



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

- *Té Skin Hyson*, es el formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente;
- *Té Pólvara, Gunpowder*, en el que las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro, y que suele estar aromatizado con olivo silvestre (*Olea Fragans*); y, finalmente,
- *Té Perla o Imperial*, en el que las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

Por otro lado, otra clasificación que se hace en la ley es la que determina qué será té descafeinado – o sin cafeína – el que, luego de haber atravesado un proceso de tratamiento especial, ha quedado privado de la casi totalidad de su cafeína – no pudiendo ser superior al 0,1% –, pero debiendo sin embargo responder a las mismas exigencias para y presentando las mismas características que el té negro o verde, con la excepción obvia relativa a los valores de cafeína máximos posibles.

Asimismo, el Código Alimentario Argentino clasifica al té como “... en bolsitas (Té en saquitos o Té en saquitones)...” – por oposición al comercializado suelto, de manera similar a lo establecido para la yerba mate comercializada en saquitos –, según esté – o no – contenido en un envase de papel apropiado para la realización de la infusión, para lo cual, deberá ser dicha bolsita confeccionada con materiales inocuos para la salud, con estructura fibrosa y neutralidad de sabor, permitiendo el filtrado en caliente y a ebullición; además, será flexible y resistente, permitiendo la difusión rápida y completa de la infusión, reteniendo las partículas más pequeñas de té.

Dichos saquitos, en todas sus variedades, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidos; por otro lado, el envasado y cerrado de los saquitos deberá ser realizado mecánicamente, de igual modo su empaquetado,



preservando de esa manera a su contenido de la humedad y del posible efecto invasivo de olores extraños al producto.

Otra denominación es la de té soluble, té instantáneo, extracto de té en polvo o té concentrado en polvo, que será resultado de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té (art. 1190).

Además, té soluble descafeinado, extracto de té descafeinado en polvo o té concentrado descafeinado en polvo, es – en el marco de la ley – el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té descafeinado, pudiendo contener un máximo de hasta el 0,4% de cafeína.

Finalmente, en el Código se trata de Hierbas para Infusiones en el artículo 1192, para referirse a los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex Dumosa R.*), Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro se incorporen, sea que se los utilice solos o mezclados.

Dichas hierbas utilizadas en la preparación de infusiones deben ser expandidas en envases bromatológicamente aptos, pudiendo utilizarse bolsitas o saquitos que cuenten con los mismos requisitos y especificaciones establecidos para el envasado de té.

2.1.2.1. Características de la Producción de Té

En lo que hace a la producción de té, cabe recordar aquí que el cultivo de *Camellia Sinensis* – es decir, la especie vegetal de la cual se extrae la materia prima a partir de la cual se elabora el té – es desarrollado en todo el mundo, con lo cual, las características organolépticas, así como las cualidades que presenta dicha materia prima, según la región de que proviene, serán distintas, en función de las diversas técnicas empleadas en su desarrollo, cosecha y procesamiento.

Es del caso agregar, en ese sentido, que la producción mundial de té, desarrollada en 50 países, ofrece perspectivas favorables para el mercado, ya que en el período 2003-2010 ha crecido alrededor del 23% en cuanto al volumen producido,



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

gracias al aumento en la producción de los cuatro grandes productores, China, Kenia, India y Sri Lanka.

Más de la mitad es producida en India y China, luego siguen Kenia y Sri Lanka, y manteniéndose el 91% del volumen total elaborado a nivel mundial en apenas 10 de las 50 naciones productoras.

En cuanto a la producción nacional de la materia prima base de la infusión en estudio, la misma muestra también una tendencia creciente en cuanto a volúmenes.

Esa tendencia al incremento de la producción nacional de té responde a variadas razones aunque, principalmente, se debe a una demanda externa sostenida, además de haber habido cambios en los hábitos de consumo nacional; a la vez, se incorporaron nuevas tierras para el cultivo y producción, y se están utilizando especies de alta producción a los efectos de seguir incrementando los volúmenes ofrecidos, tanto a nivel interno cuanto internacional.

Cabe agregar, en ese mismo sentido, que la superficie destinada al cultivo y producción de materia prima para té cuenta con una extensión aproximada de cuarenta mil hectáreas, de la cual el 95% se encuentra en la Provincia de Misiones y el restante 5% en la de Corrientes.

2.1.3. Café

En relación al café, cabe decir que se trata de una de las infusiones más extendidas en todo el mundo, con lo cual, su consumo a nivel internacional la coloca en un lugar de privilegio frente a otras infusiones. Se origina en un género de árboles rubiáceos tropicales, compuesto por una variedad de más de treinta especies, de las cuales se extrae la semilla con la que, finalmente, se prepara esta infusión.

Por otro lado, para la definir lo que se entiende por café, a la vez que clasificarlo según sus diferentes subtipos, utilizaremos los conceptos del Código Alimentario Argentino, en su Capítulo XV – Productos Estimulantes o Fruitivos –, bajo el encabezamiento de Café y Sucedáneos (artículos 1163 a 1180).



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

El citado cuerpo normativo, establece que *“Con la denominación de Café, Café verde, Café crudo se entiende las semillas sanas y limpias del Coffea Arabiga L y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación, al sol, y no privadas de su cafeína...”* (art. 1163). Con ello, ya sabemos entonces el origen del producto – *Coffea Arabiga L* – y la forma de su obtención.

Luego, en el artículo 1165, se establece que el café tostado será: *“... el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos...”*. Además, se establece que para ser depositado, circular, ser expuesto o expedido, debe poseer aspecto homogéneo y buenas características organolépticas; contar con condiciones de humedad, a 100-105°C, máxima de 5%; cantidad de cenizas, a 500-550° centígrados, sobre producto seco, con un máximo también del 5%; cenizas insolubles en HCl al 10%, máximo de 1,0 %; extracto metílico máximo del 12%; extracto acuoso del 21 a 33%; cafeína en cantidad mínima del 0,9%; cloruros, en Cl, en 100 gr. de cenizas, un máximo del 0,7%; y sulfato, en SO₃, en 100 gr. de cenizas, un máximo del 4%.

En cuanto al café tostado o torrado, se entiende por tal en el marco del Código de referencia, al *“... producto resultante de la tostación del café en presencia de azúcares caramelizables incluidos en el presente Código...”* (art. 1166). En cuanto a sus requisitos para ser tal, se dispone que deberá cumplir las condiciones siguientes: a) Humedad, a 100-105°C, máximo del 8%; b) Cenizas a 500-550°C, máximo del 5%; c) Cloruros, en Cl, sobre substancia seca, máximo de 0,06%; d) Sulfatos, en SO₃, sobre substancia seca, máximo del 0,25%; e) Azúcares caramelizados en un máximo del 10%; f) Extracto acuoso seco, en un máximo del 38%; y g) Cafeína, sobre producto libre de azúcares caramelizados, en un mínimo del 0,9%.

Además, como medida para preservar la calidad del café en cuanto a sus condiciones aromáticas y de sabor e inocuidad, se dispone que *“Los cafés tostados y los torrados con azúcares (en grano o molido) serán considerados ineptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren*



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

envasados al vacío, con gases inertes o en envase cuya hermeticidad asegure la conservación del producto...” (art. 1167).

Otras definiciones que aparecen en el Código Alimentario Argentino, son las que se refieren a los siguientes tipos de café:

- *Café en copos, Café en virutas (Coffee Flakes)*, que es el café obtenido luego de hacer pasar café tostado molido y humedecido ligeramente a través de cilindros de superficie lisa y pulida a presión elevada;
- *Café descafeinado*, es decir, el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína, sin perjuicio de contener algo de ella, aunque no puede serlo en más de 0,2%;
- *Café sin cafeína*, por otro lado, es el que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,1% de cafeína;
- *Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo*, serán los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado, no conteniendo más de 4% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,5% de cafeína natural del café, a la vez que deben ser polvos livianos de grano uniforme, envasados de manera tal que se garantice hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación;
- *Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado*, es el producto resultante de la deshidratación del extracto de café tostado descafeinado.
- *Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo*, son los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa, presentándose también como polvo liviano de grano uniforme y con envases que garantizarán la hermeticidad necesaria que asegure su preservación e impida su hidratación;



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

- *Sucedáneos o Substitutos del café*, es la serie de productos de origen vegetal – porotos, soja, cebada u otros granos, achicoria – que, desecados y tostados o tostados con azúcar aisladamente o en mezclas, permiten la preparación de infusiones desprovistas de cafeína y que presentan una coloración negruzca más o menos intensa, semejante a la del café tostado o torrado con azúcares;
- *Achicoria*, como sucedáneo del café, es la raíz de la planta *Chicorium Intybus L*, sana, limpia, desecada, tostada y molida, pudiendo presentarse en forma de granos finos, polvo o trozos friables;
- *Malta tostada*, será únicamente la cebada germinada, desecada y tostada; y, finalmente,
- *Malta torrada con azúcar*, es únicamente la cebada germinada, desecada y tostada en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa.

2.1.3.1. Características de la Producción de Café

En lo que se refiere a la producción de café, a nivel mundial hay más de ocho decenas de países dedicados a su cultivo y elaboración, todos ellos ubicados en zonas del planeta con clima cálido y húmedo, en regiones con climas tropicales, siendo principalmente elaborado en América del Sur, y especialmente desarrollada su producción en Colombia y Brasil; todo ello genera que, a partir del origen del café, sumado a la variedad vegetal de que se extraiga, varíen las características de la materia prima utilizada, así como del tipo de café obtenido.

En ese sentido, cabe mencionar que, por esa razón, nuestro país es principalmente importador de café, sin perjuicio de minúsculos polos productores de café aparecidos en las provincias de Salta y Jujuy, con lo cual, solo algunas presentaciones determinadas de café elaborado se destinan a flujos con destino a los mercados internacionales.

En cuanto a la producción internacional de café, los que se ubican a la cabeza, en cuanto al volumen aportado al mercado, son Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia,



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

acaparando alrededor del 50% de ese total; más del 45% proviene de Sudamérica, con lo cual, el grueso es producido por Brasil y Colombia.

De todos modos, cabe decir que Brasil produce y exporta un café de excelentes cualidades, siendo considerado el de mejor calidad.

Entre las principales empresas a nivel mundial dedicadas a la elaboración y comercialización de café, es decir, que compran el grano para procesarlo y comercializarlo en sus distintas variedades y formas, encontramos, por ejemplo, a General Foods, Jacob Suchard, Nestlé, Procter & Gamble, Sara Lee Dowe Egberts, Lavazza, Ueshima, Illy Caffé; y entre las marcas de café que se pueden encontrar en el mercado, podemos mencionar Maxwell House, Master Collection y Private Collection – de General Foods – y Hill Bros Gold Blend – de Nestlé –, por mencionar solo algunas de ellas.

En cuanto al mercado interno, es preciso remarcar que la Argentina es un país básicamente importador de café, es decir, que las condiciones climáticas y medioambientales del territorio nacional no permiten el desarrollo de emprendimientos productores de café, más allá de las experiencias realizadas en las provincias de Salta y Jujuy las que, sin embargo, carecen de un volumen de producción lo suficientemente grande y rentable como para intentar su comercialización a nivel internacional, con lo cual, la demanda cubierta por nuestro país – tanto interna como internacional – se satisface básicamente con los granos importados y posteriormente procesados en establecimientos industriales nacionales.

En ese sentido, dentro del mercado argentino podemos encontrar, entre otras, empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de café tales como la Virginia S.A., Cabrales S.A., Padilla S.A., Bonafide S.A., J. Llorente S.A., Bagley S.A. y Los 5 Hispanos, quienes representan el 90% de dicho mercado, con marcas tales como La Virginia, Cabrales, La Morenita, Franja Blanca y El Cafetal.



2.2. Especies: Información General

Primeramente, cabe decir que cuando hablamos de Especies, de manera general, lo hacemos con referencia a las hierbas aromáticas y plantas, partes de plantas, semillas y frutos utilizadas principalmente en gastronomía, perfumería, medicina, insecticidas, parasiticidas o similares, secos o frescos, quebrantados o pulverizados, según la definición utilizada en la subpartida 1211.90 del Sistema Armonizado (Nomenclador Común Mercosur – N.C.M.), entre otras comprendidas en el tópico bajo análisis.

En ese sentido, puede decirse que, a partir del procesamiento de hierbas aromáticas y especias pueden obtenerse como resultado *aceites esenciales* – metabolitos secundarios aislados de la materia prima utilizada a partir de algún procedimiento extractivo particular, siendo los principales extractivos comercializados a partir de cultivos aromáticos –, *concretos* – generados a partir de la utilización de un disolvente no polar y su eliminación por evaporación a baja temperatura y empleo de vacío, también conocidas como oleorresinas –, *resinoides* – es la porción insoluble en etanol que queda una vez redisoluelto el concreto en etanol (a temperatura ambiente hasta un máximo de entre 40° y 50° C) –, *absolutos* – la parte soluble que se separa por filtración al redisolverse el concreto y separarse los resinoides y eliminarse el etanol –, *resinas* – es la sustancia aromática que exudan naturalmente o por incisiones o heridas de sus troncos algunas variedades vegetales –, y, finalmente, *infusiones* – obtenidas a partir del vertido de agua hirviendo sobre la planta aromática del caso –.

Dichos productos resultantes de la utilización de cultivos aromáticos y especias como materia prima, pueden ser utilizados en diversos sectores industriales productivos, como por ejemplo en la industria alimentaria – que es precisamente el objeto del presente trabajo –, en la industria cosmética, también en la farmacéutica, agroquímica y química, aunque no se agota en ellas el espectro de posibilidades en cuanto a su empleo industrial.

Sin embargo, a los fines del presente trabajo, dedicado al estudio de los Alimentos Industrializados, para definir lo que debe entenderse por Especies, utilizaremos la definición empleada en el Código Alimentario Argentino, el que – bajo el



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

subtítulo de “Condimentos Vegetales”, que encabeza su Capítulo XVI, titulado “Correctivos y Coadyuvantes” (arts. 1199 a 1338) – establece: Con la denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas (art. 1199).

Como es sabido, en la actualidad estamos en presencia de una tendencia creciente y sostenida de consumo y demanda de productos saludables, orgánicos y naturales, lo que ha generado que el nicho de mercado dedicado a la comercialización de hierbas aromáticas y especias, a nivel mundial, sea atractivo por su notable crecimiento y expansión, en concordancia con la tendencia que acabamos de mencionar.

En ese sentido, en los últimos diez años, los envíos argentinos de productos naturales – en el caso, de hierbas aromáticas y especias – han crecido tanto en valor económico cuanto en cantidad de productos, habiendo sido Brasil y Alemania quienes adquirieron la mayoría de esas colocaciones nacionales de los productos en estudio.

El crecimiento constante de las exportaciones de este sector hace de él uno de los más dinámicos en el aparato productivo nacional, lo que resulta asimismo demostrativo del incremento de las ventas a mercados externos realizadas por productores y comercializadores de nuestro país que se viene dando en los últimos años – que, aunque reducidas en este caso particular, vienen ampliando su presencia internacional de manera sostenida –.

Por otro lado, cabe ahora referirse a la cuestión atinente a la comercialización de los productos considerados. Así, las hierbas aromáticas pueden ser comercializadas de diversas maneras – brindando un espectro bastante amplio de posibilidades al momento de colocar dichos productos en el mercado –; en ese sentido, puede tratarse de plantines; hierbas frescas o desecadas, y en este último caso, sea entera, picada o molida; pueden asimismo comercializarse como especias enteras, picadas o molidas; o también pueden ser vendidas como materia prima utilizable en la obtención de extractivos.



2.2.1. Características de Producción del Sector

Para comenzar, diremos que las hierbas aromáticas, de igual manera que lo que ocurre con las especias, se producen en países poco desarrollados y/o en vías de desarrollo, por sus características de cultivo – producción primaria –, dado que resulta ser una herramienta bastante útil a los efectos de desarrollar las economías locales y regionales. Adicionalmente, la producción internacional de hierbas aromáticas y especias se mueve en sintonía con la demanda de las mismas, lo que provoca, a su turno, que los productores de países en desarrollo se vean obligados a competir, con las ventajas que ello acarrea para el mercado.

En lo que se refiere al comercio mundial de hierbas aromáticas y especias, es posible decir que el mismo se encuentra en un crecimiento moderado y sostenido que responde, entre otros factores, a la tasa de crecimiento de la población; al mayor consumo y, consecuentemente, mayor elaboración de comidas rápidas y de preparaciones para microondas; al aumento en la demanda de alimentos naturales exentos de saborizantes, aditivos y conservantes sintéticos; a la gradual tendencia a la eliminación de la sal y el azúcar en la elaboración de alimentos con su consiguiente reemplazo por especias y hierbas aromatizantes; así como también por el mayor desarrollo y expansión del mercado de las comidas étnicas o regionales, etc..

En cuanto al caso particular de la producción de hierbas aromáticas y especias en nuestro país, la misma se encuentra presente en diversas regiones del territorio nacional. Más allá de su volumen y la superficie ocupada, que no es muy grande, su dispersión hace que cada especie cuente con las características propias de la zona en la que es cultivada, motivado ello por las condiciones edáficas, climáticas y culturales propias de cada región.

Así, en el caso del Litoral argentino, se trata una región en la que pueden desarrollarse sin problemas cultivos de carácter extensivo de, por ejemplo, manzanilla, coriandro, mostaza blanca e hinojo dulce, entre otras; en la Mesopotamia, por otro lado, encontraremos cultivos dedicados a: citronella, lemon grass, menta japonesa, vetiver,



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

palma rosa y espartillo, por ejemplo; en la zona abarcada por Chaco y Formosa hay cultivos muy productivos de lemon grass, vetiver, espartillo, menta japonesa, menta inglesa, tomillo y orégano.

En el caso del noroeste de nuestro país, tradicionalmente encontramos plantaciones dedicadas a la producción de anís, comino, pimienta para pimentón; además, la zona cuenta con características que hacen posible el cultivo de otro tipo de especias, pudiendo llevarse a una dimensión rentable para los productores, como por ejemplo puede ocurrir con la albahaca, el romero, el orégano, el tomillo, el lemon grass, el espartillo, el estragón, el lavandín, la menta inglesa y la japonesa, sólo por nombrar algunas.

En lo que se refiere a la región de Cuyo, pueden encontrarse cultivos dedicados al estragón, al hisopo, a la menta inglesa y a la japonesa, el orégano, al lavandín, al romero, al tomillo, al ajeno, al anís, al comino, además de especias aromáticas y medicinales nativas como la pichana, el poleo, el tomillo andino y la jarilla; en la región sur los emprendimientos productivos se hallan volcados a la producción de lavanda, lavandín, orégano y una gran cantidad de especias, entre las que se cuentan la menta inglesa, el romero, el hinojo dulce y el carvi.

Finalmente, en la zona centro del país han tenido una excelente performance los cultivos dedicados a angélica, romero, albahaca, lavandines, eucalipto, tomillo, estragón, melisa, ruda, salvia moscatel, salvia común, menta inglesa, orégano, ajeno, coriandro, vetiver, chilca y suico – especie nativa de la que se obtiene un aceite esencial muy apreciado en perfumería –; esta región posee una singular importancia por la calidad y variedad de materia prima vegetal disponible, así como también por las esencias a que se puede llegar con los procesos adecuados.

Sin embargo, cabe decir que si bien se trata de un sector de reducidas dimensiones en lo que se refiere al volumen de producción – más allá de su dispersión geográfica y de la notable variedad de productos y procesos, estamos asimismo en presencia de un sector que tiene ante sí enormes posibilidades comerciales por la ventaja comparativa que trajo aparejada la salida de la convertibilidad y la consiguiente



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

devaluación del peso argentino frente al dólar estadounidense, con lo cual, las perspectivas del sector son absolutamente favorables – esto, a su turno, se ve potenciado por los esfuerzos realizados desde el sector público y el privado –.

En cuanto a la cadena productiva, en líneas generales, el sector primario se compone de pequeños y microproductores que poseen cultivos de una hectárea o menos, con lo cual, luego es necesaria la actividad de intermediarios quienes, al contactar a unos cuantos de esos productores, actúan como acopiadores, de forma tal que se pueda llegar a los mercados nacionales e internacionales con volúmenes más o menos importantes y poder así satisfacer la eventual demanda.

Las diversas especias y hierbas aromáticas, así como sus derivados, provienen de más de cuarenta y cinco especies vegetales, de las cuales se utilizan, según sea el caso, los frutos, las raíces, las flores, las hojas, las semillas o las inflorescencias, para entonces ser comercializados en el mercado interno y en el internacional también de variadas maneras, sea enteros, triturados, molidos, deshidratados y seleccionados, o si no, recorrer los procesos industriales a través de los cuales se obtienen los aceites esenciales y las oleorresinas, según el caso y la industria hacia la cual esté destinada.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

3. COMERCIO EXTERIOR

3.1 BALANZA COMERCIAL ARGENTINA

BALANZA COMERCIAL					
	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general exportaciones Capítulo 09	79.027.664	89.247.685	100.812.612	112.698.314	140.584.757
Total general importaciones Capítulo 09	61.811.536	85.324.900	102.883.966	87.969.501	101.329.070
Saldo comercial	17.216.128	3.922.785	-2.071.354	24.728.813	39.255.687

Fuente CEI en base a INDEC

3.1.1 Análisis de la balanza comercial argentina

La balanza comercial argentina de este sector ha sido continuamente superavitaria en el período analizado (años 2006 a 2010) a excepción del año 2008 donde las importaciones superaron levemente a las exportaciones.

Se puede observar que las exportaciones han aumentado constantemente a lo largo de todo el quinquenio mientras que las importaciones mostraron una caída en 2009 de más 14%. De todas maneras, si se toman los años de punta, tanto las exportaciones como las importaciones crecieron un 77,90% y un 63,93% respectivamente.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

3.2. EXPORTACIONES ARGENTINAS DEL SECTOR

EXPORTACIONES ARGENTINAS EN U\$S FOB					
	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general Capítulo 09	79.027.664	89.247.685	100.812.612	112.698.314	140.584.757

Fuente CEI en base a INDEC

EXPORTACIONES ARGENTINAS POR POSICIÓN ARANCELARIA CAP. 09 Café, te, yerba mate y especias. EN U\$S FOB Fuente CEI en base a INDEC						
Producto	Descripción	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general		79.027.664	89.247.685	100.812.612	112.698.314	140.584.757
9024000	Te negro presentado en forma ncop.	49.119.569	54.186.760	61.403.896	70.488.138	91.264.623
9030090	Yerba mate excluida simplemente canchada	23.204.101	27.013.787	31.678.635	35.907.655	39.140.678
9030010	Yerba mate simplemente canchada	2.149.842	3.425.185	3.000.519	2.407.334	3.795.098
9022000	Té verde(s/fermentar)presentado en forma ncop.	700.708	718.493	1.273.705	1.112.576	1.536.729
9023000	Té negro en envases inmediatos <= a 3 kg.	736.504	795.041	566.137	611.253	1.387.508
9092000	Semillas de cilantro	537.627	560.462	1.090.299	581.047	1.380.360
9012100	Café tostado,s/descafeinar	1.566.096	1.412.472	883.156	767.665	1.053.325
9021000	Té verde(s/fermentar)presentado en envases inmediatos <= a 3 kg.	248.411	326.021	323.436	347.541	286.599
9042000	Frutos de los géneros capsicum o pimenta,secos,triturados o pulverizados	352.958	403.362	244.791	198.733	208.834
9041200	Pimienta,triturada o pulverizada	65.881	184.734	87.242	40.876	192.598
9091010	Semillas de anís(verde)	4.828	4.458	11.227	18.623	113.273
9109100	Mezclas de especias	25.649	20.319	28.450	43.522	58.500
9109900	Otras especias ncop.	88.706	85.064	81.737	64.873	34.061
9102000	Azafrán	13.580	10.879	48.776	29.697	32.711
9070000	Clavo(frutos,clavillos y pedúnculos)	3.485	1.678	2.316	4.810	23.340
9012200	Café tostado,descafeinado	10.786	14.741	24.439	16.221	19.499
9093000	Semillas de comino	16.144	23.318	13.516	14.818	14.337
9081000	Nuez moscada	20.908	7.993	14.472	13.772	13.441
9095000	Semillas de hinojo,bayas de enebro	2.900	6.776	8.366	9.320	10.542
9101000	Jengibre	4	3.138	805	1.842	5.755
9062000	Canela,trituradas o pulverizadas	15.913	5.902	4.190	3.824	5.572
9041100	Pimienta,s/triturar ni pulverizar	10.388	23.812	15.909	7.731	5.057
9061100	Canela (Cinnamomum zeylanicum Blume)		5.218	756	794	1.437
9091020	Semillas de badiana(estrellado)	700	6.461	2.310		880
9019000	Cáscara,cascarilla y sucedáneos del café				6	
9050000	Vainilla	0		225	24	
9061000	Canela,s/triturar ni pulverizar	655				
9061900	Las demás flores de canelero		742			
9083000	Amomos y cardamomos			164		
9094000	Semillas de alcaravea			65		
9103000	Cúrcuma	100.670	869	3.073	5.619	
9104000	Tomillo,hojas de laurel	29.150				
9105000	"curry"	1.501				



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

EXPORTACIONES ARGENTINAS TOTALES DEL SECTOR POR DESTINO EN U\$S FOB Fuente CEI en base a INDEC					
País	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general	79.027.664	89.247.685	100.812.612	112.698.314	140.584.757
Estados Unidos	33.127.389	37.724.211	43.343.271	48.602.206	63.198.109
Siria	14.966.208	17.744.144	20.361.771	23.458.125	25.483.868
Chile	8.472.317	8.919.460	11.098.393	11.533.091	14.255.162
Brasil	2.387.852	3.757.914	4.009.589	3.060.039	5.331.320
Países Bajos	3.145.920	3.061.424	2.445.422	3.526.624	3.902.355
Alemania, Rep.	2.725.220	3.536.891	3.518.708	4.176.200	3.863.023
Rusia	155.037	284.920	305.478	350.135	2.864.147
Uruguay	1.924.482	2.102.251	3.465.077	3.308.294	2.767.086
Reino Unido	3.640.194	2.782.241	2.400.601	2.499.117	2.243.051
Polonia	758.132	992.438	1.587.241	2.486.075	2.240.507
India	964.507	1.111.454	985.908	1.119.889	1.930.838
España	975.207	1.405.783	1.329.284	1.501.239	1.592.390
Líbano	1.016.397	991.835	1.045.356	1.191.127	1.410.391
Paraguay	243.004	499.101	648.439	1.059.935	1.368.020
Indonesia					1.095.044
Kenya	1.260.148	932.645	394.738	365.649	1.025.690
Bolivia	389.043	412.281	608.054	500.203	637.509
Canadá	476.201	604.190	505.202	616.418	594.779
Francia	368.054	308.295	307.419	449.521	452.496
Corea Repúblic	16.558	47.688	55.578	81.248	386.231
SudÁfrica	69.704	49.832	62.507	152.106	371.176
Paquistán	147.640		84.040	10.800	358.400
Perú	35.232	87.812	54.869	152.078	312.638
Italia	143.963	186.619	195.531	183.744	312.322
China	27.386	5.763	55.251	57.665	294.793
Nueva Zelanda	223.978	297.427	220.620	325.469	277.545
Venezuela	141.557	156.644	160.949	248.385	248.470
Panamá	93.230	91.126	123.067	149.714	228.529
México	176.515	142.411	291.734	199.800	226.575
Israel	170.607	150.111	166.646	203.956	198.751
Finlandia	11.750	9.406	10.152	83.160	169.290
Australia	137.245	132.015	85.624	208.288	151.805
Malasia	38.070	50.465	44.175	13.500	98.274
Japón	47.828	98.214	58.644	53.250	96.166
Turquia			14.600		93.719
Colombia	19.417	25.435	28.061	87.566	91.069
Emiratos Árabe	39.922	103.769	83.364	97.914	75.329
Costa Rica	70.029	52.305	81.063	42.902	73.643
ZF Punta Arena	72.034	71.093	72.326	48.200	68.067
Ucrania	41.424	23.318	64.847	20.625	38.758



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

Ecuador	4.058	20.470	16.207	31.682	35.363
Arabia Saudita			25.931	18.576	19.440
Cuba	9.104	33.458	28.980	12.984	18.925
Hong Kong Rae	534	2.795			15.956
Taiwan Provinc		12.586	19.485	18.448	13.341
Hungría	10.965	8.086	12.683	11.094	13.035
Suecia	14.254	11.777	51.673	40.964	10.603
República Checa		1.236		1.714	6.248
República Domi	4.392	2.379	16.954	5.447	5.407
ZF Iquique (Ch		2.054	1.920	3.498	5.264
Angola	4.760	757			5.008
Suiza	84.545	9.409	27.833	5.617	3.143
Bulgaria					2.500
Bélgica	62.391	89.387	139.741	57.188	2.229
Antillas Holan	1.231	7.120	17.198		800
Austria					160
Bielorrusia		1.272			
Cabo Verde			802	583	
Chipre			5.340		
Congo	5.374	1.920			
Croacia			23.421		
Dinamarca		2.200		9.550	
Eritrea		600			
Eslovaquia			54		
Estonia				204.321	
Guatemala	10.189			21.380	
Guinea Ecuator			157	150	
Haití				12.767	
Honduras		18.250			
Jordania		1.025	23.205		
Letonia		14.196	24.338		
Lituania	5.237	1.984	2.264		
Moldova	46.748				
Portugal		20.622	10		
Puerto Rico (E	11.241				
Tailandia			35		
Terr. Británico				18.094	
Terr. Francese		2.026	782		
Trinidad y Tob	30.360	29.145			
Uganda	2.880				



3.2.1 Análisis de las exportaciones argentinas del sector

En un primer análisis, se observa que las exportaciones de Café, Te, Yerba Mate y Especies, productos agrupados en el Capítulo 09 de la Nomenclatura Arancelaria, han aumentado constantemente entre los años 2006 y 2010. De esta manera, las ventas externas argentinas pasaron de un valor cercano a los u\$s 79 millones en 2006 a casi u\$s 141 millones en 2010, lo que significa un incremento de los valores exportados de más de un 77 % durante el quinquenio y un crecimiento promedio de más del 15%.

3.2.1.1. Por producto y por destino

Si se consideran los principales tres productos exportados durante el año 2010 se puede verificar: en primer lugar con la P.A. 09024000 NCM Te negro presentado en forma ncop. con exportaciones que empezaron a registrarse en 2006 con montos de u\$s FOB 49 millones, pasando a algo más de u\$s FOB 91 millones en 2010, mostrando así un crecimiento de aproximadamente un 86% entre esos años.

En segundo lugar se encuentran la Yerba mate excluida simplemente canchada P.A. 9030090 NCM, de las cuales se exportaron en 2006 más de u\$s FOB 23 millones y en 2010 u\$s FOB a casi 40 millones con lo cual las ventas de este producto aumentaron casi un 69% en el quinquenio analizado y en promedio mostraron un crecimiento del 14%.

Finalmente, en tercer lugar se encuentra la Yerba mate simplemente canchada de la partida arancelaria 9030010 de los cuales se empiezan a registrar ventas a partir de 2006 con valores por más de u\$s FOB 2,1 millones aumentando en 2010 más de un 76% con ventas por más de u\$s FOB 3,79 millones.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

Los principales destinos de exportación de infusiones y especias, durante el año 2010 fueron: Estados Unidos (44,95%), Siria (18,13%), Chile (10,14%), Brasil (3,79%) y Países Bajos (2,78%).

Por lo tanto, se observa una gran atomización en los destinos de las exportaciones del sector. Entre los países mencionados, los cinco primeros concentraron entonces el 79,79% de las exportaciones argentinas, mientras que si tomamos los diez primeros, la concentración aumenta al 89,73% de las mismas.

A continuación se analizan en detalle los principales países de destino de estas exportaciones.

Estados Unidos, es el primer país de destino de las exportaciones argentinas del sector con un total de más de U\$S FOB 63 millones en 2010, mientras que en el año 2006 las exportaciones totalizaban U\$S 33 millones, el crecimiento de las exportaciones a Estados Unidos comparando ambos años fue de un 90,77%.

Como fuera señalado, Siria es el segundo destino de las exportaciones argentinas del sector en el año 2010, con un total de U\$S FOB 25,4 millones, al inicio del quinquenio bajo análisis los valores de exportación fueron de algo más de U\$S FOB 14 millones, con lo cual las mismas tuvieron un incremento del 70%.

Las exportaciones argentinas del sector hacia Chile totalizaron, en 2010 U\$S FOB 14,2 millones, ascendiendo de este modo un 68% en relación al año 2006.

Brasil ha sido el cuarto destino de las exportaciones argentinas del sector en el período comprendido entre 2006 y 2010, con valores acumulados en el último año de U\$S FOB 5,3 millones, ascendiendo de esta manera un 123% con respecto al año 2006, en el cual las exportaciones totalizaban los U\$S FOB 2,3 millones.

Países Bajos es el quinto destino de las exportaciones argentinas del sector, con un total acumulado en 2010 de U\$S FOB 3,9 millones, mientras que en el año 2006 las



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

exportaciones totalizaban U\$S 3,1 millones, por lo tanto observamos un incremento de las exportaciones de un 24%.

3.3. IMPORTACIONES ARGENTINAS DEL SECTOR

IMPORTACIONES ARGENTINAS POR ORIGEN CAP. 9					
EN U\$S CIF					
Fuente CEI en base a INDEC					
País	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general	61.811.536	85.324.900	102.883.966	87.969.501	101.329.070

IMPORTACIONES ARGENTINAS POR PRODUCTOS CAP. 09						
EN U\$S CIF						
Fuente CEI en base a INDEC						
Producto	Descripción	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general		61.811.536	85.324.900	102.883.966	87.969.501	101.329.070
9011110	Café s/tostar ni descafeinar,en grano	50.794.873	69.460.171	75.510.047	59.697.184	72.850.216
9012100	Café tostado,s/descafeinar	1.325.765	1.913.418	4.412.683	4.415.391	7.306.598
9102000	Azafrán	1.423.211	2.404.827	7.537.645	11.609.321	6.782.716
9041100	Pimienta,s/triturar ni pulverizar	3.157.757	5.117.596	6.258.177	4.349.371	5.944.390
9081000	Nuez moscada	1.488.110	1.405.582	1.888.766	1.775.147	1.843.691
9012200	Café tostado,descafeinado	39.711	91.175	218.297	346.141	626.150
9030090	Yerba mate excluida simplemente canchada	398.293	661.641	790.187	318.417	597.906
9023000	Té negro en envases inmediatos <= a 3 kg.	406.072	623.268	538.577	395.435	589.253
9103000	Cúrcuma	247.076	310.491	367.409	356.247	561.723
9024000	Te negro presentado en forma ncop.	417.854	587.311	783.881	370.577	542.903
9011200	Café s/tostar,descafeinado	249.132	389.487	191.131	450.138	538.320
9042000	Frutos de los géneros capsicum o pimenta,secos,triturados o pulverizados	243.751	596.201	1.858.547	1.218.691	441.005
9091010	Semillas de anís(verde)	130.835	44.593	318.823	383.242	440.937
9109900	Otras especias ncop.	41.062	208.227	398.740	282.354	432.753
9093000	Semillas de comino	317.659	426.981	565.749	686.973	400.391
9022000	Té verde(s/fermentar)presentado en forma ncop.	169.392	246.286	189.888	140.650	266.987
9101000	Jengibre	71.901	56.928	109.508	186.475	265.430
9061100	Canela (Cinnamomum zeylanicum Blume)		196.415	318.551	228.111	178.714
9070000	Clavo(frutos,clavillos y pedúnculos)	143.789	93.689	88.867	97.937	171.166
9062000	Canela,trituradas o pulverizadas	65.251	126.246	175.842	254.512	154.038
9021000	Té verde(s/fermentar)presentado en envases inmediatos <= a 3 kg.	29.331	33.392	81.695	52.271	93.023
9083000	Amomos y cardamomos	22.986	32.598	31.382	53.800	86.954
9095000	Semillas de hinojo,bayas de enebro	49.409	104.296	131.672	144.544	78.105
9050000	Vainilla	36.933	45.559	29.056	48.586	33.359



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

9091020	Semillas de badiana(estrellado)	3.163	24.558	14.720	17.025	32.707
9041200	Pimienta,triturada o pulverizada	48.810	74.266	43.060	23.303	27.103
9109100	Mezclas de especias	6.559	9.881	16.009	18.146	16.378
9092000	Semillas de cilantro	6.604	8.227	6.962	19.621	15.559
9094000	Semillas de alcaravea	2.017	1.314	3	13.015	10.017
9082000	Macis	2.266	6.688	1.244	1.171	419
9019000	Cáscara,cascarilla y sucedáneos del café	2.478	8.382	5.860	3.843	159
9011190	Café s/tostar ni descafeinar excluido en grano		65	3	57	
9030010	Yerba mate simplemente canchada	34.340	14.251	786		
9061000	Canela,s/triturar ni pulverizar	222.147				
9061900	Las demás flores de canelero		890	199	11.805	
9104000	Tomillo,hojas de laurel	175.330				
9105000	"curry"	15.235				
9011110	Café s/tostar ni descafeinar,en grano	22.434				

IMPORTACIONES ARGENTINAS POR ORIGEN CAP. 09
EN U\$S CIF
Fuente CEI en base a INDEC

País	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
Total general	61.811.536	85.324.900	102.883.966	87.969.501	101.329.070
Brasil	53.775.250	74.744.793	82.932.091	63.571.146	77.931.583
Suiza		5.390	843.738	2.309.306	4.468.090
Irán	652.650	1.339.678	6.861.433	8.382.795	4.141.896
España	830.697	1.066.032	835.514	3.438.653	2.758.377
Colombia	1.317.313	1.532.507	1.963.518	1.786.836	1.809.501
Indonesia	1.301.390	1.232.574	1.838.001	1.683.339	1.220.078
India	574.304	751.734	1.104.030	1.239.620	1.196.398
China	358.582	560.867	938.009	596.249	1.112.654
Italia	404.843	879.013	940.183	981.368	1.050.447
Perú	256.197	526.688	287.145	440.396	956.534
Estados Unidos	28.321	47.649	183.622	321.358	790.616
Vietnam	311.026	87.197	144.838	396.242	606.133
Reino Unido	246.239	357.546	296.856	177.870	605.745
Siria	190.717	164.639	194.024	252.275	587.737
Sri Lanka	448.385	539.376	649.842	531.842	577.235
Ecuador	31.508	75.750	112.936	157.538	370.882
Turquia	202.089	106.567	377.368	307.985	280.047
Bolivia	30.142	21.134	64.405	43.484	201.886
Chile	191.248	590.568	1.310.594	820.660	150.886
Madagascar	64.231	136.674	146.820	158.340	103.652
Países Bajos	67.064	18.618	23.261	11.179	90.891
Guatemala	20.700	30.563	25.892	32.934	53.497
Alemania, Rep.	23.624	17.914	17.516	7.361	27.012



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

Japón	25.822	11.640	10.626	13.522	24.331
Líbano	8.746	21.065	32.049	29.898	23.732
Egipto	15.868	37.837	29.618	95.553	23.600
Corea Repúblic	1.896	5.682	10.516	6.864	21.684
Francia	22.101	9.758	26.866	24.040	21.338
Kenya	62	6.257	41.580	73.275	16.637
Macedonia	1.601	1.612			15.746
Canadá	15.677	12.946	17.896	15.389	13.874
Costa Rica	99.852			8.720	13.464
Papua, Nueva G	7.364	16.680	4.495	20.213	11.794
Taiwan Provinc	1.585	5.845	9.941	6.184	9.793
Malawi	999	4.298	54.690		8.138
Indeterminado	224		63	30	6.872
Jamaica		603	1.037	2.667	4.115
Etiopía				5	3.496
Hungría			2.793	5.924	2.836
SudÁfrica	157	39	1.157	3.163	2.597
Paraguay	129.218	6.168	17.370	58	2.593
Tanzania					2.327
Zambia					2.150
Bulgaria		2.732	764	3.543	1.825
Panamá					1.408
El Salvador					881
México	10.173	33.951	57	9.458	843
Nicaragua					714
Rusia					439
Tailandia	88	8.435			63
Nepal	180	114	245	80	3
Albania			5.947		
Argentina	139	243.743	412.231		
Australia		153		6	
Camerún	62				
Comoras	42.925				
Dinamarca	377	428		1.915	
Granada	44.462		68.340		
Guinea	5.032				
Honduras		53			
Malasia		28.440	1		
Nigeria	7.542				
Nueva Zelanda		88			
Polonia	4		678		
Puerto Rico (E		4.296			
República Checa			77		
Singapur	37.352	28.566	43.266		
Uruguay	5.508		27	218	



3.3.1 Análisis de las importaciones argentinas del sector

Las importaciones argentinas de infusiones y especias han demostrado un incremento sustantivo hasta 2008 año en el que comienzan a sentirse los efectos de la crisis internacional. De esta manera, entre 2006 y 2008 las importaciones argentinas de este sector llegaron a superar los 102 millones de dólares para luego descender en 2009 un 14%. Esto se tradujo en un aumento final del volumen importado en el quinquenio 2006 - 2010 de un 64%, habiendo pasado de un valor de aproximadamente u\$s 61 millones en 2006 a un total de U\$S 101 millones en 2010.

3.3.1.1. Por producto y por origen

Si se analiza la composición de las importaciones argentinas del sector desagregadas por producto, se observa que los que lideran en montos la lista de compras en 2010 fueron: Café s/tostar ni descafeinar, en grano de la P.A. 9011110 NCM con volúmenes de importaciones en 2010 que ascienden a algo más de u\$s 72 millones, habiendo crecido en el quinquenio 2006 – 2010 un 43% ya que en 2006 las cifras correspondientes a estas compras eran de casi u\$u 51 millones. En segundo lugar se encuentra el Café tostado, s/descafeinar, de la P.A. 9012100 NCM que representaron en 2010 un total de u\$s 7,3 millones contra los u\$s 1,3 millones registrados en 2006, lo que implicó un incremento en este periodo de un 451%. En tercer lugar se encuentra el Azafrán de la P.A. 9102000 NCM con un monto de más u\$s 6,7 millones en 2010, mostrando un crecimiento de un 377% en el período bajo análisis.

En cuanto a la procedencia de las importaciones argentinas de este sector, los cinco principales proveedores en 2010 fueron los siguientes: Brasil (76,91%), Suiza (4,41%), Irán (4,09%), España (2,72%), y Colombia (1,79%). Como puede observarse, éstos cinco países representaron casi el 90% del total las compras externas argentinas durante el año 2010.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

A continuación se analizan en detalle los principales países de origen de estas importaciones.

Brasil, es el primer país de origen de las importaciones argentinas del sector con un total de más de U\$S CIF 77 millones en 2010, mientras que en el año 2006 las importaciones totalizaban U\$S CIF 53 millones, el crecimiento de las importaciones provenientes de Brasil comparando ambos años fue de un 44,92%.

Las importaciones argentinas de infusiones y especias desde Suiza ocupan el segundo lugar, durante el año 2010 las mismas ascendieron a un total de U\$S CIF 4,4 millones, mientras que en el año 2006 no se habían registrado compras, mientras que en el año 2007 las mismas totalizaron U\$S CIF 5.390, experimentando de esta manera un crecimiento sustancial en el quinquenio analizado.

Iran ocupa el tercer lugar, sus ventas a nuestro país en el año 2010 sumaron un total de U\$S CIF 4,1 millones, mientras que en el año 2006 las importaciones provenientes de dicho país eran de solamente U\$S CIF 652 mil, lo que significó un impresionante incremento en este período de más de un 534%.

Las compras argentinas de estos productos a España en el 2010 ascendieron a casi U\$S CIF 2,8 millones, lo que significó un importante aumento de más del 232% con relación a las compras de 2006 que solo eran de U\$S CIF 830 mil, con un incremento promedio en el quinquenio del 74%.

Finalmente, se observa que las ventas de Colombia a nuestro país pasaron de mas U\$S CIF 1,3 millones en 2006 a más de U\$S CIF 1,8 millones en 2010 mostrando así un incremento de más del 37%.



4. MARCO REGULATORIO

4.1. Codex Alimentarius

En el marco del comercio internacional de productos alimentarios, nos encontramos, como punto de referencia o marco regulatorio general, con el Codex Alimentarius, respecto del cual, podemos decir que se trata de un conjunto de estándares de productos alimenticios, códigos de prácticas, líneas rectoras y otro tipo de recomendaciones en materia alimenticia establecidos de manera general, en algunos casos, y en otros, de manera más específica, a la vez que en algunos casos trata acerca de requerimientos relacionados con grupos de alimentos, y en otros con la operación y gerenciamiento de los procesos de producción o la operación de los sistemas regulatorios de los gobiernos particulares en lo que a seguridad alimenticia y protección de los consumidores se refiere.

Este verdadero cuerpo normativo surgió como el resultado de un proceso evolutivo que involucró la participación de personas provenientes de diferentes disciplinas y con intereses diversos, interpretado luego y organizado en forma de Código por parte de la Comisión del Código Alimentario, creada en 1963 por la FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) – y la WHO – World Health Organization (Organización Mundial de la Salud – OMS –) – con miras al desarrollo de estándares de productos alimenticios, líneas rectoras y textos relacionados, por ejemplo, códigos de prácticas realizados bajo la óptica del Programa de Estándares Alimenticios de la Junta de la FAO/OMS.

En cuanto a la Comisión del Codex Alimentarius, podemos agregar que se trata de un organismo intergubernamental encargado de velar por la ejecución del Programa FAO/OMS a través de la creación y aprobación de normas, códigos y directrices elaborados por los diversos Comités del Codex que, por su carácter orientador, resultan de adopción voluntaria para los diversos países, sin perjuicio de ser dictadas con el necesario respaldo científico y con miras a unificar las legislaciones internas de los países que las toman como referente.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

A continuación se mencionan los diferentes Comités, a saber: Comité de Principios Generales; Comité de Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos; Comité de Higiene de los Alimentos; Comité de Etiquetado de los Alimentos; Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras; Comité de Residuos de Plaguicidas; Comité de Residuos Medicamentos Veterinarios en los Alimentos; Comité de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones; Comité de Nutrición de Alimentos para Regímenes Especiales; Comité de Cacao y Chocolate; Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas; Comité de Grasas y Aceites; Comité de Higiene de la Carne; Comité de Pescado y Productos Pesqueros; Comité de Azúcares; Comité de Sopas y Caldos; Comité de Proteínas Vegetales; Comité de Frutas y Hortalizas Frescas; Comité de Leche y Productos Lácteos; Comité de Aguas Minerales Naturales; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (jugos) de Fruta; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos; Grupos de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal; Comités Coordinadores.

Respecto del Programa de Estándares Alimenticios, se orienta a lograr la protección de la salud de los consumidores, así como a asegurar buenas prácticas en el comercio de alimentos y la promoción de la coordinación de los estándares de trabajo relacionados con la elaboración de productos alimenticios contratados internacionalmente por los Estados y las organizaciones no gubernamentales internacionalmente.

De tal manera, el Codex Alimentarius se convirtió en un punto de referencia global para consumidores, productores y procesadores de alimentos, agencias nacionales de control y para el comercio internacional de productos alimenticios.

En ese sentido, el Codex ha tenido un gran impacto sobre elaboradores de productos alimenticios – en lo que se refiere a métodos productivos y calidades mínimas exigibles –, así como también sobre los destinatarios finales de los mismos – en cuanto a los mínimos exigibles en cuanto a inocuidad, por ejemplo – y, cabe agregar en este punto, su influencia se ha extendido largamente en cada continente, con lo cual, su



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

contribución a la protección de la salud pública en general y a las buenas prácticas comerciales en materia de comercio alimenticio se ha expandido ampliamente.

El sistema del Codex Alimentarius se presenta como una excelente oportunidad para los diversos países, en la medida en que les permite participar en la formulación y armonización de estándares de calidad para productos alimenticios – asegurando de alguna manera su implementación de modo global –, a la vez que les permite desarrollar internamente normas relativas a la higiene en los procesos de elaboración y procesamiento de alimentos y de formular recomendaciones que obedezcan o respondan a los estándares que el mismo Codex sugiere.

El Codex Alimentarius, por otro lado, tiene también una gran relevancia a nivel internacional en lo que se refiere al comercio de productos alimenticios, dada la importancia de contar con estándares alimentarios universales en pos de la protección de los consumidores de los diversos productos alimenticios que circulan por todo el mundo.

En lo que se refiere a las normas alimentarias incorporadas al Codex, podemos decir aquí que abarcan los principales alimentos, sean elaborados, semielaborados o crudos, incluyéndose asimismo las sustancias que se emplean en la elaboración de alimentos, en busca del logro de los principales objetivos del código, es decir, proteger la salud de los consumidores y el desarrollo de buenas prácticas en el comercio de alimentos.

En ese sentido, aspectos como la higiene y las propiedades nutricionales de los alimentos son las que rigen la orientación de las normas del Codex, entre las que se incluyen normas microbiológicas, referidas a aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, a sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, y a los métodos de muestreo y análisis de muestras.

Con esa base, las normas del Codex se orientan a que los consumidores reciban productos aptos para el consumo humano, es decir, que tengan una calidad mínima aceptable, sean inocuos y no constituyan un peligro para la salud – cumplimiento de factores esenciales de composición y calidad que garanticen que se trata de un producto



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

adecuado al nivel mínimo aceptable –; en cuanto al formato de los productos y su envasado, las normas establecen requisitos referidos a la descripción, peso, medidas y etiquetado, se busca garantizar que los consumidores no sean inducidos a error, inspirando en ellos confianza en que el producto alimenticio que compran es el que la etiqueta manifiesta de manera clara y ostensible.

4.2. Código Alimentario Argentino

Como manifestación en el derecho interno argentino de la preocupación por regular e imponer requisitos mínimos a la producción y/o elaboración de alimentos, de forma que resulten aptos para el consumo humano – calidad mínima aceptable, inocuidad, etc. –, se creó el Código Alimentario Argentino, compuesto por un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial; fue establecido por medio de la ley 18.284 – reglamentada posteriormente por el Decreto 2.126/71, del 28 de julio de 1969 que le otorgó vigencia –, figurando el texto del Código como Anexo I de la misma.

En cuanto instrumento regulador, el Código puede ser definido como un reglamento técnico en el que se establecen normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad a ser cumplidas por personas físicas o jurídicas dedicadas a la producción y/o elaboración de productos alimenticios, los establecimientos en los que se realizan tales actividades y los productos en sí, los envases, aparatos y accesorios para los mismos y las técnicas analíticas afines, sujeto todo ello a una constante actualización en función de los avances de la ciencia y la tecnología, dado su objetivo primordial de proteger la salud de los consumidores de alimentos y la buena fe en las transacciones comerciales bajo su ámbito de aplicación.

Cabe agregar que el Decreto 2.126/71, además de – como se dijo – otorgarle vigencia a nivel nacional, aclara que serán autoridades de aplicación de las normas contenidas en el Código Alimentario Argentino las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires – otrora Municipalidad de



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

Buenos Aires –, cada una de tales reparticiones administrativas en su respectiva jurisdicción.

Este cuerpo normativo cuenta con poco más de 1.400 artículos, divididos en 20 capítulos, entre cuyas disposiciones encontramos normas que regulan las condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos; la conservación y tratamiento de los mismos; el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para su rotulación y publicidad; especificaciones sobre los diversos tipos de alimentos y bebidas; coadyuvantes y aditivos.

Es interesante destacar lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino en su Capítulo I, en los que se aprecia claramente el objetivo perseguido por el mismo, en cuanto disponen que *“Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código”* (art. 1°), y *“Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código. Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS)...”* (art. 2°).

Queda claro entonces el objetivo de este cuerpo normativo, el que se corresponde claramente con los establecidos a nivel internacional por el Codex Alimentarius, además de la remisión expresa a éste último realizada por el segundo párrafo del artículo 2° de la norma argentina.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

4.3. Indicación Geográfica y Denominación de Origen

En lo que se refiere a la indicación geográfica de los productos alimenticios y a su denominación de origen, fue por intermedio la Ley N° 25.380 – promulgada el 9 de enero de 2001; modificada en su oportunidad por la Ley N° 25.966 – que se estableció el actual régimen relativo a la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios con características o cualidades diferenciales por causa de su origen geográfico, sea que se trate de factores tanto naturales cuanto humanos.

La calidad de autoridad de aplicación de dicha normativa recae sobre la SAGPyA, quien está encargada, como tal, de proveer al asesoramiento, vigilancia, verificación, control, registro, defensa del sistema de Denominación de Origen y representación ante los organismos internacionales de los interesados.

Además, actúa como cuerpo técnico-administrativo del sistema de designación de la procedencia y/u origen de los productos agrícolas y alimentarios, sin perjuicio de poder delegar parcialmente sus funciones en autoridades provinciales, en relación a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen cuya área de producción se encuentre en el territorio provincial respectivo.

Asimismo, entre las funciones más importantes de la SAGPyA como autoridad de aplicación, encontramos la de entender, aprobar o rechazar solicitudes de Indicación Geográfica y/o Denominaciones de Origen; registrar Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen expedir los certificados pertinentes; fiscalizar el cumplimiento de las condiciones de producción y elaboración establecidas en cada reglamento de Denominación de Origen y supervisar el control ejercido por parte de los Consejos; registrar las autorizaciones de uso concedidas a los asociados por los Consejos de Denominación de Origen; registrar las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimenticios provenientes del extranjero y reconocidas de acuerdo a las previsiones de los tratados celebrados al respecto, y a la presente ley; comunicar al INPI (Registro de Marcas Comerciales) las Denominaciones de Origen que se registren; registrar las infracciones a la ley 25.380 y sus normas reglamentarias, estableciendo el



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

carácter de reincidente del eventual infractor; controlar las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen; entre otras.

En cuanto a la ley, la misma rige la comercialización de productos de origen agrícola y alimenticio, sea en estado natural, acondicionados o procesados, excluidos los vinos y las bebidas espirituosas de origen vínico, los que se encuentran amparados por la Ley N° 25.163 y sus normas complementarias y modificatorias.

Por otro lado, a los efectos de la ley de referencia, se entiende por Indicación Geográfica la que identifica un producto como originario del territorio de un país, región o localidad de ese territorio, siempre que cuente con determinada calidad u otras características presentes en el producto que sean atribuibles fundamentalmente a ese origen geográfico.

En cuanto a la Denominación de Origen, explica la ley que es tal el nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

En lo que se refiere a la determinación y registro de las indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios, puede ser solicitada ante la SAGPyA por cualquier persona física o jurídica dedicada a la extracción, producción o fabricación del producto alimentario en la zona respectiva.

Asimismo, en el marco de la ley, se entiende por productos agrícolas y/o alimentarios amparables por una denominación de origen a los originarios de una región, provincia, departamento, localidad, área o zona, de reconocida tipicidad y originalidad que, producido en un entorno geográfico determinado, desarrolla cualidades particulares que le confieren un carácter distinto al resto de los productos del mismo origen, aun en condiciones ecológicas y con tecnologías similares, por la influencia del medio natural y del trabajo del hombre.

Por otro lado, establece la ley que por cada denominación de origen habrá un único Consejo de Denominación de Origen, integrado exclusivamente por quienes se



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento, procesamiento o comercialización de los productos amparados en la Denominación de Origen y que desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente. Dichos Consejos deben estar organizados jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en la zona que corresponda.

En cuanto a sus funciones, los Consejos de Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios tienen a su cargo, entre otras, las de aprobar su reglamento interno; gestionar y obtener la inscripción de la Denominación de Origen en el Registro de Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios; otorgar las autorizaciones de uso a sus asociados que lo soliciten y cumplan con la totalidad de los requisitos necesarios; inscribir cada una de dichas autorizaciones en el Registro pertinente; orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por la Denominación de Origen; promocionar el sistema y velar por el prestigio de la Denominación de Origen; escoger los emblemas, logotipos, distintivos o siglas que identificarán al Consejo y/o a la Denominación de Origen; expedir los certificados de uso, las obleas numeradas cuando correspondiere y los demás instrumentos de control que se establezcan en el decreto reglamentario; percibir los aranceles, contribuciones, multas y demás recursos que le correspondan; etc. (art. 13).

Respecto de las decisiones tomadas por los Consejos de Denominación de Origen, dice la ley que serán impugnables, es decir, susceptibles de ser cuestionadas en orden a obtener su modificación, ante la autoridad de aplicación, osea, la SAGPyA (art. 15).

En lo referente a la propuesta de adopción de una denominación de origen, dice la ley que puede provenir de la iniciativa individual o colectiva de los productores, en tanto y en cuanto desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente a la futura denominación.

Esos productores, asimismo, pueden previamente constituir un Consejo de Promoción orientado a la redacción de un proyecto de reglamento interno de la denominación y la realización de estudios e informes técnicos sobre antecedentes



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

históricos de la región y límites geográficos del área de producción, características generales de la región, factores climáticos, relieve y naturaleza y homogeneidad de los factores de producción, los productos para los cuales se utilizará la Denominación de Origen y los factores y/o elementos que acrediten que el producto es originario de la zona indicada, descripción detallada del proceso de producción del producto (materia prima, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción), identificación del o de los productores que se postulan para el reconocimiento de la Denominación de Origen, y el nombre propuesto para la Denominación de Origen.

Dichos antecedentes y requisitos deben ser presentados ante la SAGPyA, debiendo formular los gobiernos provinciales a los cuales pertenece el área del territorio nacional correspondiente a la delimitación geográfica de la denominación de origen, un informe técnico sobre el debido cumplimiento de los requisitos que, para los solicitantes de la Denominación de Origen, establece la ley – ver párrafo antecedente –.

La SAGPyA, en su carácter de autoridad de aplicación, registrará las indicaciones geográficas y/o las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios en un registro creado a tales efectos en la órbita del INPI, a través del procedimiento y con los recaudos para el registro de las indicaciones geográficas reglamentariamente establecidos.

En otro orden de ideas, se dispone normativamente que será por vía del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, la tramitación del registro en el exterior de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas en los términos de la ley 25.380, conforme los tratados internacionales sobre la materia.

Sin embargo, la ley no impone obligación alguna de proteger las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen que no estén protegidas o que hayan dejado de estarlo en su país de origen, o que hayan caído en desuso en ese país.

Asimismo, se establece que el registro de las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen previamente inscriptas en su país de origen, se registrará en



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

cuanto a los procedimientos de inscripción y derechos, por la presente ley y normas complementarias, debiendo entenderse por "país de origen" al país en el cual se sitúa el área geográfica, región o localidad cuyo nombre constituye la indicación geográfica y/o denominación de origen.

En relación a la protección legal, la ley aclara que el Estado Nacional, por intermedio de la SAGPyA, confiere a los usuarios de la indicación geográfica y/o denominación de origen derecho de uso de la indicación geográfica, de la denominación de origen para productos agrícolas y alimentarios, y del nombre que la identifica; derecho exclusivo al uso de emblemas, distintivos, siglas, logotipos, marbetes, etc. que hayan sido autorizadas por el organismo competente.

Relacionado con lo anterior, está prohibido el uso de la indicación geográfica y/o denominación de origen para productos agrícolas o alimentarios que no provengan de las áreas geográficas determinadas en su correspondiente registro, y que sean del mismo género; utilizarlas como designación comercial de productos similares a los registrados como indicación geográfica o denominación de origen, con el fin de aprovechar la reputación de los mismos; tampoco cuando implique una indicación falsa o falaz, ardid o engaño, relativo a la procedencia, el origen, la naturaleza o características esenciales de productos que no sean los originarios y protegidos; así como en los casos en que cualquier otra práctica pueda inducir a error a los consumidores sobre el verdadero origen y/o cualidades diferenciadoras del producto, implicando ello competencia desleal.

Dichas prohibiciones se aplican a las indicaciones geográficas y/o denominaciones de origen utilizadas en el envase, en las etiquetas o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate.

En caso de ocurrir una infracción a la ley 25.380, sus normas reglamentarias, al régimen de una Indicación Geográfica, al Reglamento de una Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios y/o a las resoluciones de sus Consejos, cometidas por personas físicas o jurídicas, usuarios del sistema o inscriptos en los



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

registros del Consejo respectivo, ella tiene contemplados los posibles efectos de la transgresión, los cuales se clasifican según se trate de:

- *Faltas*: es decir, inexactitudes en las declaraciones obligatorias, asientos en los libros, omisión de comunicaciones, incumplimiento de plazos y en general, faltas a normas similares;

- *Infracciones a la producción y elaboración de productos protegidos*: son las faltas referidas a incumplimientos del / los protocolos de calidad aprobados por el Consejo de Zona para el producto protegido con denominación de Origen; o de

- *Contravenciones*: referido al uso indebido de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, a las violaciones de las normas y reglamentos referidos a la utilización de nombres, símbolos y emblemas propios de una Denominación de Origen, en otros productos que no sean los protegidos, o siéndolos, causen un perjuicio en su imagen o en la del régimen de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

En caso de producirse alguna de las transgresiones a la ley mencionadas precedentemente, la SAGPyA puede aplicar sanciones, las que pueden ser:

- Multa de hasta cincuenta (50) veces el valor de mercado que tuviera el producto en infracción;

- Decomiso de los productos en infracción;

- Suspensión temporal del uso de la Indicación Geográfica o de la Denominación de Origen de que se trate; o

- Cancelación definitiva del uso de la Indicación Geográfica o de la Denominación de Origen.

Es de resaltar que, cuando se trate de casos de reincidencia, o cuando los productos fueren destinados a exportación, las multas podrán aumentarse, hasta la duplicación de lo primeramente establecido (con lo cual, la misma puede llegar hasta 100 veces el valor de mercado que tuviera el producto en infracción), pudiendo



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

procederse a la incautación preventiva de los productos en infracción durante la tramitación del procedimiento administrativo, a cuyo fin se requerirá la autorización judicial pertinente.

Dichas sanciones pueden ser aplicadas a personas físicas o jurídicas que no estuvieran adscriptas al sistema de protección que se crea por ley, cuando se trate del uso indebido de una Indicación Geográfica o de una Denominación de Origen, la utilización de nombres comerciales, expresiones, signos, siglas o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con las denominaciones protegidas, o con los signos o emblemas registrados, puedan inducir a error sobre la naturaleza o el origen de los productos agrícolas y alimentarios, y del empleo indebido de nombres geográficos protegidos en etiquetas o marbetes, documentación comercial o publicidad de productos, aunque vayan precedidos por los términos "género", "tipo", "estilo", "método", "imitación" o una expresión similar que pudieran producir confusión en el consumidor respecto de una Indicación Geográfica o de una Denominación de Origen (art. 43).



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

ANEXOS



ANEXO I

Ferias Internacionales

La Cancillería Argentina a través de su portal, www.argentinatradenet.gov.ar, pone a disposición el listado de las ferias y exposiciones en el exterior relativas a los distintos sectores de actividad. El mismo se conforma con la información ingresada por las secciones Económicas y Comerciales de las Embajadas y Consulados argentinos en el exterior.

Para acceder a esta información deberá ingresar al siguiente link: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/eventos/ferias.asp>, buscando por el país o por la posición arancelaria de su interés.

En el País	<input type="text" value="En todos los países"/>	
En el NSA	<input type="text" value="--Seleccione--"/>	
Nombre de la Feria	<input type="text"/>	
Vigente	<input type="text" value="Indistinto"/>	
<input type="button" value="Buscar"/>		







Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

ANEXO II

Directorio de Exportadores

La Cancillería Argentina también ofrece a través de su portal de Argentina TradeNet una base de empresas exportadoras, el cual incluye datos de contacto y los productos que componen su oferta exportable. El link para acceder a dicho directorio de exportadores argentinos es el siguiente:

<http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/exportadores/exportadores.asp>

Razón Social	<input type="text"/>	
Nombre del producto	<input type="text"/>	
En el NSA	<input type="text"/> buscar	
Marca Comercial	<input type="text"/>	
<input type="button" value="Buscar"/>		



ANEXO III

Informes de Mercado y Oportunidades de Negocios

En cuanto a informes de mercado se refiere, podemos empezar por decir que los hay de tres tipos, a saber: Información Básica de Mercado, Perfil de Mercado y Estudios de Mercado.

Una Información Básica de Mercado es el primer paso en el proceso necesario para seleccionar -dentro de una gran cantidad de mercados potenciales-, aquellos pocos sobre los que se iniciará luego una investigación más detallada. La información básica sobre los niveles arancelarios de importación y las eventuales barreras no arancelarias o normas de restricción de cambios y pagos al exterior vigentes en cada uno de los mercados analizados contribuyen, junto con ciertos datos estadísticos de importación del país considerado y de exportación argentina, a visualizar aquellos mercados en los que se centrará el requerimiento de otros datos sobre accesibilidad, prácticas comerciales, magnitud, competencia y otras características.

Un Perfil de Mercado brinda a la empresa una noción preliminar acerca de la situación que enfrenta su producto en un mercado previamente seleccionado. La información incluye no sólo el tratamiento arancelario, sino también estadísticas de comercio exterior de ese país, una breve descripción del mercado y sus principales características y, para iniciar contactos directos, listados de potenciales importadores/distribuidores. Los datos de éstos últimos, verificados y validados por la Sección Económica y Comercial de la Representación Diplomática o Consular argentina, podrán encontrarse asimismo en el Directorio de Importadores de este Portal con la fecha de su Alta o última actualización.

Más amplios que los perfiles, los Estudios de Mercado contienen además información sobre precios, canales de distribución, market-share de las empresas locales competidoras en ese mercado, hábitos de consumo y otros aspectos de la comercialización del bien o servicio en el mercado de destino (por ej.: costumbres en materia de etiquetado, formas habituales de publicidad y promoción), así como Ferias y Exposiciones recomendadas, procedimientos para instalar una oficina de representación propia, o de importación y comercialización propia o una empresa productora subsidiaria, entre otros aspectos de utilidad para el empresario argentino.



*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto*

La Cancillería Argentina ha puesto a disposición de cualquier interesado la serie de informes de mercado con la que cuenta a través de su portal: <http://www.argentinatradenet.gov.ar>, a los cuales se puede acceder directamente a través del buscador en: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/mercado/perfiles.asp>, buscando por el país (mercado) o por la posición arancelaria de su interés.

Por otra parte, una Oportunidad Comercial es una demanda concreta de un bien o servicio específico, detectada por la Sección Económica y Comercial (SECOM) de una Representación Diplomática o Consular de nuestro país.

Antes de enviar el aviso de la oportunidad comercial, la SECOM establece contacto con la empresa extranjera solicitante y verifica, por todos los medios a su alcance, la seriedad de ésta y su interés por el producto.

Hecho ello, en el aviso de la Oportunidad Comercial, se indica la denominación, posición arancelaria, cantidad y especificaciones técnicas del producto demandado, y se identifica apropiadamente a la empresa extranjera que lo solicita. Con esta información, el exportador argentino puede hacer llegar su oferta directamente a la empresa demandante y entablar negociaciones con ella.

Nuevamente, y a este respecto, la Cancillería Argentina ha puesto a disposición de cualquier interesado la serie de oportunidades de negocios a las que ha tenido acceso y que ha corroborado debidamente a través de su portal: <http://www.argentinatradenet.gov.ar>, a las que se puede acceder directamente a través del buscador en: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/oportunidades/oportunidades.asp>, buscando aquí también por el país (mercado) o por la posición arancelaria de su interés.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

Anexo IV

Fuentes Consultadas

- Codex Alimentarius
- Diccionario de la Real Academia Española, Vigésima Segunda Edición, en versión digital.
- Secretaría de Industria y Comercio

Paginas web:

- http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/codex.asp
- <http://www.cei.mrecic.gov.ar>
- <http://www.argentinatradenet.gov.ar>
- <http://www.rae.es/rae.html>
- <http://www.diccionarios.com/consultas.php>
- http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CAA.asp
- http://www.maa.gba.gov.ar/dir_gestion/caa.php.
- <http://www.feriasalimentarias.com>

Informes:

- *Understanding the Codex Alimentarius*, Third Edition, World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2006.
- *Instructivo para la confección de protocolos de calidad*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Programa Alimentos Argentinos, Buenos Aires, Argentina.
- *Un desafío Permanente. Alimentos Argentinos de Calidad*, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos / SAGPyA, Buenos Aires, Argentina.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

- *Yerba Mate From Argentina. Moving From Traditional to Modern Consumption*, Agricultural Office, Embassy of Argentina in the People's Republic of China, Secretariat of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food, October 2007.
- *Informe de Coyuntura 1er Trimestre 2008, Sector Infusiones: Yerba Mate*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2008.
- *Informe de Coyuntura 1er Trimestre 2008, Sector Infusiones: Café*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2008.
- *Informe de Coyuntura 1er Trimestre 2008, Sector Infusiones: Té*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2008.
- *Café*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2008.
- *Té y Yerba Mate*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Mayo de 2008.
- *Infusiones en Argentina: Desempeño 2000-2007 y Perspectivas*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, Febrero de 2008.
- *Informe Exportar N° 30: Análisis de Tendencia del Mercado Internacional de Hierbas Aromáticas*, Fundación Export.Ar, Buenos Aires, Argentina, 2007.



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

- *Informe sobre Hierbas Aromáticas y Especies*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina.
- *Informe sobre Hierbas Aromáticas y Especies*, Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos – Dirección de Industria Alimentaria, Buenos Aires, Argentina, 2007.
- *Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas*.
- *Resolución 530/2001 de Sanidad Vegetal*, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.