



CÁMARA DE DIPUTADOS  
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

CÁMARA DE DIPUTADOS	
MESA DE MOVIMIENTO	
11 SEP 2018	
Recibido...	12 Hs.
Exp. N°	35373 C.D.

## PROYECTO DE LEY

### **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE SANCIONA CON FUERZA DE LEY**

**ARTICULO 1.-** Créase en el ámbito de la Provincia de Santa Fe, el Programa de Control Fitosanitario de Frutas y Verduras.

Este programa comprende el proceso de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas.

### OBJETIVOS

**ARTICULO 2.-** Son objetivos de la presente ley:

- a) Garantizar la calidad alimentaria.
- b) Abastecer a la población con alimentos de buena calidad
- c) Implementar procesos de control que garanticen el consumo de alimentos libres de agroquímicos.
- d) Identificar los actores y productos de la cadena agroalimentaria frutihortícola.
- e) Elaborar un Plan de Trazabilidad.
- f) Implementar un programa de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de fitosanitarios en los productos frutihortícolas.

### AUTORIDAD DE APLICACION Y ATRIBUCIONES

**ARTICULO 3.-** Será Autoridad de Aplicación del presente proyecto del Ley, el Ministerio de la Producción.

**ARTICULO 4.-** Serán atribuciones de la Autoridad de Aplicación:

- a) La identificación de todos los productos frutihortícolas, que ingresen al Mercado a partir de su trazabilidad.
- b) La fiscalización y acopio de frutas y hortalizas
- c) Plan de monitoreo y fijación de los valores máximos de tolerancia de agroquímicos y contaminantes microbiológicos en frutas y hortalizas tal como lo expresa la Ley Nacional N° 18.073 y su Resolución 256/2003 y Disposiciones Complementarias.



CÁMARA DE DIPUTADOS  
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

**DESTINATARIO DEL PROGRAMA DE CONTROL**

**ARTICULO 5.-** Se realizará el Control Fitosanitario en los Mercados Abastecedores de Frutas y Verduras de Santa Fe, Rosario u otro centro habilitado con las mismas funciones en otras ciudades.

**ARTICULO 6.-** La Autoridad de Aplicación, a través del organismo que corresponda determinará:

- a) Metodología adecuada para realizar los análisis.
- b) Procedimientos técnicos para la toma de muestras.
- c) Análisis de las mismas.
- d) Informará sobre los resultados obtenidos

**REGISTROS**

**ARTICULO 7.-** Se crea el Registro Provincial de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas.

**ARTICULO 8.-** Todos los establecimientos definidos como Mercados Mayoristas, tienen la obligación de inscribirse en el Registro Provincial de Establecimientos Mayoristas de Frutas y Hortalizas.

**ARTICULO 9.-** Las frutas y hortalizas que se comercialicen en los establecimientos denominados Mercados Mayoristas deben:

- a) Provenir de establecimientos inscriptos en el RENSPA (Registro Nacional Sanitario de Productos Agropecuarios) de acuerdo a lo establecido en la Resolución N° 249/03 y en la citada Disposición Conjunta 01/08 y 41/08 y cumplir con las obligaciones de identificación, rotulado y etiquetado establecidos por la normativa vigente, según establece Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.-
- b) Las frutas y hortalizas no pueden ingresar a los Mercados Mayoristas si no cumplen con las condiciones establecidas en el inciso a) del presente artículo.
- c) Los Mercados Mayoristas son responsables por el cumplimiento de lo establecido en los incisos a) y b) del presente artículo.



## CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

d) La Autoridad de Aplicación es la responsable de verificar el cumplimiento por parte de los Mercados Mayoristas, de las obligaciones establecidas en los incisos a), b) y c) del presente artículo.

### SANCIONES

**Artículo 10.-** Serán sancionados, las personas físicas o jurídicas que incumplieran con las normas sanitarias y/o estándares de calidad agroalimentaria, tal lo establece la presente norma en su Artículo 4, Inciso C.

**Artículo 11.-** Las sanciones y/o multas que se apliquen quedarán sujetas a lo que determine el Poder Ejecutivo.

**Artículo 12.-** De Forma.-

CLAUDIO FABIAN PALO OLIVER  
Diputado Provincial

### FUNDAMENTOS

Entendemos que es un esfuerzo importante el que debemos llevar a cabo todos los integrantes o actores de la cadena alimenticia.

Debemos extremar al máximo sus responsabilidades y actuar en consonancia, ya que el consumo de alimentos de calidad es fundamental para la salud de nuestros ciudadanos.

Comprendemos que la mayoría de nuestros productores específicamente los de origen hortícola y/o frutícolas realizan un denodado empeño en lograr productos de altísima calidad, lo que significa entre otras cosas, alimentos libres de agroquímicos.

Para ello se deben tomar una cantidad de recaudos y decisiones a lo largo de todas las etapas de producción de su cultivo, para finalmente coronar en la



## CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

cosecha, un fruto de altísima calidad que garantice que, todos los estándares de calidad.

Sin embargo según los informes del SENASA se han detectado el arribo de frutas y verduras procedentes de distintas regiones de nuestro país, que superan los Límites Máximos de Residuos con diferentes tipos de agroquímicos.

Solo como referencia en los expedientes del SENASA, resaltan que en los operativos realizados, detectaron la presencia de hasta 22 pesticidas en productos como peras, manzanas, mandarinas, frutillas, zanahorias, apios, etc.

Todos estos datos surgen de partidas que ingresan a los mercados de Buenos Aires, Mar del Plata y La Plata.

Nos preguntamos entonces, que podría suceder si realizamos los mismos análisis con la mercadería que entra a los mercados locales.

Las prácticas fitosanitarias (aplicación de agroquímicos) son recurrentes en las quintas o chacras que circundan las ciudades de Rosario, Santa Fe, y muchas otras localidades que conforman lo que denominamos vulgarmente cinturón verde.

Por ello puedo detenerme a analizar si se cumple lo que denominamos “tiempo de carencia” y si los mismos son respetados. Este punto adquiere gran relevancia en todo este circuito, de siembra a las góndolas, ya que el incumplimiento del mismo significa literalmente la presencia de sustancias tóxicas y que nosotros vamos a consumir, y las consecuencias de ello no son difíciles de predecir.

Es necesario tener en cuenta algunos conceptos de la temática:

**1) AGROQUÍMICOS:** Los Agroquímicos o plaguicida se definen, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) como aquella sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir la acción de, o destruir directamente, insectos (insecticidas), ácaros (acaricidas), moluscos (molusquicidas), roedores (rodenticidas), hongos (fungicidas), malas hierbas (herbicidas), bacterias (antibióticos y bactericidas) y otras formas de vida animal o vegetal perjudiciales para la salud pública y también para la agricultura (es decir, considerados como plagas y por tanto susceptibles de ser



## CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

combatidos con plaguicidas); durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de productos agrícolas y sus derivados. Entre los productos fitosanitarios se incluyen también los defoliantes, desecantes y las sustancias reguladoras del crecimiento vegetal o fitorreguladores. Los medicamentos de uso humano o veterinario y los mecanismos de control biológico fuera de esta denominación.

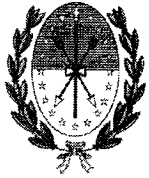
2) SEGURIDAD ALIMENTARIA: Según la definición de la FAO, se entiende por seguridad alimentaria “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa”.

3) CALIDAD ALIMENTARIA: Es la que cumple con las expectativas al consumidor en cuanto a características organolépticas, físicas y químicas y que no ponen en peligro la integridad física y moral de los consumidores conjunto de las propiedades y características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades declaradas e implícitas de los usuarios.

4) TRAZABILIDAD: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

De este modo tenemos que, la trazabilidad, es una herramienta que nos permite identificar y reconstruir el origen y el historial de un producto alimentario reconociendo todas las fases por las que pasa (recolección, producción, elaboración, almacenaje, distribución...). La trazabilidad es una herramienta que tiene diferentes usos, las más importantes serían:

- a) Facilitar la retirada de un producto del mercado
- b) Informar al consumidor
- c) Asegurar la calidad de un producto



CÁMARA DE DIPUTADOS  
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

5) LIMITE MAXIMO DE RESIDUOS: El "límite máximo de residuos", es la cantidad máxima de residuos de determinado plaguicida sobre determinado producto agrícola permitida por la Ley. Es decir, la cantidad que no puede ser sobrepasada para que el producto pueda ser puesto en circulación o comercializado.

6) ESTABLECIMIENTO MAYORISTA: Sitio dedicado a la manipulación, comercialización, almacenaje, exposición, maduración, entrega a cualquier título de frutas y/u hortalizas para su distribución y/o expendio al por mayor o menor. Establecimiento en el que ingresan frutas y hortalizas que realizan tráfico federal en los que hay varios operadores en unidades funcionales establecidas ("puestos").

Bregamos que se realicen todos los análisis que sean necesarios, y que se lleve un estricto examen de los alimentos que consumimos, y garantizar la calidad agro alimentaria tal lo exigen las normas nacionales e internacionales en pos del bienestar de nuestra población.

Por todo lo expuesto, solicitamos a los Señores Legisladores la aprobación del presente proyecto de Ley.-

CLAUDIO FABIAN PALO OLIVER  
Diputado Provincial