

Guía básica para exportar carne porcina



**Dirección Nacional de Alimentos
Subsecretaría de Política Agropecuaria y
Alimentos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos**

**Coordinación y armado: Lic. Arnaldo C. Nonzioli (Dirección
Nacional de Alimentos - SAGPyA)**

Colaboró en la confección de esta guía:

Ing. Zoot. Alejandra Asad - Dirección Nacional de Alimentos. SAGPyA

Colaboraron en la revisión:

Lic. Sofía García. Asociación Argentina de Productores Porcinos

Lic. Hugo Báez. CAICHA

¿ Porqué y para quienes esta Guía ?

**¿ Qué información básica se requiere para
iniciar una actividad exportadora ?**

**¿Qué información preliminar necesito en
el caso de carne porcina?**

**¿ Donde consigo información comercial,
técnica, de calidad, sanitaria, etc ?**

La primera exportación

¿ Por dónde empiezo ?

**¿Qué registros, inscripciones y trámites
necesito realizar para poder exportar?**

ANEXO

- 1. Buenas Prácticas de Manufactura Aplicables a la Infraestructura de los Establecimientos de Faena y Procesamiento.**
- 2. Texto del Capítulo II del Decreto. Nº 4238/68, referido a solicitudes para habilitación de establecimientos que elaboren productos cárnicos y derivados.**
- 3. Manual de procedimientos para Trichinelosis.**
- 4. Manual de procedimientos para enfermedad de Aujeszky.**
- 5. Cómo inscribir productores en el Plan Nacional de Establecimientos libres de Brucelosis porcina y enfermedad de Aujeszky.**

3

¿ Porqué y para quienes esta Guía ?

La Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos de la SAGPYA considera que son necesarias acciones de apoyo al sector productivo y, en consecuencia, ha establecido planes de acción que pretenden ser sustentables en el tiempo. Varias de esas acciones se orientan a la mejora de la competitividad, como la calidad, la diferenciación, la diversificación de productos, certificaciones; logística, comunicación, etc. Ello, junto con las herramientas de comercio exterior y la generación de oportunidades comerciales, apuntan a la promoción de exportaciones de alimentos. Estas acciones están especialmente dirigidas a las PyMES, sin ser por ello excluyentes. Es un hecho que, salvo contados casos, el desarrollo creciente de las exportaciones no está pasando por las PyMES ; por lo tanto éstas requieren urgente información que les permita superar la falta de experiencia exportadora y obtener herramientas para lograr capacidades orientadas al comercio exterior en un tema específico como son los alimentos.

La presente GUIA pretende ser una ayuda para los empresarios del sector porcino que quieren iniciar o profundizar su actividad desarrollando un proyecto exportador.

Esta cuarta entrega es parte de una serie de Guías que contemplan diversos productos de las cadenas agroalimentarias.

4

¿ Qué información básica se requiere para iniciar una actividad exportadora ?

El inicio de una actividad exportadora implica realizar una investigación seria que permita identificar mercados potenciales y la forma de acceder a ellos.

Será necesario comenzar conociendo aspectos relativos a esos mercados y su cultura empresarial, precios, competidores en el país de destino, legislación, oportunidades de negocios, etc. También será importante realizar un análisis costo-beneficio que permita determinar el margen entre los precios de venta y sus respectivos costos.

Asimismo, se deberá investigar cómo difundir la oferta exportable y tomar contacto con otras empresas que estén en la misma búsqueda, etc.

Al exportar un producto determinado la información básica que se deberá conocer sobre comercio exterior es la siguiente:

- La posición arancelaria del producto a comercializar.
- Las exigencias del país de destino.
- El régimen de reintegros para cada producto.
- El régimen de derechos a la exportación.
- El régimen de exención del IVA e Ingresos Brutos.
- La legislación sobre la liquidación de divisas.

Nota: Esta Guía no contempla otra información específica relacionada con las exportaciones tal como:

1. Conocimiento y definición del mercado y del sector del mercado.
2. Comercialización y canales de distribución.
3. Promoción de los productos.
4. Precio y cotización del producto.
5. Aranceles y regulaciones no arancelarias.
6. Envases y embalajes.
7. Transporte.
8. Contrato y solución de controversias.
9. Patentes y marcas.
10. Formas de pago.
11. Despachante de Aduana.
- 5
12. Facturación.
13. Seguros.

¿Qué información preliminar necesito en el caso carne porcina?

Información general

La calidad de la carne de cerdo.

La carne de cerdo ha sido tradicionalmente considerada como un producto muy graso, dándosele, por tanto, un lugar secundario dentro de lo que se considera alimentación sana o saludable. La percepción negativa entre amplios sectores de consumidores ha llevado a asociar su consumo con la obesidad y el desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Es más, en los últimos años, el cerdo ha cargado con el anatema de ser un alimento especialmente rico en colesterol. Pero esta percepción, tan extendida entre los consumidores, está muy alejada de la realidad. Hoy se sabe que la ingesta de carne fresca de porcino, siempre que se elijan las piezas magras y no se abuse ni en las cantidades ni en la frecuencia, es coherente con una dieta equilibrada y saludable. Eso se comprueba comparando su composición con la de productos muy ricos en colesterol, como la yema de huevo (250

miligramos por unidad); la manteca (250 mg/100 g), o el queso seco o semiseco (unos 100 mg/100 g). La carne magra del cerdo contiene entre 60 y 80 miligramos de colesterol por cada 100 gramos, un nivel más bajo que el de algunas carnes de cordero y vaca.

El cerdo posee, además, interesantes propiedades nutritivas, no obstante, debemos limitar el consumo de despojos y vísceras, como hígado, riñones o sesos, por su elevado contenido de colesterol (entre 300 y 400 miligramos por cada 100 gramos).

La carne de cerdo es sana y tiene un interés extraordinario, porque es una de las fuentes más importantes de proteínas y grasas saludables para el consumidor. Casi toda la carne del cerdo es aprovechable; el 6

60% se consume en fresco, y el resto se aprovecha en la elaboración de embutidos y salazones.

La carne de cerdo y sus derivados son un alimento universal. A pesar de algunos condicionamientos, su consumo está enormemente extendido y es un alimento muypreciado. Media Europa consume carne de cerdo, más al vapor y cocida que frita.

La carne de cerdo es más parecida a las blancas que a las rojas. Es muy nutritiva y posee un alto coeficiente de digestibilidad, que llega al 92%. Además, su riqueza en aminoácidos hace que sea un excelente componente de la dieta. Otro de los mitos que persigue a esta carne es que no es sana, pues produce enfermedades como la *cisticercosis*. Pero si bien ello es cierto, no lo es en todos casos. Todo depende del tratamiento que haya recibido la carne antes de llegar a un plato. Con el paso del tiempo la forma de cuidar y producir esta carne ha cambiado mucho. Actualmente la carne de cerdo tiene ventajas por el tratamiento que reciben los animales de donde ésta se obtiene, por lo que ha ido perdiendo la grasa que tenía antes. Hoy en día las correctas prácticas de producción mantienen a los animales aislados, fuera del alcance de desechos y alimentados sólo con granos. El control de peso a que son sometidos hace que se reduzcan sus contenidos grasos por lo que los animales son más magros que hace treinta años. El contenido considerado «más peligroso» de este producto es la concentración de grasa. No obstante, la grasa no puede ser entendida sólo desde la perspectiva de la cantidad total, sino desde la evaluación de la proporción de las diferentes fracciones que la componen, y en especial, de los diferentes ácidos grasos. Es decir, debemos diferenciar entre la concentración de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados.

De entre los distintos ácidos grasos, el consumo elevado de grasas saturadas se ha relacionado con la elevación de las lipoproteínas sanguíneas LDL, el llamado «colesterol malo», mientras que el consumo de grasas insaturadas, especialmente las monoinsaturadas (oleico) se ha relacionado con su reducción.

La carne de cerdo posee una composición lipídica variable, que va a depender, sobre todo, de la composición de la dieta de los animales.

Cuando esta se basa en una alimentación natural, como es el caso del cerdo ibérico que recibe una cantidad importante de bellotas, la

7

concentración de oleico llega a superar el 50%, lo que lo convierte en el más parecido a la composición del aceite de oliva de entre todos los alimentos de origen animal.

Por otra parte, el colesterol es una de las moléculas consideradas perjudiciales por los consumidores. Esta idea se ha visto favorecida por una publicidad agresiva relacionada con los alimentos sin colesterol. En ella se presentan más saludables a estos alimentos, lo que ha influido en las decisiones de la industria alimentaria, mediante el empleo preferente de grasas vegetales. También ha influido en los consumidores, que tienden a no adquirir aquellos productos con elevado contenido en grasas de origen animal.

El contenido en colesterol de la carne de cerdo (69-72 mg por cada 100 g de carne) es, no obstante, muy similar al de la carne de pollo (69 mg/100g) y ligeramente superior al de la carne de ternera (59-65mg/100g).

La carne de cerdo es muy proteica, aporta de 18 a 20 gramos de proteína cada 100 gramos, aunque este contenido varía en función de la especie, la edad y la parte de la canal de donde proceda la carne. El lechón, al retener una mayor cantidad de agua, se destaca por su carne tierna y jugosa, pero es menos rica en nutrientes que la del cerdo adulto. La carne de cerdo apenas contiene hidratos de carbono. Entre ellos se debe destacar el glucógeno, que es la reserva energética del animal vivo. Primero se transforma en glucosa y ésta en ácido láctico. Es una excelente fuente de vitaminas del grupo B, con casi diez veces más vitaminas B1 que otras carnes.

También posee muchos minerales, sobre todo el hierro, que como otras carnes, es de tipo orgánico y ligado a hemoglobina y la mioglobina. Actualmente sabemos que la existencia de este hierro estimula la absorción del hierro mineral, por lo que se considera uno de los elementos fundamentales para poder prevenir la presencia de anemias ferropénicas.

Por lo que respecta a los minerales, es destacable el aporte de zinc, fósforo, sodio y potasio. Estos nutrientes la hacen especialmente interesante por el equilibrio electrolítico que posee, aunque es interesante destacar que no es necesario un aporte suplementario de

8

sal, ya que en caso contrario podrían incrementarse en exceso la ingesta de sodio.

En cuanto a las vitaminas, es especialmente interesante el aporte del grupo de las vitaminas C, a excepción del ácido fólico. Posee de 8 a 10 veces más de tiamina o vitamina B1 que el resto de las carnes y es una buena fuente de vitamina B12.

No todas las partes engordan igual

La parte trasera del cerdo es de primera categoría comercial y rica en

proteína muscular de gran valor nutritivo (contiene todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita para formar sus propias proteínas, y son fácilmente absorbibles por nuestro organismo). Es ideal para ser asada a la brasa o a la parrilla, por su bajo contenido de grasa y por resultar muy digestiva. Las piezas delanteras, en cambio, son de segunda y tercera categoría y necesitan una cocción más prolongada para alcanzar el punto de ternura adecuado. Esta parte delantera se distingue también por algunas de sus proteínas (las que forman el tejido conjuntivo o colágeno, que aumenta con la edad del animal). El colágeno, que forma parte de piel, huesos, tendones y ligamentos, es una proteína de escaso valor biológico por su pobre aporte en aminoácidos esenciales, como la lisina o el triptófano.

Además, durante el proceso de cocción el colágeno se convierte en gelatina, que en salsas y caldos de carne dificulta el proceso digestivo de quien la ingiere.

La carne porcina se distingue también por su alto contenido en grasa, el componente más variable en función de la especie, raza, sexo, edad, tipo de corte, pieza a consumir y, por supuesto, de la alimentación recibida por el animal. Al igual que otras reses de abasto, la carne de cerdo contiene ácidos grasos saturados, poco saludables al estar implicados en el aumento de colesterol en sangre.

Pero también incluye ácidos grasos monoinsaturados (la grasa buena) y lo hace en proporción superior al resto de carnes. Además, aporta ácidos grasos esenciales (linoleico y linolénico) para nuestra alimentación.

Los ácidos grasos insaturados son líquidos a temperatura ambiente, de ahí que los buenos jamones goteen. Los cerdos de raza blanca pueden

9
variar su proporción de grasas si se les alimenta con maíz o soja, ricos ambos en grasas insaturadas.

Las grasas, ya sean mejores o peores para el corazón, siempre aportan calorías. Por ello, debemos mostrarnos cuidadosos al elegir la pieza de carne a consumir, inclinándonos por las menos grasas, por las más saludables y menos calóricas. La carne de cerdo contiene, por otra parte, todas las sustancias minerales esenciales para el organismo, si exceptuamos el calcio.

Merece ser destacado el aporte de hierro, en forma de hierro hemo, que se absorbe fácilmente. Esta riqueza en hierro es el principal argumento para no suprimir la carne de nuestra alimentación. Los despojos contienen más hierro que las piezas magras pero también son más ricos en colesterol. La carne de cerdo no aporta vitaminas liposolubles, a excepción de las vísceras como el hígado, rico en vitamina A y D. Pero contiene vitaminas del complejo B, excepto el ácido fólico.

Además, la carne de cerdo es, junto con la de vacuno, la que menos cantidad de bases púricas contiene. Estas sustancias elevan los niveles de ácido úrico, tan conocido como temido por las personas que padecen gota.

Recomendaciones dietéticas

- Eliminar la grasa visible (grasa de cobertura).
- Desgrasar, antes y después de la cocción, las carnes en salsa y los caldos. Preparar la carne guisada de la víspera y guardarla en frío para que la grasa solidifique. De esta manera, se podrá eliminar fácilmente la grasa que queda concentrada en la superficie de la salsa o caldos.
- Cortar los embutidos poco antes de servirlos, para evitar que se desequen.
- Los embutidos tienen límite de conservación: los crudos curados aguantan más tiempo, pero a medida que pasan los días se secan. Los curados, sobre todo si están cortados o empezados, se hacen más fuertes de sabor ya que se concentra la sal (pierden agua).
- La heladera perjudica la conservación de los embutidos. Lo óptimo son lugares frescos, secos, oscuros y ligeramente ventilados. Los embutidos que están en la heladera deben sacarse una hora antes de servirlos para que pierdan el frío y recuperen aromas y presencia física.
- Las personas con alteraciones de lípidos (hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia) han de consumir exclusivamente carnes magras,

10
incluida la de cerdo, reemplazándolas por pescado con la máxima frecuencia posible.

En caso de hipertensión arterial severa, se debe reducir el consumo de carnes en general y eliminar de la dieta embutidos, salazones y adobados, ya que además del sodio de la carne, se les adiciona sal para su conservación. La sal retiene agua, lo que provoca una elevación de la presión sanguínea.

Se puede comer carne de cerdo varias veces a la semana. Las actuales guías de nutrición y la actual pirámide de alimentos recomiendan incluir tres o cuatro raciones de carne magra a la semana. Hay que tener en cuenta que lo ideal es seguir una dieta variada en la que se incluyen alimentos de todos los tipos. Siguiendo esto, y teniendo en cuenta que también es adecuado variar el tipo de carne, podrían incluirse tres raciones a la semana de carne de cerdo magra. Además, se recomienda variar entre piezas magras que se pueden comer muy a menudo y piezas menos magras que se comerían de vez en cuando.

Bibliografía

- Gómez Candela, C. 2005. La carne de cerdo. Carne de cerdo y alimentación saludable. 2:1-4.
- Martínez Álvarez J., Valls Bellés V., Japaz M^oC. 2005. Valoración nutricional de la dieta de una población de monjas de clausura. Nutrición Hospitalaria. XX (Supl. 1):167.
- Grupo de Trabajo Nutrición y Salud de CONFECARNE. CONFECARNE es una organización empresarial sin ánimo de lucro que agrupa a la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) y la Federació Catalana de Industries de la Carn (FECIC).

Situación de la producción porcina a campo en la Argentina

Desde que la cría de cerdos se inició en el país, se localizó principalmente en la Región Pampeana y coincide con la distribución geográfica de los cereales de cosecha gruesa (maíz y sorgo)

Las principales provincias productoras son: Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba, con el 74 al 85 % del total del país. De las demás provincias se pueden mencionar por su importancia relativa La Pampa, Chaco, Santiago del Estero, Tucumán y Misiones.

El crecimiento de este sector en sus inicios se llevó a cabo, mayoritariamente, en sistemas extensivos de producción de tres tipos: A nivel de estancia: las que trataban de aplicar la tecnología de la época y los alimentos disponibles en el establecimiento (alfalfa,, maíz y rastrojos de cosechas). Se constituyeron así grandes rebaños con pariciones estacionales en otoño y primavera, asemejándose el manejo de los animales al de los vacunos. Para las estancias este sistema de producción se constituía en una actividad mixta agrícola-ganadera.

A nivel de la industria lechera: esta industria, que se localizó principalmente en las mismas zonas de población porcina, deja un valioso subproducto denominado lactosuero, el que se continúa utilizando hasta la actualidad en el engorde de cerdos principalmente. El cerdo permitía entonces la eliminación de este elemento altamente contaminante del medio ambiente. Esta demanda de animales para el "inverne" en las zonas próximas a las usinas lácteas impulsó la aparición de pequeños chacareros que comenzaron a dedicarse a la producción

12

de cachorros. También se inició en consecuencia el accionar de acopiadores, que se constituyeron en intermediarios entre los productores y las usinas lácteas. En los últimos años se ha reducido este sector que abastecía de animales a los invernaderos en base a lactosuero.

A nivel de chacra: las explotaciones pequeñas dedicadas a la producción de granos encontraron una posibilidad de diversificar e incrementar el valor de sus productos a través del cerdo, siendo en la mayoría de los casos una actividad complementaria. Este productor carecía de la especialización necesaria y de conocimientos avanzados, empleando la mano de obra familiar para producir sus lechones, cachorros o capones.

Estos tres tipos de explotaciones mencionados permitieron el crecimiento sostenido de la población, que alcanzó los 8.000.000 de cabezas en los años 40 y logró los máximos históricos de exportación de medias reses porcinas, principalmente al Reino Unido. Entre tanto, nuestro mercado de carne porcina mostraba características de inelasticidad, debido principalmente a la abundancia, calidad y bajo precio de la carne vacuna. El hábito del consumidor nacional de productos porcinos se centró en el consumo de chacinados y fiambres;

el consumo de carne fresca sólo se apreció en las grandes ciudades y siempre en cantidades reducidas. La demanda de cerdos fue destinándose al consumo interno, en la medida que los europeos recuperaron su propia producción, luego de la 2° Guerra Mundial. En consecuencia la producción de cerdos se redujo al nivel de la demanda interna y la exportación se constituyó en un hecho accidental y fluctuante. La atomización y el individualismo fue una constante por mucho tiempo.

Otras características del sector que ayudaron a la inestabilidad de la actividad fueron:

a) La aparición de ciclos anuales y estacionales en los precios del cerdo, repetitivos cada 4-6 años, regidos por el precio de los granos y la falta de elasticidad de la demanda, asociados también al precio del vacuno. Esto llevó a la aparición y desaparición de productores, que se convirtieron más en especuladores que en verdaderos porcicultores, los que contribuían de esa manera a las oscilaciones

13

de los precios, a fases negativa de 2 a 3 años se sucedían fases positivas de la misma duración.

b) La competencia con actividades agrícolas; tal es el caso del cultivo de soja, que contribuyó a despoblar, en la década del 70, áreas porcinas muy importantes.

c) La falta de desarrollo y en muchos casos de adopción, a nivel de pequeños y medianos productores, de tecnologías sencillas y eficientes para la explotación porcina.

d) El desarrollo de explotaciones confinadas mal planeadas y/o con una deficiente gestión, a partir de los años 60, que copiando modelos de otras latitudes no contemplaron las necesidades particulares de cada caso. Estos establecimientos muchas veces atrajeron capitales ajenos al sector agropecuario y se ubicaron próximos a las grandes ciudades, sobre pequeñas superficies. Quedaron entonces sujetos al precio de los alimentos y la comercialización de los animales, lo que afectó en la mayoría de los casos la sustentabilidad de la actividad.

e) La falta de incentivos para producir reses de calidad, debido a que no se contaba con un sistema de pago que premiara a esta. Los animales se comercializaban vivos y por su fenotipo en un solo mercado de concentración en la Capital Federal (Mercado de Liniers). Este mercado a su vez servía de referente para las demás transacciones comerciales del resto del país.

f) Falta de capacitación profesional (fundamentalmente en temas de gestión).

g) Carencia o falta de aplicación de planes nacionales para la salud del rebaño porcino.

Muchas de estas causas han sido superadas en la actualidad pero sin duda condicionaron a los actuales modelos productivos. Por otro lado, han aparecido otros factores de gran relevancia, que han influido indiscutiblemente en la situación presente:

La implementación por parte del Gobierno Nacional del llamado Plan de Convertibilidad y con él la estabilidad inflacionaria, produjo una atenuación de los ciclos mencionados y a la vez una difícil y traumática reconversión, producto de las nuevas reglas de juego. Pasar de producir
14

en una economía caracterizada por una alta inflación y cerrada a los mercados, a una economía estabilizada y abierta, suponía manejar conceptos nuevos para algunos u olvidados para otros, tales como eficiencia, calidad y competitividad.

Este nuevo contexto económico trajo aparejado que a partir de 1992, las importaciones de productos porcinos (canales, cortes, pulpas, fiambres y chacinados) alcanzaran valores altamente significativos. Estas importaciones se vieron favorecidas por diferencias en el tipo de cambio y/o subsidios a los productos porcinos o granos. Ante esta realidad la industria recurre en un alto porcentaje a abastecerse de materia prima proveniente en su mayor parte del Brasil.

Todo ello tuvo un efecto depresivo sobre el precio interno del cerdo. Asimismo, las ventas de cerdos en el mercado interno son financiadas por el productor, ya que debe esperar entre 50 y 60 días para hacer efectivo el cobro de sus animales.

En 1995 la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) a través del Programa Nacional del Sector Porcino (PROCERDO) implementó una serie de proyectos de los cuales los más importantes son el Sistema de Información de Precios, que hizo más transparente el mercado y brindó información que ayudó a la toma de decisiones y el Sistema de evaluación de la calidad comercial de las reses porcinas. Este sistema fija como base para la comercialización de las reses porcinas el porcentaje de tejido magro de las canal (44%) y bonifica o descuenta según el contenido de este esté por debajo o por encima, respectivamente, de esa base. A pesar que el productor tiene libertad para elegir el sistema de comercialización (en pie, por rendimiento o por magro) la exigencias de "calidad" de algunos frigoríficos dejó a mucho de ellos fuera del negocio

Hoy, con precios mas competitivos, se nota una recuperación en las exportaciones de carne porcina, pero aun está lejos de los niveles del año 2000.

Fuente: Ing. Agr. Daniel Campagna

15

Perspectivas del mercado de porcinos

Aparentemente hay un estancamiento de las exportaciones, principalmente debido a que los incrementos en las producciones de los principales países productores, están siendo consumidos por ellos mismos. Esto está sucediendo en China, EE.UU. y la Unión Europea.

China

Es el primer productor mundial de carne porcina, y el USDA estima que este año su producción alcanzará los 52 millones de toneladas, por lo

que su participación en la producción mundial sería del 53,5%. El volumen de producción previsto es un 5% superior al del año 2005, y dicho aumento se debe a una variedad de factores tales como la popularidad que tiene el cerdo en la dieta de la población, el continuo aumento de los ingresos disponibles, la fuerte rentabilidad del sector porcino, la creciente inversión hecha en el sector, y al incremento del consumo de cerdo debido a la Influenza Aviar.

Como consecuencia de la fuerte demanda interna, las exportaciones caerían de 331.000 toneladas en el 2005 a 300.000 toneladas en el 2006, lo que representa una disminución del 9% de las mismas.

Unión Europea.

La producción de la Unión Europea continúa en expansión. La misma alcanzaría los 21,5 millones de toneladas este año, principalmente debido a la expansión de la producción en Alemania y Polonia. Una variedad de factores influenciará la producción en la U.E., entre los que se encuentran la sustitución de pollo por cerdo, como consecuencia de la Influenza Aviar, y menores cotos de alimentación en los nuevos Estados Miembros. El consumo crecerá acorde con el aumento de la producción. En lo que respecta a las exportaciones, con el reingreso de la carne vacuna de EE.UU. al mercado, el cerdo de la U.E. deberá competir no sólo con esto, sino también con los precios del cerdo estadounidense, el cuál es más competitivo que el de la U.E. Las exportaciones totales de cerdo de la U.E se incrementarán en un 5% con respecto al año pasado siendo las mismas 1 5 millones de

16

toneladas.

Estados Unidos

Se prevé que las exportaciones estadounidenses de cerdo alcancen los 1,3 millones de toneladas este año, lo que representa un aumento del 4% con respecto al 2005. La producción también se está incrementando, conducida por la demanda de exportación, siendo las mismas un 13% de lo producido. El tipo de cambio competitivo está ayudando a que el cerdo de EE.UU. sea atractivo internacionalmente. Las exportaciones a Rusia continuarán creciendo, particularmente con Brasil fuera del mercado, debido a las restricciones impuestas por la Aftosa.

Producción y Consumo

Tanto la producción mundial como el consumo de porcinos se mantendrían fuertes, según las perspectivas del USDA. Se estima que la producción de carne porcina superará los 97 millones de toneladas en el 2007, lo que representa un aumento del 3% con respecto al año 2005. China continuará liderando la producción mundial, con 52 millones de toneladas y una participación del 53%.

El segundo productor mundial es la Unión Europea, con una participación del 22%, y en tercer lugar se encuentra EE.UU., con el 10%. La producción aumentará en China y EE.UU. un 5% y un 3% respectivamente. En Brasil, la producción disminuirá un 1%.

La producción porcina se continúa beneficiando de su rol de sustituto de

proteína animal cuando el comercio de carne vacuna y aviar disminuye debido a las restricciones relacionadas con las condiciones sanitarias. El crecimiento de la producción y el consumo porcino se debe, en algunas regiones, a la sustitución.

Por su parte, el consumo también aumentaría en los principales países consumidores de carne porcina. China es el principal consumidor mundial, con una participación del 54% y con un volumen estimado para el 2007 de 51,7 millones de toneladas res con hueso. En este país el consumo aumentaría en un 5%, al igual que en Brasil. La U.E. es el segundo consumidor de carne porcina en el mundo, con una participación del 21%, y en tercer lugar encontramos a EE.UU., con el 9%

17

Comercio

Las exportaciones porcinas siguen beneficiándose de la falta de oferta de carne vacuna y aviar que se han producido a causa de los brotes de aftosa e influenza aviar. La producción porcina ha aumentado en mucho países como consecuencia de ello, para sustituir las otras carnes.

Las exportaciones mundiales de porcinos aumentarían en el año 2006 un 2% con relación al año 2005, superando los 5 millones de toneladas. El principal exportador mundial es la U.E., con una participación del 29% y con un volumen esperado de 1,4 millones de toneladas para el 2006. Le siguen en importancia EE.UU. y Canadá, con participaciones del 25% y 22% respectivamente, y con aumentos del 4% y 2% esperados para este año.

Las exportaciones brasileñas de porcinos decrecerían, ya que Brasil es extremadamente dependiente de Rusia en el mercado de exportación y dichas exportaciones se encuentran limitadas debido al brote de Aftosa en Brasil. Con respecto al Mercosur, los países exportadores de carne porcina son Brasil y Chile, contando conjuntamente con una participación del 15%.

El principal país importador es Japón, con una participación esperada en el 2006 del 30%, le siguen Rusia, Méjico y EE.UU., con participaciones del 17%, 11% y 11% respectivamente.

Desarrollo de la cadena porcina

En el marco del acuerdo de precios alcanzado entre el Gobierno Nacional y el sector porcino, el 15 de marzo de 2006, la Secretaría de Agricultura de la Nación firmó un convenio de colaboración y cooperación con la Asociación Argentina Productores de Porcinos (AAPP), a fin de implementar acciones conjuntas de complementación técnica destinadas a proyectos en áreas de mutuo interés.

Las acciones a desarrollar incluyen la capacitación en lo atinente a la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria de la cadena; al asesoramiento y transferencia de información científica y técnica; a la organización de conferencias seminarios cursos y programas de

18

visitas y actividades prácticas de los técnicos encargados del desposte

en establecimientos faenadores y a los responsables de las carnicerías. La idea es mejorar el rendimiento comercial de la res porcina y colaborar en el fomento del consumo de este tipo de producto, promocionando los distintos usos culinarios de la carne de cerdo.

De esta manera, el primer curso para capacitadores estipulado por el convenio, que tendrá una duración de dos años y se prorrogará automáticamente, se realizó el pasado 19 de abril en el frigorífico Porkin, de San Andrés de Giles, destinado a los jefes de carnicerías de distintos supermercados.

El acuerdo de precios

Cabe recordar que el acuerdo de precios, firmado en Presidencia el 15 de marzo, tuvo como objetivo estabilizar el valor de la carne de cerdo por un año e impulsar el consumo del producto y sus derivados. Así, el acuerdo estipula un precio para la media res, a la salida de frigorífico, a \$ 4 más IVA el kilo.

Los principales exportadores de carne de cerdo son Canadá (960.000 tns), Estados Unidos (900.000 tns), Brasil (580.000 tns), Unión Europea (1,250,000 tns) y China (282.000 tns); mientras que los principales compradores son Japón (1,225,000 tns), Rusia (500.000 tns), México (400.000 tns) y Europa y países asiáticos. Cada año, el mundo comercializa 4 millones de toneladas de carne porcina.

Las proyecciones de la AAPP indican que en los próximos 5 años se espera un crecimiento del consumo de carne de cerdo en el mundo del 2% acumulativo (que podría ser mayor si persisten los problemas de las otras carnes como la BSE o la influenza aviar). Esto significaría un aumento anual de 2 millones de toneladas, es decir 12 veces más de lo que produce nuestro país.

Las raciones para un criadero de ciclo completo consisten en un 80% de maíz, un 20% de soja, más un pequeño aporte de otros elementos como vitaminas y minerales. Esto implica que la transformación de grano propio en cerdo permite triplicar las ganancias. Quizás por esta razón nuestros principales competidores como Brasil y Estados Unidos, destinan cada vez menor cantidad de maíz a la exportación y aumentan

la proporción que utilizan para la transformación en carnes.

El valor de la producción del sector asciende a casi 1.500 millones de pesos, sumadas la producción de cerdos y de chacinados. El consumo interno se está recuperando. En la década de los 90 se ubicó en casi 8 kgs/hab/año (carne fresca más chacinados). A partir del 2000, con la crisis económica y la caída en los ingresos decreció hasta los 5 kgs/hab/año, y ya a partir del año pasado comenzó a recuperarse, hasta los casi 6 kilos.

Otro dato importante para el sector es la generación de mano de obra ocupada. "Dar valor agregado al cereal transformándolo en carne implica además dar más trabajo". El sector ocupó en el 2003 a 25.000 trabajadores.

La producción porcina en nuestro país es intensiva y se aleja cada vez

más de la ganadería mientras que se acerca a la avicultura industrial actual. Un criadero de cerdo es una fábrica de producir carne a bajo costo y con alta eficiencia. El cuello de botella de la actividad se encuentra en la comercialización, debido a que no existe un mercado de referencia y las transacciones son directas entre el productor y el industrial. Es importante que ambos sectores trabajen juntos, y entiendan que sólo cuando los dos ganan existe un verdadero negocio. Ya hay negociaciones que implicarían, en principio, exportar 5.000 toneladas anuales. No hay razones para que la Argentina no pueda posicionarse como Brasil, que hoy es el 4º productor y exportador mundial.

Fuentes: TodoAgro
CAMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE
PORCINOS (AAPP)

Producción de porcinos

La faena de porcinos correspondiente al período enero-septiembre de 2006 fue de 2.118.483 cabezas, cifra superior en un 24 % respecto de 20

igual período de 2005. En base a ello, la producción de carne de cerdo en dicho período se estima en 186.300 tn, cifra superior en un 24 % respecto de igual período de 2005. Por su parte el consumo registraría un incremento del 20% comparado con el consumo del mismo período del año anterior.

Fuente: Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA)

Exportación de productos y subproductos porcinos

Durante el período enero-septiembre de 2006 se exportaron 1.416 tn de productos y subproductos porcinos por un valor FOB de U\$S 2.203.000. El volumen exportado resulta superior en un 8,4 % al exportado en mismo período del año 2005; mientras que en valor es inferior en un 3,1 %.

Los principales destinos para la exportación de productos porcinos son: Hong Kong, Bolivia, Chile, Perú, Alemania, España Estados Unidos, Brasil, Rusia, Italia y Uruguay, en ese orden.

El rubro “grasas y aceites” lidera las exportaciones con el 42,6 % del volumen total. De este rubro, cuyo total exportado es de 603 tn, el 50 % tuvo como destino a Bolivia y el resto a Chile.

Fuente: Dirección de Ganadería. SAGPyA.

21

Mercados Abiertos para Carne Porcina según su Estado Sanitario

| País | Producto | Estado | Aclaración |
|------|----------|--------|------------|
|------|----------|--------|------------|

| | | | |
|-------------|-------|--|--|
| Afghanistan | Carne | | |
|-------------|-------|--|--|

| | | | |
|--|---------|---------|--|
| | Porcina | Cerrado | |
|--|---------|---------|--|

| | | | |
|---------|-------|--|--|
| Albania | Carne | | |
|---------|-------|--|--|

| | | | |
|--|---------|---------|--|
| | Porcina | Cerrado | |
|--|---------|---------|--|

| | | | |
|----------|-------|--|--|
| Alemania | Carne | | |
|----------|-------|--|--|

| | | | |
|--|---------|---------|--|
| | Porcina | Abierto | |
|--|---------|---------|--|

Para todo el bloque de la UE, los siguientes departamentos de la Pcia. de Corrientes tienen el mercado cerrado. - SAN LUIS DEL PALMAR - ITATI - BERON DE ASTRADA - SAN COSME - GENERAL PAZ - MBURUCUYA - EMPEDRADO - CAPITAL

Andorra Carne

Porcina Cerrado

Angola Carne

Porcina Cerrado

Anguilla Carne

Porcina Cerrado

Antigua y

Barbuda

Carne

Porcina Cerrado

Arabia

Saudita

Carne

Porcina Abierto Cerrado para la totalidad de la Pcia. de Corrientes.

Argelia Carne

Porcina Cerrado

Armenia Carne

Porcina Cerrado

Aruba Carne

Porcina Cerrado

Australia Carne

Porcina Cerrado

Austria Carne

Porcina Abierto

Para todo el bloque de la UE, los siguientes departamentos de la Pcia. de Corrientes tienen el mercado cerrado. - SAN LUIS DEL PALMAR - ITATI - BERON DE

ASTRADA - SAN COSME - GENERAL PAZ -

MBURUCUYA - EMPEDRADO - CAPITAL

Azerbaiyá Carne

Porcina Cerrado

Bahamas Carne

Porcina Cerrado

Bahrein Carne

Porcina Cerrado

Bangladesh Carne

Porcina Cerrado

Barbados Carne

Porcina Cerrado

Belarus Carne

Porcina Cerrado

Bélgica Carne

Porcina Abierto

Para todo el bloque de la UE, los siguientes departamentos de la Pcia. de Corrientes tienen el mercado cerrado. - SAN LUIS DEL PALMAR - ITATI - BERON DE

ASTRADA - SAN COSME - GENERAL PAZ -

MBURUCUYA - EMPEDRADO - CAPITAL

22

Fuente: Área de Apoyo a las Exportaciones Dirección Nacional de Mercados

Agroalimentarios - SAGPYA Av. Paseo Colón 922 Of. 13 PB - Tel. (011) 4349-2727 E-mail: apoyoexpo@mecon.gov.ar . Actualización a Julio de 2006.

Más información útil

Cámaras del sector

□ **CAMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PORCINOS (AAPP)**

(1005) Florida 520 piso 5 oficina 205 – Ciudad de Buenos Aires –
Tel/Fax: 5411-4394-4952. E Mail: porcinos@ruralnet.com.ar ;
asarpropor@yahoo.com.ar

□ **CÁMARA ARGENTINA DE INDUSTRIA DEL CHACINADO (CAICHA)**

(1406) Bacacay 2576 – Ciudad de Buenos Aires – Tel.: 5411-46117117-3254 – Fax: 5411-4613-6388 – E Mail:
caicha@sinectis.com.ar

□ **UNIÓN DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ARGENTINA (UNICA)**

Avenida. De Mayo 981 piso 2 oficina 215 – Ciudad de Buenos Aires –
Tel: 5411-4345-0354/2491 – Fax: 5411-4345-1864 – E Mail:
unica@unica.org.ar ; unica@lvd.com.ar

23

Construcción e Ingeniería sanitaria de establecimientos faenadores

En el capítulo III del Decreto 4238/69 se enumeran los requerimientos en cuanto a la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos faenadores y en el capítulo XIII se encuentran los requisitos para despostaderos, (despiece de los diferentes trozos en que se divide una res), con destino para consumo humano.

Ver también ANEXO.

El SENASA otorga habilitaciones e inspecciona sanitariamente las plantas autorizadas para tráfico federal y exportación.

Independientemente de los frigoríficos y elaboradoras de chacinados de tráfico federal, también forman parte de la cadena porcina los mataderos destinados a faena, desposte y/o elaboración, con habilitaciones provinciales y municipales. Esta actividad no contempla la autorización para el tráfico interprovincial ni para realizar exportaciones en forma directa.

A partir del año 1995, rige el Sistema de Tipificación de Reses Porcinas por contenido de tejido magro, mediante la penetración de una sonda electrónica capaz de medir los espesores de la grasa dorsal y del músculo Longissimus.

Calidad comercial

Toda la actividad de la cadena se encuadra dentro del Decreto 1343/1996, que crea y define las funciones de la **Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA)**, organismo responsable de fiscalizar el cumplimiento de las normas de comercialización del sector agropecuario.

Los operadores en el comercio y/o industrialización de ganados y carnes, sus productos y subproductos, de las especies bovina, ovina,

porcina, equina y caprina, así como los establecimientos en los cuales desarrollen sus actividades, deberán inscribirse en el Registro que lleva la ONCCA cumpliendo, tanto para obtener como para mantener su inscripción, los requisitos y condiciones generales y particulares que para cada actividad se establezcan.

La Inscripción tiene una duración anual, a su vencimiento cada operador 24

deberá tramitar su re-inscripción si es su intención continuar desarrollando estas actividades comerciales. De no formalizarse el pedido de renovación o si se omitiere hacerlo, la inscripción será dada de baja en forma automática sin necesidad de intimación ni comunicación previa alguna.

Habilitación por parte de la ONCCA a nuevas plantas que nunca antes hayan confeccionado el pedido de Certificado de Exportador: no podrán hacerlo hasta el 31/07/2007, según la Resolución N° 2146/2007.

www.oncca.gov.ar/resoluciones/resoluciones_carnes.asp

¿Quiénes deben inscribirse?

Ver en la página www.oncca.gov.ar

Fiscalización sanitaria

Sanitariamente, la cadena productiva se encuentra fiscalizada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

En particular, la actividad frigorífica y las empresas elaboradoras de chacinados se encuadran legalmente en el Decreto 4238/69.

40

La primera exportación

¿ Por dónde empiezo ?

Buscando las posiciones arancelarias para los productos a exportar.

□ Posición arancelaria.

Se entiende por posición arancelaria el código numérico integrado por los siguientes pares de dígitos: Capítulo (2 dígitos), Partida (4 dígitos), Subpartida Sistema Armonizado (6 dígitos, comunes en el marco de la OMC) y Subpartida Regional (8 dígitos, comunes dentro del Mercosur). El Sistema Informático María (SIM), operativo en la Argentina, agrega cuatro dígitos más. De los cuales tres son números y el cuarto es una letra denominada dígito control.

Hasta la Subpartida Regional antes mencionadas se la denomina Nomenclatura Común del Mercosur (NCM), la cual clasifica los productos, asignando a cada uno de ellos, una única posición arancelaria.

La estructura de la NCM está conformada por 21 Secciones y 99 Capítulos.

Importancia de la posición arancelaria.

La posición arancelaria permite el acceso y lectura de datos estadísticos, proporcionados por distintos organismos públicos y

privados, tales como:

- Precios y volúmenes de exportación.
- Oportunidades comerciales.
- Perfiles de mercado.

Además, mediante la posición arancelaria se pueden identificar : el tratamiento que recibirá el producto en el mercado de destino tanto en materia arancelaria como no arancelaria, especificaciones técnicas, reintegros de exportación, retenciones, derechos de importación, derechos compensatorios y antidumping, prohibiciones, suspensiones,

41
impuestos internos, cupos de importación, restricciones cambiarias, cláusulas de salvaguardia, normas de empaque, etc.

La clasificación arancelaria permite una interpretación uniforme en todos los países miembros de OMC.

Para obtener la posición arancelaria de cualquier producto puede recurrirse a:

a) www.infoleg.gov.ar . Una vez allí colocar Decreto 690/2002.

b) **Dirección Nacional de Aduanas. Área de Clasificación**

Arancelaria. Azopardo 350 2do. Piso, de 9:30 a 13 y de 14 a 18 hs. Tel.: (011) 4338-6400. www.afip.gov.ar

c) **Fundación ExportAr.** www.exportar.org.ar. Buscar en Información comercial > Nomenclador on - line.

d) **Dirección Nacional de Alimentos. Dirección de Industria Alimentaria. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.**

Av. Paseo Colón 922. 2º piso. (C1063 ACW) C. A. de Buenos Aires. (011) 4349 –2156.

Aranceles y Reintegros.

En el link de la AFIP se podrán obtener los aranceles y reintegros que corresponden a cada posición arancelaria.

http://www.afip.gov.ar/servicios_y_consultas/consultas_en_linea/aran cel_integrado/arancel_integrado_main.asp

42

Ejemplo de posición arancelaria

Posición Descripción aec die re dexp desp te
02101100

-- Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar

10 10 3,4 5,00 N/A 0,50

16024100 -- Jamones y trozos de jamón

16 16 5 5,00 N/A 0,50

¿Qué registros, inscripciones y trámites necesito realizar para poder exportar?

1. Inscripción como Comerciante.

Registro Público de Comercio .

www.jus.gov.ar guía de trámites inscripción como comerciante

2. Obtención de Clave Única de identificación tributaria (CUIT) en caso de empresas; CUIL en caso de personas físicas.

Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)

Requisito : Constancia de CUIT. Se realiza en la agencia correspondiente a la zona. Consultar en la pagina web de AFIP.

www.afip.gov.ar

Administración Nacional de la Seguridad Social (Anses)

Para conseguir la constancia de CUIL on-line dirigirse a

<http://www.anses.gov.ar>, luego hacer clic en “*obtenga constancia de*

43

CUIL en un instante”, a continuación llenar los datos, luego oprimir enviar y finalmente se podrá imprimir la constancia.

3. Habilitación SENASA del Establecimiento para exportar:

SENASA. Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria.

Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal.

NOTA: Toda empresa que quiera exportar a algún destino, deberá tener habilitada la planta para el destino deseado, la cual deberá estar debidamente homologada entre el SENASA y las autoridades sanitarias del país de destino. Esto también es válido para las plantas de faena.

Paseo Colon 367.

Tel.: (011) 4121-5151/5164

El frigorífico que quiere exportar debe presentar una nota donde figurarán el destino y el producto.

Se conforma un expediente en base a:

I.- Documentación técnica.

II.- Documentación legal.

Documentación Técnica

La documentación técnica estará compuesta por:

a) Planos.

- Planos del proyecto escala 1:100
- Planos de ubicación de la planta escala 1:2000
- Plano de corte de la planta escala 1:100
- Plano de circuito de personal

El visaje del plano permite establecer, fundamentalmente, si se cuenta con todos los ambientes necesarios para elaborar el producto en cuestión.

44

Asimismo, permite evaluar de qué modo están distribuidos los ambientes (lay out), permite reconocer el recorrido de producto y del personal, se discriminan los ambientes (zona sucia, zona limpia, etc).

Del lay out de planta surge la posibilidad de establecer posibles contaminaciones cruzadas, agregadas, defectos constructivos, etc., todo lo cual tiene una relación directa con la higiene e inocuidad del producto a elaborar en el proyecto en estudio

b) Memorias:

- Operativa
- Edilicia
- De equipamiento

La infraestructura edilicia detallada y de equipamiento permite detectar si el equipamiento es el adecuado, si los materiales de construcción son los aceptados (lisos, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión y que no desprendan partículas), etc.

c) Buenas Prácticas De Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).

Son obligatorias, están contenidas en el Capítulo XXXI del Decreto 4238/68 y son condición necesaria para habilitar un establecimiento por el SENASA.

Ver ANEXO.

Documentación legal

- Habilitación municipal.
- Constitución de la firma.
- Certificado de vuelco de efluentes.
- Escritura o Contrato de Locación
- Declaración jurada de movimiento y elaboración expresada en kilogramos por año.

Nota: Además de las BPM existe el sistema de Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control (HACCP). **Si bien esto no es**

45

obligatorio en Argentina debe tenerse en cuenta que pueden existir clientes en países que lo exijan.

Importancia de proveer la información arriba consignada.

• Constituye un estudio de factibilidad que será evaluado por el SENASA. El procedimiento es el siguiente: en base a la información presentada por la empresa se abre un expediente que es empleado por los técnicos del SENASA para contrastar los datos declarados contra los requisitos establecidos en el Decreto n° 4238/68 arriba señalados. En caso de que la información presentada no alcanzara para dar cumplimiento a los requisitos, El SENASA cuenta con un servicio que provee el asesoramiento necesario.

• Es la primera y mejor oportunidad con que cuenta el SENASA para determinar si el proyecto de establecimiento a habilitar reúne las condiciones estipuladas en el Decreto n° 4238/68.

Una vez aprobado el estudio técnico y legal de la documentación presentada y posteriormente a la correspondiente verificación en planta, se emite el **Certificado de Inscripción**, donde se consigna el número otorgado al establecimiento y los productos autorizados a elaborar y exportar.

Normativa que reglamenta el encuadre legal y técnico.

Decreto N° 4238/68, Capítulo II. (General para cualquier establecimiento que elabore productos cárnicos y derivados).

Para cada línea o rubro se aplica el capítulo del Decreto N° 4238/68 que específicamente rige cada actividad.

Nota: La habilitación SENASA del Establecimiento para exportar es condición necesaria pero no suficiente; además se deben cumplimentar los requisitos del país importador.

46

4. Inscripción en el Registro de Importadores y Exportadores ante la Aduana.

El Registro de Importadores y Exportadores de la República Argentina es el primer requisito para realizar operaciones de exportación y es una inscripción obligatoria. El trámite se realiza por única vez en la **Dirección General de Aduanas (DGA)** y es válido para realizar tanto operaciones de exportación como de importación.

La solicitud de inscripción debe presentarse ante la aduana que corresponda al domicilio legal **utilizando el Formulario OM 1228 E**. El solicitante deberá presentarse ante la División Registro de la Subdirección General de Legal y Técnica Aduanera, para las aduanas de Buenos Aires y Ezeiza o ante la Sección Registro de las aduanas del interior según corresponda al domicilio legal.

Pueden inscribirse tanto personas físicas como jurídicas y los trámites de exportación pueden ser realizados por un Despachante de Aduana.

El número de inscripción obtenido habilita para operar a través de cualquier aduana del país.

La Administración Federal de Ingresos Públicos, mediante la Resolución 2144/06, determinó nuevos requisitos para la formalización de la inscripción como importadores/exportadores ante Aduana. Según la misma Resolución, para aquellos empresarios ya inscriptos, en caso de no validar ante ese organismo los alcances dictaminados por la Resolución, su inscripción quedará SIN EFECTO a partir de las 0 (cero) hora del 20/10/06, o aquellos que vayan a realizar su inscripción a partir de esta fecha, no podrán hacerlo si no cumplen con esos requisitos. De todas maneras dicha Resolución se prorrogó hasta el 01/03/2007

Dirección General de Aduanas.

Azopardo 350. Planta baja. Ciudad de Buenos Aires.

Tel.: (011) 4338 - 6400

Horario de atención: lunes a viernes de 9:30 a 13 hs. y de 14 a 18 hs.

Requisitos para el Registro de Importadores y Exportadores:

CUIT + fotocopia

47

DNI + fotocopia.

Arancel: Trámite no arancelado.

Formulario OM 1228 E Se consigue en PB, en dos originales. Con el formulario debe presentarse un **Acta de Distribución de Cargos y**

Personas Autorizadas para suscribir documentación de comercio exterior.

Registro como Exportador no Habitual.

Existe la alternativa de inscribirse para realizar operaciones por única vez. Para ello se emplea el **Formulario 1752 - C (formulario azul)**.

Normativa que reglamenta el trámite:

- Código Aduanero (Ley 22.415) y Decreto 2284/91
- Decretos N° 2690/02 y 971/03. Registro de Exportadores ante la Aduana.
- REGISTRO DE IMPORTADORES Y EXPORTADORES. SU ACTUALIZACION. DECRETO NRO. 1214/05. IMPLEMENTACION DEL REQUISITO DE SOLVENCIA ECONOMICA Y CONSTITUCION DE GARANTIAS.

5. Envases y equipamiento en contacto con alimentos.

Es probable que la empresa tenga que adaptar el producto para la exportación y para ello quizás deba realizar alguna modificación en el diseño del producto, tal como tamaño del envase, color, marca, rótulo, etc.

Esto puede consultarse en:

SENASA. Dirección de Laboratorios y Control Técnico.

Coordinación General de Laboratorio Animal.

Coordinación de Productos Alimenticios y Conexos.

Av. Fleming 1653, Martínez (1640) Buenos Aires

Tel.: 4836-0030 / 4836-1121 int. 119 - 120

E-mail: apac@com4.com.ar

Horario de atención: Martes de 8:30 a 12:00 hs y de 13:00 a 14:00 hs.
y jueves de 8:30 a 12:00 hs

48

6. Obtención de Códigos de Barras.

Se tramita en la Asociación de Codificadores de Productos Comerciales - EAN Argentina - CODIGO.

Para la inscripción de la empresa y los productos llamar a :

Tel.: (011) 4510-1700. Internos. 742, 743, 781 y 786.

www.codigo.org.ar

7. Inscripción como exportador en el SENASA.

SENASA. Coordinación de Cuarentenas, Fronteras y Certificaciones.

Coordinación de Importación de Productos.

Paseo Colón 417 PB (1063) Buenos Aires, Oficina a la calle .

Tel.: 4331 – 6041 al 47 int. 1029 y 1034

e-mail: masuarez@senasa.gov.ar

Para obtener el **Instructivo para la inscripción y reinscripción en el registro de importación y/o exportación tanto en el ámbito animal como vegetal debe entrar en el sitio web.:**

www.senasa.gov.ar/fiscalizacion/instructivos.php

Las personas domiciliadas en el interior del país podrán solicitar los formularios en las oficinas locales del SENASA, las que actuarán iniciando el trámite y remitiendo la documentación al SENASA Central.

Norma que reglamenta el trámite.

Resolución SENASA 492/01

49

Instructivo para inscripción y reinscripción en el registro de importación y/o exportación tanto en el ámbito animal como vegetal.

Inscripción:

Lugar donde se realiza:

Coordinación de Importación de Productos, dependiente de la Dirección de Tráfico Internacional, ambas áreas operativas de la Coordinación de Cuarentenas, Fronteras y Certificaciones.

Paseo Colón 417 Piso: P.B. , Oficina a la calle, (1063) Cap. Fed.

e-mail: masuarez@senasa.gov.ar

Horario de atención: 10 a 13 y 14 a 17 hs

Documentación requerida:

- [Completar el Formulario de Inscripción \(Anexo I, Resolución SENASA N° 492/01\)](#).

- [Completar el Formulario de Registro de Firmas Autorizadas \(Anexo II, Resolución SENASA N° 492/01\)](#).

- Fotocopia de la constancia de inscripción ante la Dirección General Impositiva.

- Fotocopia de la constancia de inscripción ante la Dirección General de Aduanas.

y,

- En el caso de personas jurídicas presentar además:

- Fotocopia del Contrato o Estatuto Social inscrita en el Órgano de Control Societario.

- En el caso de personas físicas presentar además:

- Certificado policial original del domicilio real declarado y fotocopia de las dos primeras hojas del Documento Nacional de Identidad (DNI o LE o LC)

- En el caso de sociedades de hecho presentar además:

- Certificados policiales originales de los domicilios reales declarados por sus integrantes y fotocopias de las dos primeras hojas del Documento Nacional de Identidad (DNI o LE o LC) de cada uno de ellos. Si tuvieran además Contrato Social, una fotocopia del mismo.

50

Agregar: Para información adicional del usuario: [El ANEXO II](#), Contrato o Estatuto Social, Constancia de Inscripción en la DGI, Constancia de Inscripción en la Aduana y fotocopias de los documentos de identidad según corresponda, deben estar certificadas por Escribano Público, Juez de Paz, Policía u otro Organismo de Seguridad.

Las constancias policiales deben ser originales.

Es arancelado? : por ahora no.

Duración del trámite:

Una vez iniciado el expediente en Mesa de Entradas y Salidas del SENASA Central, el trámite demora 96 (NOVENTA Y SEIS) horas hábiles, si la documentación no tiene observación alguna.

Comentario para el usuario del interior: Los interesados radicados en el interior podrán solicitar los formularios de inscripción al área citada o a las Oficinas Locales. Una vez cumplimentados, el interesado entregará toda la documentación a esas Oficinas quienes la remitirán a la COORDINACIÓN DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS (Registro Impo-Expo) - Paseo Colón 417- P.B. Cap. Fed. SENASA, dependencia que iniciará el trámite correspondiente y una vez terminado lo enviará a la Oficina Local que corresponda la constancia de registro como lo hace habitualmente. En caso de que no se aporte el material necesario será solicitado por la misma vía a los interesados para cumplimentar el trámite. El usuario podrá optar asimismo por remitir la documentación vía postal directamente a la citada Coordinación y recibirá por la misma vía la constancia de registro pertinente. Esa dependencia en ambos casos será la encargada de iniciar el Expediente correspondiente una vez recibida la documentación.

Anexo Operador - Rubro:

Se solicita completar a los fines de presentarse con el trámite de inscripción para estadísticas y control de rubro.

Reinscripción:

Lugar donde se realiza:

En la Coordinación de Importación de Productos, dependiente de la Dirección de Tráfico Internacional, ambas áreas operativas de la Coordinación de Cuarentenas, Fronteras y Certificaciones.

Paseo Colón 417 Piso: P.B. , Oficina a la calle, (1063) Cap. Fed.

51

Tel 4121-5489.

e-mail: masuarez@senasa.gov.ar

Horario de atención: 10 a 13 y 14 a 17

Documentación requerida:

- Completar el Formulario de Reinscripción (ANEXO III, Resolución SENASA N° 492/01).

- Traer fotocopia no certificada de la constancia de inscripción anterior que se otorgara durante la vigencia de la Resolución 492/01 o la otorgada con anterioridad a la misma.

- En caso de que sea constancia anterior a la vigencia de la Resolución 492/01 si no obra en la misma el N° de CUIT, traer una fotocopia no certificada de inscripción en la Aduana o DGI en la que obre este número y el nombre o denominación del usuario.

Es arancelado: por ahora no

Una vez presentado ante la Coordinación de Importación de Productos, el trámite demora 96 (NOVENTA Y SEIS) horas hábiles, si la documentación no tiene observación alguna. No es necesario hacer expediente.

Comentario para el usuario del interior: Los interesados radicados en el interior podrán solicitar el formulario de reinscripción al área citada o a las Oficinas Locales. Una vez cumplimentado, el interesado entregará toda la documentación a esas Oficinas quienes la remitirán a la COORDINACION DE IMPORTACION DE PRODUCTOS (Registro Impo-Expo) - Paseo Colón 417- P.B. Cap. Fed. SENASA, dependencia que procederá a la

reinscripción inmediata una vez recibida sin iniciar expediente ya que es continuidad del trámite anterior y una vez terminada enviará a la Oficina Local que corresponda la constancia de registro como lo hace habitualmente. En caso de que no se aporte el material necesario será solicitado por la misma vía a los interesados para cumplimentar el trámite. El usuario podrá optar asimismo por remitir la documentación vía postal directamente a la citada Coordinación y recibirá por la misma vía la constancia de registro.

Listado de documentación requerida:

52

[Resolución N° 492/01](#)

[Anexo I](#)

[Anexo II](#)

[Anexo III](#)

[Anexo Operador - Rubro](#)

Para mayor información:

Coordinación de Importación de Productos

Av. Paseo Colón N° 417

8. Registro Nacional de establecimiento (RNE).

Si la empresa elabora productos envasados para su venta directa al público necesitará, además de la habilitación por el SENASA, inscribir el establecimiento ante la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional de la provincia donde esté ubicado dicho establecimiento o, en el caso de la Ciudad de Buenos Aires, en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires.

Nota: Si los productos solo van a ser exportados existe la alternativa de tramitar un RNE ante el INAL.

Para conocer los aspectos relativos a este trámite puede consultar el sitio web: www.alimentosargentinos.gov.ar → Guía de Trámites

9. Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Para productos envasados para su venta directa al público se deberá obtener un RNPA por cada producto que se elabore, lo cual se tramita ante:

a) Autoridad de Salud Jurisdiccional (otorga tránsito federal, importación y exportación para el producto registrado).

b) Instituto Nacional de Alimentos (INAL) Esta es una alternativa al punto (a) para el caso en que los productos solo se exporten.

Requisito previo: Contar con RNE del Establecimiento expedido por la Autoridad de Salud Jurisdiccional o por el INAL.

Para conocer los aspectos relativos a este trámite puede consultar en:

53

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar> → Guía de Trámites

Para consultas al INAL: Inal_bsas@anmat.gov.ar

Tel. : (011) 4340 – 0800

Exportación:

El INAL interviene cuando se realizan exportaciones de **productos envasados para la venta directa al público y materias primas para uso**

en la industria alimentaria. Ello se rige por la Disposición N° 4377/2001. Allí figuran los requisitos y el **Formulario** que es requerido por la Dirección Nacional de Aduanas para cada exportación.

10. Solicitud de Certificado Sanitario según el país comprador.

SENASA. Coordinación de Cuarentenas, Fronteras y Certificaciones.

Dirección de Tráfico Internacional.

Coordinación de Certificación de Exportación de Productos.

Av. Paseo Colón 367. PB (1063) Buenos Aires.

En mesa de entradas se abre un expediente donde primero se determina si hay acuerdo de Argentina con el país importador sobre las condiciones del producto que se desea exportar. En Mesa de Entradas se pide el modelo de Certificado, que varía según producto y lugar de destino (ver mas abajo Modelos de Certificado). Luego dicho certificado va a ser presentado ante las autoridades sanitarias del país de destino.

Para realizar el trámite del Certificado la Dirección de Tráfico verifica si la planta se encuentra en el listado de establecimientos habilitados.

Requisitos:

1. Solicitud de exportación
2. Aviso de embarque Solicitan fiscalización de mercadería
Ing. Agr. Diego Quiroga

54

Existe una **Guía de Tramitación de la Certificación Sanitaria Oficial Internacional de Productos, Subproductos, Derivados de Origen Animal o Mercaderías que contengan entre sus componentes ingredientes de origen animal.**

Para acceder a la Guía entrar al sitio web www.senasa.gov.ar . Una vez allí buscar Internacionales → certificaciones.

Nota: El Certificado Sanitario difiere según el destino debido a las exigencias de los países compradores.

11. Autorización de exportación.

SENASA. Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria.

Se verifica la mercadería en planta, se toma muestra y se realizan ensayos en laboratorios del SENASA y se emite el Protocolo de Laboratorio.

(Se requiere previa habilitación del establecimiento por SENASA)

12. Operatoria aduanera.

El siguiente es un resumen del circuito de una destinación de exportación, desde el momento en que el exportador solicita la destinación hasta que la Aduana libera la mercadería para su puesta a bordo.

Para darle destino a una mercadería el exportador o su despachante debe presentar, ante la Dirección General de Aduanas (DGA), una **Solicitud de Destinación** habitualmente llamado **Permiso de embarque** (Formulario OM 1993-A SIM). En este documento se indica, entre otros datos, la posición arancelaria de la mercadería, así como su naturaleza, especie, estado, peso, embalaje, precio FOB, destino y todo otro elemento que permita determinar la posición arancelaria correcta y la valoración de la mercadería. Además, el documento contiene un sector donde se reflejan

los trámites y condiciones de arribo, descarga y depósito.

El declarante (Despachante o exportador) realiza la confección e ingreso del Permiso de embarque utilizando el Sistema Informático María (SIM) y puede hacerlo desde su oficina o mediante las cabinas públicas. El SIM está montado sobre una red a la que están conectadas todas las dependencias de la Aduana y los despachantes.

55

Cuando la información ha sido ingresada, queda el registro generado en el SIM para su posterior validación por el Servicio Aduanero bajo un número de destinación. Cualquier trámite o consulta relacionado con esa destinación se realizará utilizando ese número.

Una vez que la Aduana oficializa y registra el Permiso de embarque, el exportador tiene un plazo de 31 días contados a partir del día de su registro para cumplir con la operación de carga al transporte internacional aéreo y de 45 días en el caso terrestre (camión o ferrocarril). Estos transportes llevarán la mercadería a destino o en tránsito hacia una Aduana de salida en otro punto del país.

Luego el exportador o el despachante se presentan ante el Servicio Aduanero con la siguiente documentación:

OM – 2133 SIM

Sobre Contenedor de color verde.

Se utiliza para consignar los datos principales del Permiso de Embarque y contener el resto de la documentación.

OM – 1993 SIM

Permiso de Embarque. Según el tipo de operación deberán adjuntarse la cantidad de copias necesarias.

OM – 1993/2 SIM

Declaración de los Elementos Relativos al Valor de

Exportación, también llamada **Hoja de Valor.** Es un formulario que oficia como declaración jurada sobre las características de la operación de compra venta.

Detalle de Contenido

No se exige cuando la unidad de comercialización sea de peso,

Se denomina también **Lista de Empaque.**

56

volumen o a granel

Factura Comercial

Se presenta solamente a solicitud del Servicio Aduanero.

Autorizaciones de terceros

Son los Certificados de Intervención de acuerdo con la mercadería a exportar. En el caso de alimentos son:

SENASA (carnes y verduras)

INAL (alimentos envasados)

Autorización de Retiro.

Cuando el despachante realiza la presentación ante la aduana el SIM le asigna un canal a la destinación. Si el canal es rojo o naranja ello significa que se requiere una verificación o un control documental respectivamente y se ingrese al SIM el resultado. Luego pasa al estado de Autorización de Retiro. Si el canal es verde pasa automáticamente a Autorización de Retiro. Una vez autorizada la carga se debe ingresar al SIM el **Pre-cumplido de Embarque**, de corresponder, y el **Cumplido de Embarque** de la carga por parte del Servicio Aduanero. El Cumplido de embarque es la acción de consignar en la Destinación de Exportación las constancias de las cantidades efectivamente puestas a bordo o del egreso de éstas por la Aduana de Salida con destino al exterior.

Libramiento de la mercadería.

Con la presentación del Permiso de Embarque y la documentación de la operación y procede al Libramiento de la Mercadería, acto por el cual el servicio aduanero autoriza la salida con destino al exterior de la mercadería objeto de despacho que se extrae del territorio aduanero nacional por las vías acuática, terrestre o aérea.

Para mayor información se recomienda leer la Guía “Orientaciones sobre Operatoria Aduanera para PyMES exportadoras” en

www.afip.gov.ar/ComercioExterior/comercio.exterior.asp

57

Aduana (Conmutador) : (011) 4338-6400

Teléfonos del SIM:

4347-3080 (Mesa de Ayuda)

4347-3091

4347-2788

Pasos a seguir en el SENASA y en la Aduana para cada exportación:

1. Solicitud de Exportación.

El trámite requiere tener en planta Certificados Provisorios de Exportación para cada destino en el exterior.

Una vez que la empresa tiene un pedido en firme, debe firmar la solicitud, a través de su Inspector de Radio (Senasa), mencionado el certificado, que va por triplicado. El duplicado va con la mercadería hasta el puerto de salida, el triplicado queda en la empresa y el original se canjea en el Senasa (Coordinación de Certificaciones de Exportación) por el

certificado definitivo de exportación homologado con las autoridades de destino final.

En el SENASA se constata que la planta se encuentre habilitada ante SENASA para el producto a exportar, como así también para el destino de exportación.

2. Verificación de la mercadería en planta.

Esto es realizado por el inspector oficial de planta, quien realiza el muestreo de la mercadería (en caso de ser necesario) y la remite al laboratorio oficial para que se realicen los análisis correspondientes y se proceda a la emisión del **Protocolo de Laboratorio**.

3. La mercadería viaja junto con el Permiso de Embarque, para llegar a puerto o deposito intermedio, en caso de ir a deposito intermedio debe 58

ser informado previamente al inspector de planta, para que se deje constancia en el Permiso de Embarque el numero de deposito habilitado por SENASA.

4. Emisión del **Cumplido de Embarque**. Cuando llega a puerto, ya sea pasando por deposito intermedio o no, la mercadería será constatada nuevamente previo al embarque.

6. Emisión del **Certificado Sanitario**. Con el Cumplido de Embarque y, en caso de ser necesario, el Protocolo de Laboratorio, se libera el Certificado Sanitario.

Caso de productos envasados para la venta directa al público:

Interviene el INAL (ver punto 9. arriba Exportación), pudiendo en situaciones especiales intervenir también el SENASA.