



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

ESTUDIO DE COMERCIO INTELIGENTE PARA LAS EXPORTACIONES DE
CHIA, QUINOA Y SÉSAMO

ESTUDIO DE COMERCIO INTELIGENTE PARA LAS EXPORTACIONES DE SECTORES
PRODUCTIVOS PRIORITARIOS DE SALTA

Noviembre de 2019

Fundación ProSalta



Trabajo realizado bajo acuerdo entre ProSalta y el Consejo Federal de Inversiones
Noviembre de 2019
Coordinador: Lic. Martín A. Rodríguez
Consultor: Mg. Lic. Víctor F. Toledo
Colaboradores: Lic. Julieta Guinter, Lic. Maximiliano Figueroa Tomás.

INDICE:

INTRODUCCIÓN	Pág. 3
1- TENDENCIAS DEL MERCADO MUNDIAL DE LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO	Pág. 6
1.1- Caracterización de los productos	Pág. 6
1.1.1- Chía.	Pág. 6
1.1.2- Quinoa	Pág. 10
1.1.3- Sésamo	Pág. 14
1.2- Principales Productores, Consumidores, Importadores y Exportadores.	Pág. 18
2- LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO EN ARGENTINA	Pág. 31
2.1- Características del sector productivo y del consumo	Pág. 31
2.2- Datos estadísticos de exportaciones argentinas	Pág. 38
2.3- Organismos y programas de apoyo a la producción y exportación	Pág. 43
2.4- Marco Regulatorio	Pág. 46
2.4.1- Marco regulatorio fitosanitario	Pág. 46
2.4.2- Marco regulatorio aduanero	Pág. 52
3- EL MERCADO SALTEÑO DE LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO	Pág. 59
3.1- Producción, consumo y exportaciones	Pág. 59
4- MERCADOS PARA LAS EXPORTACIONES DESDE SALTA	Pág. 67
4.1- Mercados operativos	Pág. 67
4.1.1- Canadá	Pág. 67
4.1.2- Estados Unidos	Pág. 73
4.1.3- Unión Europea	Pág. 79
4.1.4- México	Pág. 94
4.1.5- Chile	Pág. 104
4.2- Mercados potenciales para las exportaciones de chía, sésamo y quinoa	Pág. 112
4.2.1 Mercados Asiáticos	Pág. 112
4.2.1.1- Taiwán	Pág. 113
4.2.1.2- Vietnam	Pág. 116
4.2.1.3- Corea del Sur	Pág. 118
4.2.1.4- Japón	Pág. 120
4.2.1.5- China	Pág. 125
4.2.2- Rusia	Pág. 131
5- ANÁLISIS FODA	Pág. 134
CONCLUSIONES	Pág. 135
BIBLIOGRAFÍA	Pág. 138
ANEXOS	Pág. 146
Anexo I: Ejes Estratégicos del Plan de Desarrollo Estratégico de Salta 2030	Pág. 146
Anexo II: Resolución 423-1992-SENASA	Pág. 147

INTRODUCCIÓN

A partir de la visión que posee ProSalta de “Internacionalizar a las empresas salteñas y fomentar el posicionamiento de productos de calidad con valor en origen en los mercados nacionales e internacionales, acompañando a los productores de Salta a través del uso de comercialización inteligente en sus empresas” y de su misión que busca “Identificar sectores productivos estratégicos con potencial exportable, estudiar y analizar la información de mercados nacionales e internacionales y productos con potencial demanda. Profundizar los estudios de comercio inteligente y dejar sentadas las bases para contar con información para la toma de decisiones comerciales y definir una metodología que permita construir una ruta de trabajo para la aplicación de comercio inteligente”, se ha planteado la realización de dos estudios sobre sectores productivo priorizados con potencial exportador.

Con la actualización del Plan de Desarrollo Estratégico de Salta 2030 (PEDES 2030), el sector de Comercio Exterior fue incluido como uno de los sectores estratégicos para la provincia a largo plazo. ProSalta como Agencia de Promoción de Comercio Exterior busca internacionalizar a las empresas salteñas mediante el Programa de inteligencia comercial sectorial que fomenta y acompaña a los productores de los sectores priorizados de salta para posicionar productos de calidad con valor agregado en origen en los mercados nacionales e internacionales.

Para posicionar los productos salteños en el mercado internacional, lograr un crecimiento inteligente, sostenible e integrador es necesario contar con información que permita conocer los mercados e identificar las oportunidades. Actualmente el sector de comercio exterior cuenta con muy pocos estudios en profundidad que logren vincular la producción del mercado local con las demandas internacionales.

De acuerdo a los datos provistos por la Dirección General de Estadísticas de la Provincia¹, durante los primeros tres meses de 2019, las exportaciones desde Salta alcanzaron los 159,13 millones de dólares FOB, lo cual muestra una disminución del 11,3% respecto a igual período de 2018. Con estos valores, Salta se encuentra en el puesto N° 10 del ranking de exportaciones provinciales, representando el 1,4% del total exportado por el país.

En lo que respecta a grandes rubros, las exportaciones de productos primarios fueron de 120,99 millones de dólares FOB; de 19,73 millones de dólares FOB en manufacturas de origen agropecuario; 14,11 millones de dólares FOB en manufacturas de origen industrial y 4,3 millones de dólares FOB en combustibles y energía.

En porcentaje los principales destinos para las exportaciones para dicho período fueron: Brasil con un 30%, Argelia y Vietnam con un 10%, Chile y España con el 5%, y Paraguay y los Estados Unidos con un 6%. En tanto, de acuerdo a las estadísticas anuales de 2018, los principales destinos fueron: Brasil, China y Estados Unidos con un 15%, Argelia con un 9%, Paraguay con un 8%, y España, Vietnam e Italia con un 6%.

El valor total de las exportaciones tiene como los cinco principales productos exportados durante el primer trimestre de 2019 al maíz en grano (30%), porotos blancos secos (22%), porotos negros secos (14%), tabaco en hoja tipo Virginia (11%) y trigo duro excluido para siembra (6%). El rubro más representativo de las exportaciones son los Productos Primarios,

¹ Ver: DGE. “Exporta Salta. Exportaciones Primer Trimestre 2019”. Publicación N° 1. Junio 2019. En: <http://estadisticas.salta.gov.ar/web/archivos/documentos/INFORME%20EXPORTACIONES%201TRIMESTRE2019.pdf>
<http://estadisticas.salta.gov.ar/web/archivos/documentos/INFORME%20EXPORTACIONES%201TRIMESTRE2019.pdf>

con una participación del 76% del total. A su vez, las Legumbres, los cereales, y el Tabaco sin elaborar representan más del 94% de los Productos Primarios vendidos al exterior. Las manufacturas de origen agropecuario constituyen el 12% de las exportaciones, los Pieles y Cueros y las Bebidas, alcohol y vinagres son los productos más exportados, y representan más de la mitad en este rubro.

Entre las estrategias surgidas del Plan se encuentran la radicación de inversiones productivas y nuevas tecnologías en la provincia; el fomento a la construcción de espacios asociativos para que empresarios de cada sector productivo generen estrategias de comercio exterior; la planificación y organización de misiones comerciales sectoriales e inversas para generar negocios con empresarios de otros países; el desarrollo e incremento del flujo del comercio mediante la articulación de ejes de comunicación; el fomento para la concreción del Plan Logístico de la Provincia de Salta 2016; la capacitación a las empresas salteñas según las necesidades y demandas que manifiesten para cada sector productivo; el desarrollo de estudios regionales de las exportaciones del NOA a fin de elaborar una matriz exportable regional; entre otras.

Por su parte la Fundación ProSalta, junto con la Secretaría de Comercio de la Provincia de Salta ya ha desarrollado informes de comercio exterior y perfil en el sector legumbres del producto proto, además de un estudio de mercado sobre Panamá y otro sobre Colombia. Estos trabajos fueron los primeros pasos al estudio de comercialización inteligente y esbozan información de un producto específico de un sector de la provincia.

Los trabajos resultantes de este proyecto de investigación buscan cumplir con la finalidad de profundizar con los estudios de comercio inteligente para potenciar la exportación en la provincia de Salta, sentar las bases para la toma de decisiones en base a información actual y colabora aportando información para ser incorporada en el Programa de inteligencia comercial sectorial.

Por ello el Objetivo General de la investigación es “Generar información necesaria para la toma de decisión e iniciar y dejar sentadas las bases para la incorporación de comercio inteligente en el sector exportador de la provincia bajo los lineamientos del PDES 2030”.

La quínoa, la chía, y el sésamo son productos que diversas empresas de la provincia ya están cultivando y comercializando, aunque solo la chía se está exportando. La producción de estas semillas puede expandirse rápidamente y con bajas inversiones. También pueden ser incorporadas en cadenas de valor (MOA) en forma rápida. Existen programas de apoyo del INTA y de otros organismos nacionales, y desde 2016 se destaca el trabajo de la “Mesa Nacional de Agregado de Valor de los Cultivos Andinos”. Aunque en años anteriores el rápido aumento de hectáreas producidas de quínoa provocó caídas de precios, un adecuado estudio de inteligencia comercial y acciones de acompañamiento para la apertura de nuevos mercados puede garantizar la colocación del producto a un precio superior.

Es necesario considerar en este caso que estas semillas forman parte de lo que se denominan “especialidades”, que años atrás eran tratados como no convencionales. En este estudio se muestra como se presentan actualmente mercados de demanda crecientes que pueden ser abastecidos con un aumento del volumen de la producción local.

La “Mesa Nacional de Agregado de Valor de los Cultivos Andinos” sostiene que “la plasticidad gastronómica y la alta calidad nutricional de estos cultivos, cuya potencialidad está disponible para alimentar a muchas generaciones, apuntala la convicción de que estos granos constituyen

un verdadero tesoro alimentario. Es una visión compartida que se evidenció en el Congreso (celebrado en 2017), en el que participaron más de 30 países de diferentes continentes, - algunos de ellos en las antípodas de nuestra cultura- que hoy han descubierto estos cultivos convirtiéndose en productores, consumidores e importadores, como es el caso de EE.UU., China, Japón, Canadá o México”.²

Así mismo la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas sostiene que “las previsiones del crecimiento poblacional hacia el año 2050 pronostican la necesidad de generar producción agropecuaria con menor dependencia a insumos externos y alimentos con mayor valor nutricional”.³

A lo largo de este trabajo se presentarán las características principales de cada uno de las semillas, la producción nacional y la local, y estadísticas del intercambio internacional.

El trabajo se centra en determinar cuáles son los principales mercados de destino, a nivel global, es decir no solo aquellos a los cuales ya se les está exportando chía y sésamo desde la Argentina- no existen exportaciones de quinoa-, sino aquellos que son los principales importadores a los cuales los productores locales podrían iniciar exportaciones. También se tratarán aquellos que presenten condiciones de potencialidad para las exportaciones locales. El análisis de estos mercados será en cuestión de determinar sus proveedores y reglamentaciones aduaneras y fitosanitarias que exigen para la importación de los productos agrícolas investigados.

En el Anexo I se pueden ver los Ejes del Plan 2030 a los cuales suscribe esta investigación.

² [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas de Valor de Alimentos y Bebidas/notas_revista/Cultivosandinos.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/notas_revista/Cultivosandinos.pdf)

³ <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Reuniones%20y%20Eventos/6%20Gacetilla%20Encuentro%20INTA.pdf>

1- TENDENCIAS DEL MERCADO MUNDIAL DE LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO

1.1- Caracterización de los productos

1.1.1- Chía.

La chía o Salvia Hispánica es una planta nativa del Sur de México y Guatemala. . Es una especie herbácea que pertenece a la familia de las Lamiaceas y su nombre botánico es “Chía Salvia Hispánica L”.

Planta y granos de chía



Fuente: Farmacia.bio y AgroForum.pe⁴

⁴ En: <https://www.farmacia.bio/tienda/lax-transit-bio-200g-salvado-trigo-psyllium-semillas-chia/>,
<https://www.agroforum.pe/agro-noticias/poderosa-chia-usos-y-cultivo-descubre-cultivar-y-extraer-semillas-13042/>

La planta tiene como características un porte erecto de entre 1 y 2 metros de alto. Posee ramificaciones con hojas de 4 a 8cm de largo y de 3 a 5cm de ancho. Las flores son de color azul violáceo, moradas o blancas en inflorescencias, en sus frutos se encuentran cuatro semillas. Las mismas son ovaladas, lustrosas y miden aproximadamente 2 mm de largo por 1,5mm de ancho, son de color pardo, negras o blancas. En el hemisferio sur la planta florece entre los meses de abril y mayo.

Las condiciones agroecológicas en donde mejor crece las plantas son aquellas de climas tropicales o subtropicales, de día corto y con escasas heladas. Los principales países productores son Argentina (especialmente el Noroeste), México, Bolivia, Guatemala, Perú, Paraguay y Australia.

Las semillas de chía son oleaginosas, ricas en ácido linoleico, y ácido linolénico (omega-3), proteínas, fibra, vitaminas y minerales. El porcentaje adecuado de aceite debe ser superior al 20 %, pero dependiendo de la zona de su producción puede llegar al 50%. Las semillas negras son más fuertes en contenidos antioxidantes.

Existen diferentes variedades de chía, tanto orgánicas como aquellas tratadas genéticamente por los institutos nacionales de alimento en Bolivia, México y Perú principalmente. Pero en el cultivo comercial se distinguen por su color la negra y la blanca, ambas de la especie salvia hispánica L. En términos generales no hay mayor diferencia entre una y otra, salvo que las blancas poseen un poco más de proteína y un sabor más suave, las negras en cambio contienen más antioxidantes. Además las blancas son más utilizadas para la extracción de aceites y tienen mejor aceptación en los mercados internacionales, sobre todo en el asiático.⁵

La semilla comestible de la chía se encuentra comprendida en el Art. 896 bis del Código Alimentario de Argentina (Res. Conj. SPReI N° 201/2008 y SAGPyA N° 567). El mismo establece que con la denominación de Semillas de Chía se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de Salvia hispánica L. Estas deberán cumplir con las siguientes especificaciones: Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Además deben cumplir con los siguientes requisitos: Agua a 100 – 105 °C; máximo 7%; Materia grasa: Mínimo 33%; No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas; Estarán libres de insectos vivos; No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal; Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal)⁶.

Esta semilla se usa tanto para consumo humano como para consumo animal. Es considerada como un excelente alimento nutricional, y entre los beneficios que aporta se encuentran:

- Rica en ácidos grasos omega-3.
- Libre de gluten.
- Alta cantidad de fibra.
- Libre de colesterol.
- Libre de ácidos grasos saturados, posee alrededor del 75% de ácidos grasos insaturados.

⁵ Ver en: http://es.chia-direct.com/semillas_chia_blanca.htm

⁶ Ver en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/marco2.php>

Composición y aportes nutricionales de la chía (por 100 gr)

Fibra dietética total	28,32 gr	Niacina	6,4 mg
Sodio	20 mg	Energía	536 kcal.
Potasio	700 mg	Proteínas	17,2 gr
Calcio	820 mg	Hidratos de Carbono	44 gr
Hierro	16,4 mg	Lípidos	34,3 gr
Fósforo	924 mg	Lípidos saturados	2,2 gr
Magnesio	392 mg	Líp. monoinsaturadas	2,3 gr
Zinc	6,8 mg	Lípidos poliinsaturados	7,6 gr
Cobre	2,1 mg	Lípidos linolénico	22,2 gr
Vitamina A	44 mg	Ag. Trans.	0
Tiamina	0,2 mg	Colesterol	0
Riboflavina	5,2 mg		

Fuente: INTA⁷

Para alimento animal se utiliza el desecho de las semillas luego de ser estrujadas y obtenido su aceite, el mismo es una suerte de harina y se usa como forraje. Es un complemento alimenticio que se incluye generalmente en la dietas de aves de aves para producción de huevos y carne y de vacas lecheras.

Diferentes productos con chía



Fuente: Diversa de Internet

⁷ En: <https://inta.gov.ar/sites/default/files/script-tmp-chia-propiedades-nutricionales.pdf>

El caso de la chía revista una singular importancia puesto que su uso y consumo se está incorporando de manera más acelerada y ciertos productos (yogurt o panes, por ejemplo) la incorporaron, por lo que algunos mercados están considerando en incorporarlas como alimento necesario en la dieta y no únicamente como un suplemento. El ritmo de crecimiento del consumo de chía hace que no sólo esté disponible en negocios especializados sino también en puntos de venta por internet, como sucede en la Unión Europea.

Las semillas de chía suelen encontrarse en supermercados en su forma natural, no formando parte de ningún complemento o aceite. Ello, gracias a que estas semillas se conservan perfectamente por largos períodos de tiempo sin necesidad de ningún tipo de conservante especial. Las semillas pueden consumirse tal cual, o previamente hidratadas con agua, zumo, yogurt, batido, etc. También pueden secarse y molerse las semillas para preparar una harina fina (pinole), que es usada principalmente en la elaboración de dulces. Las semillas de chía se han usado como complemento en la alimentación animal, sobretodo se han realizado experimentos con gallinas y cerdos. También se pueden consumir los brotes tiernos de chía como verdura cruda o cocida y pueden ser usados en ensaladas. Finalmente, hay una tendencia a la incorporación de este producto en la cocina gourmet⁸.

En la industria farmacéutica especializada en nutrición se usa la semilla para extraerle sus aceites, como una fuente importante de compuestos bioactivos, convirtiendo en cápsulas. Estas se venden afirmando los siguientes beneficios para la salud:

- Beneficiosa para el sistema cardiovascular.
- Fuente de energía para deportes.
- Calma los nervios.
- Fortalece la memoria.
- La fibra sirve para el proceso gastrointestinal.

Muchas personas usan la semilla para hacer dieta, ya que la misma absorbe de 10 a 20 veces su peso en agua, lo que forma un gel que al ser consumido provoca sensación de saciedad, a la vez que es un reservorio de líquido y colabora en la hidratación del cuerpo. Por su falta de gluten es consumido por personas con celiaquía, y en general por deportistas y personas que buscan una alimentación sana y equilibrada.

Respecto al agregado de valor a la semilla, se puede mencionar un logro recientemente obtenido por un equipo del Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ) de la UBA, liderado por la investigadora del CONICET Ana María Pilosof, y que fue finalista del Premio Arcor de Innovación. Se trata de aceite de chía nanoemulsionado, es decir condensado para enriquecer bebidas con omega 3. La innovación es el alto grado de condensación, ya que solo es necesaria una gota minúscula para incorporarla a la bebida industrial o a jugos de frutas, a la vez que lograron fusionar agua con aceite con una mínima alteración del color de la primera. El equipo logró patentar su desarrollo en el 2016, pero recién en 2018 pudieron terminar la gestión de que el aceite fuese incorporado al código alimentario, lo que permitirá usarlo como aditamento de las bebidas⁹.

⁸ Elaborado sobre la base de "Informe de mercado de quinoa y chía. Bélgica". Embajada de la República Argentina en el Reino de Bélgica. Julio de 2017. P. 36 y 37. En https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8999

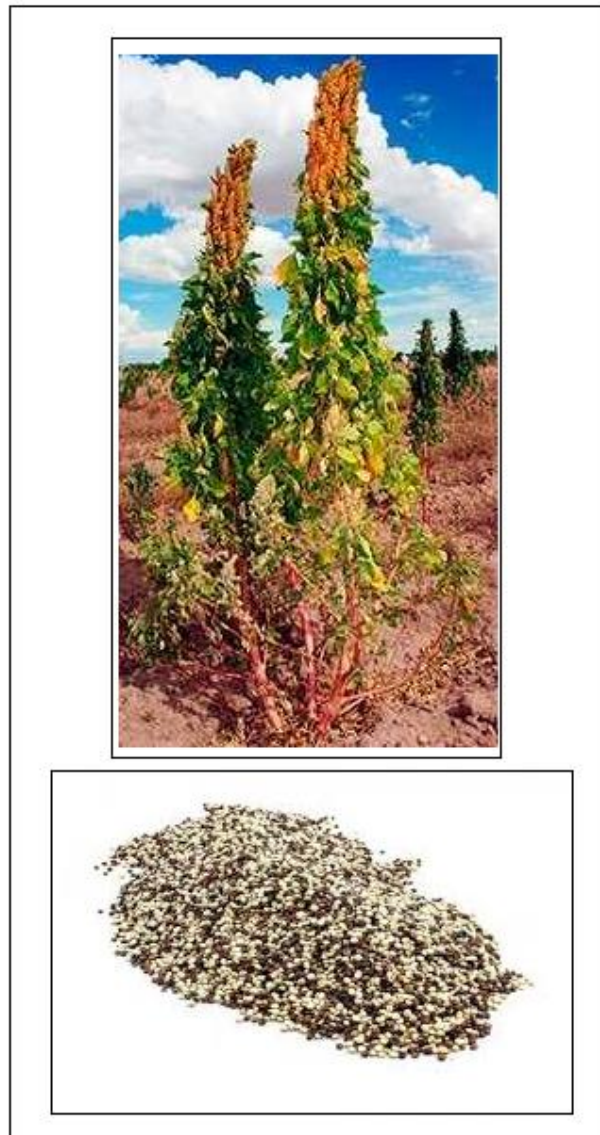
⁹ <https://www.eltribuno.com/salta/nota/2019-9-9-19-15-0-desarrollan-una-bebida-con-aceite-de-chia-como-alternativa-a-suplementos-dietarios>

1.1.2- Quinoa

El nombre científico de la quinoa o quinua es “*Chenopodium quínoa*”, y entre sus denominaciones también se utiliza el de “trigo de los incas”, por su origen e importancia cultural, “alimento de oro”, y en quichua “chisaya mama” que significa “la madre de todos los granos”

Esta es una especie anual, de tipo dicoriledónea. La planta, según la variedad, puede tener una altura que va de los 30cm a los 2,20 metros, y su período vegetativo puede ser de 4 a 9 meses. Su tallo puede o no tener ramificaciones, y sus hojas tienen formas variadas, aunque la más común es de forma lanceolada y de color verde, amarillo o violeta. La inflorescencia es una panoja de forma glomerulada o amarantiforme, laxa a más o menos compacta. Las flores son pequeñas, sésiles y forman glomérulos, existen de dos tipos: hermafroditas y pistilladas.

Planta y grano de quinoa



Fuente: Diversa de Internet

El fruto es un aquenio que contiene solo una semilla de coloración variable, con un diámetro de 1,5 a 4 mm. La semilla se compone de tres partes: episperma, embrión y perisperma. La capa externa del epispermo es donde se encuentra la saponina. Existe diferencia entre variedades por contenido de saponinas; las hay de alto y bajo contenido, conocidas como amargas y dulces respectivamente.

De acuerdo a diversas investigaciones esta semilla fue adoptada por los seres humanos para su consumo en la región andina hace aproximadamente 5 mil años a.c. Es una especie de amplia versatilidad para adaptarse en diferentes pisos agroecológicos, se la puede cultivar tanto en el desierto, con clima caluro y seco, como en aquellas regiones con una humedad de entre 40 y 80%, llegando a soportar temperaturas de entre -8°C hasta 38°C. Puede obtenerse una producción aceptable de sus semillas con precipitaciones de entre 100 y 200mm.

La distribución geográfica de la quinoa en América del Sur se extiende desde los 5º Latitud Norte, hasta los 43º Latitud Sur (Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile), y su distribución altitudinal varía desde el nivel del mar hasta los 4 000 msnm, con mayor diversidad genética en el altiplano de Perú y Bolivia (Cuenca del Lago Titicaca); en tal sentido, se tienen quinuas del altiplano, de puna, de valles interandinos, de valles y de costa. El cultivo de la quinoa en el mundo se está expandiendo. Países como Estados Unidos, Canadá, Francia, Holanda, Dinamarca, Italia, India, Kenia, Marruecos, China y otros están produciendo o realizando ensayos agronómicos para la producción comercial. La amplitud del área geográfica hace que la quinoa se agrupe en cinco grandes ecotipos: el subtropical, del salar, del altiplano, el costero y el del valle.

En Argentina la concentración de su producción se da en las provincias de Salta y Jujuy, y el 92% de la producción mundial se concentra en Perú y Bolivia.

Como se mencionó anteriormente existe una vasta variedad de esta especie. En Perú se dan 3 mil ecotipos, de las cuales el Instituto Nacional de Innovación Agraria conserva el material genético de alrededor de 2 mil. Dado que los mercados internacionales prefieren el tipo de semilla grande y de colores claros, este Instituto ha desarrollado 7 variedades genéticamente modificadas: Salcedo INIA, Illpa INIA, Quinoa INIA Quillahumán, INIA 415-Pasankalla, INIA 420-Negra Collana, INIA 427-Amarilla Sacaca e INIA 431-Altiplano. A estas se le suman, con preferencia comercial, las de Blanca de Junín, Amarilla Maranganí, Blanca de Juli, Kankolla, Hulhuas, Rosada de Junín, Huacariz, Ayacuchana INIA, Mantaro, Rosada de Yanamango, Cheweca y Rosada Taraco, que son variedades generadas por diferentes Universidades peruanas, como la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, la Universidad Nacional del Centro del Perú, o la Universidad Nacional del Altiplano. En total en Perú existen cerca de 40 variedades comerciales¹⁰.

La más utilizada es la de variedad SICA 17 o SICA 19 seleccionada en Puno, Perú. El en el INTA de Bordenave, Buenos Aires, se estudian variedades que provienen de Chile. En San Juan, el Instituto ha trabajado con cuatro ecotipos chilenos: Villarica (originaria del sur), Faro y Cahuil (zona costera central) y Cancosa (altiplano norte)¹¹.

El grano de quinoa posee un alto valor nutritivo, y en 1975 fue reconocida por la Academia de Ciencias de Estados Unidos como el “mejor alimento de origen vegetal para el consumo

¹⁰ Idem.

¹¹ En: <https://inta.gob.ar/documentos/fenologia-de-cuatro-ecotipos-de-quinua-chenopodium-quinua-willd-sembrados-en-otono-e-invierno-contraestacion-en-el-valle-de-tullum-san-juan-argentina>

humano”, y seleccionada por la NASA para integrar la dieta de los astronautas en los vuelos espaciales de larga duración¹².

Esta semilla posee proteínas de una calidad única, al contener todos los aminoácidos esenciales que el organismo humano necesita y no es capaz de sintetizar por sí mismo. Entre ellos se destacan la lisina, la metionina, la arginina y la histidina. Es por ello que sirve tanto para el desarrollo del cerebro, el crecimiento, la memoria, y para el metabolismo de la insulina.

Composición y aportes nutricionales de la quinoa – variedad Real (por 100 gr)

Energía	374 kcal	Lisina	8,4%
Proteína	11,2gr	Metionina	5,5%
Carbohidratos totales	66,91mg	Fenilalanina	5,3%
FC	4,9mg	Treonina	5,7%
Cenizas	3,11mg	Triptofano	1,2%
Calcio	0,12%	Ácido linlénico	6%
Hierro	3mg	Ácido araquídico	0%
Zinc	1,7mg	Ácido godoleico	11%
Magnesio	117,1mg	Monoinsaturados	29%
Ácido palmítico	9%	Poliiensaturados	61%
Ácido esteárico	1%	Tecoferoles	0,7mg
Ácido oleico	28%	Fibra dietética	7,90%
Ácido linoleico	55%	Vitamina A	12 a 53 mg
Fósforo	0,36%	Vitamina E	4,6 a 5,9 mg
Histidina	4,6%	Tiamina (B1)	0,05 a 0,6 mg
Isoleucina	7,6%	Riboflavina	0,2 a 0,46 mg
Leucina	7,3%	Niacina (B3)	0,16 a 1,6mg

Fuente: Elaboración propia desde fuente variada

La quinoa fue incorporada al Código Alimentario Argentino en el año 2014, a través de la resolución conjunta 261/2014 y 228/2014 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, tras una solicitud del Ministerio de Agricultura de la Nación. La denominación adoptada es la de quinua o quinoa, y se entiende por tal a las semillas sanas, limpias y bien conservadas del género *Chenopodium quinoa Willd*". La normativa también establece que la Anmat controlará que las semillas que se industrialicen "deberán ser sometidas a un proceso que asegure la eliminación de las saponinas y la biodisponibilidad de los aminoácidos"¹³.

El grano de quinua es utilizado principalmente para alimento humano y en menor medida con fines medicinales. Puede ser consumido como grano, en hojuelas, inflado, pipoca (palomita), y como componente de pastas, preparados con otros cereales y barras proteicas. Puede ser utilizada en alimentos salados o dulces, en sopas, postres, pastas, bebidas, pastelería, y snacks secos.

Otros usos alimenticios detectados por la FAO para la quinoa son en tawas (comida boliviana, es una fritura alargada dulce a la que se la baña con miel de caña), pancakes, donas, jugos, pan, biscochos, chili y néctares. La organización sostiene que dada su plasticidad puede

¹² <http://www.cpia.org.ar/agropost/201708/nota10.html>

¹³ Ver en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/marco2.php>

incorporarse a platos de cocina internacional, para crear menús altamente nutricionales y competitivos en los mercados globales, a los cuales se les agrega el valor de la tradición andina¹⁴.

El consumo de quinoa es recomendado para personas intolerantes al gluten, deportistas, vegetarianos recién nacidos, y estudiantes. Es un producto sustituto ideal de la leche.

En la industria farmacéutica y cosmética se la utiliza porque naturalmente la semilla se encuentra recubierta con saponina, la cual para el consumo humano debe quitarse realizando continuos enjuagues. La saponina es un grupo de glucósidos oleosos, que produce espumabilidad cuando se la agita con agua, es un jabón natural que sirve para la limpieza de la piel, o como componentes de shampoos.

Diferentes productos con quinoa



Fuente: Diversa de Internet

La saponina obtenida del lavado del grano de quinoa también posee otros usos industriales, y puede ser un ingrediente de cervezas, pasta dental, pesticidas, detergentes y antibióticos.

Hay estudios de laboratorios sobre la utilización de producto con finalidades medicinales que podría abrir un nuevo nicho de mercado.

¹⁴ En: <http://www.fao.org/3/aq287e/aq287e.pdf>

En la industria de la nutrición también se la vende en concentrados en polvo, como fuente de aminoácidos esenciales y rica en minerales.

Dadas sus características químicas y todos los usos como alimento o industrial que posee, además de porque es una alternativa que puede solucionar los graves problemas de nutrición humana en muchas partes del planeta, la FAO catalogó a la quinoa como uno de los cultivos más promisorios de la humanidad en 1996, y la considera como uno de los productos más importantes para la “seguridad alimentaria”. Posteriormente la Asamblea General de las Naciones Unidas declaró el 2013 como “Año Internacional de la Quinoa”.

1.1.3- Sésamo

El sésamo, cuyo nombre botánico es *Sesamun indicum* L., es una planta oleaginosa perteneciente a las pedaliáceas. También es conocido como “ajonjolí”. Es una planta anual, erecta, que puede o no poseer ramas.

El tallo de la planta del sésamo es generalmente cuadrangular con una altura que puede llegar hasta los 2 m. Las hojas son simples y de lámina lanceolada o acorazonada, de color verde, tornando a una coloración rojiza la parte más expuesta a los rayos solares. Las flores son blancas o ligeramente lila, de forma acampanada de 2 a 4 cm de longitud y se encuentran varios centenares de ellas en cada planta. El fruto es una cápsula que posee 4 celdas llenas de semillas. Se encuentran también frutos dobles, de 8 celdas con semillas. La longitud de los frutos es de hasta 8 cm y su grosor puede llegar a 1 cm. La semilla es pequeña, de 2 a 4 mm, de forma achatada, de color variable entre blanco cremoso y el negro.

Para su desarrollo, necesita de una temperatura de entre 25 a 27°C, y su crecimiento se ve afectado si la temperatura es inferior a los 18°C. Si esta temperatura se produce durante la floración le puede causar la esterilidad del polen y la posterior caída de los frutos. Una temperatura mayor a 40°C también le puede producir una reducción de fertilidad y por ende una merma en la formación de las cápsulas de semillas.

Es una planta de gran adaptabilidad, y crece naturalmente en zonas tropicales, sub-tropicales y templadas. Para su cultivo se necesitan precipitaciones que oscilen entre los 310mm y los 440mm, aunque las mismas son muy necesarias en el periodo de maduración.

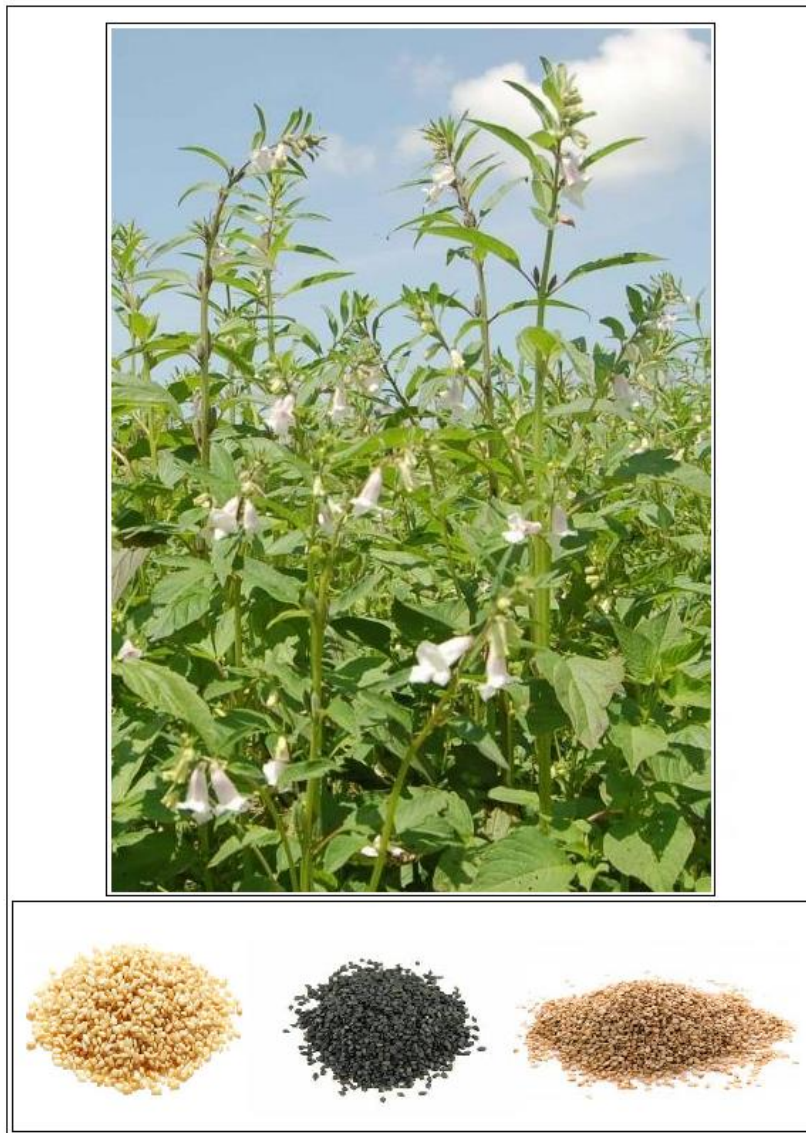
En cuanto a suelos, crece de mejor manera en aquellos que sean livianos, con tendencia arenosa, es decir que deben tener un buen drenaje que impida la acumulación de agua, que pueda producir exceso de humedad. Para su cultivo se suelen utilizar fertilizantes con sulfato de amonio, urea para el nitrógeno y el superfostato triple para el fósforo o mezclados¹⁵.

El sésamo se trata de una planta originaria de India y de África, pero su producción se ha extendido en todo el mundo, principalmente en América Latina.

Las diferentes variedades del sésamo se dividen por su color y su precocidad, las más comunes son las de color negro y las blancas. Una tercera variedad intermedia es la dorada.

¹⁵ Idem.

Planta y granos de sésamo



Fuente: Diversa de Internet

El sésamo blanco es de la variedad *sesamun inducum*. Este tipo de grano es el que no posee la cáscara, mientras que el negro la conserva. Posee un sabor similar a la tierra o a la nuez, por lo cual es más aceptado en la gastronomía. Esta semilla también suele ser molida hasta conformar un fino polvo blanco que se utiliza en comidas y en la cosmética.

El sésamo negro es de la misma especie que el blanco, y no varía mucho en cuanto a sus componentes nutricionales, salvo que posee mayor cantidad de hierro y de proteínas. Su sabor es más amargo y tiene mayor capacidad para la producción de aceite.

El dorado es integral o completo con cascarrilla, es el más rico en calcio, se utiliza en la cocina natural. Estas semillas son secas, limpias y con un sabor característico de la nuez y la avellana. El sabor es más intenso cuando se tuestan o se fríen ligeramente. El principal beneficio del sésamo dorado comparado con el blanco es su altísima cantidad de calcio. En 100 gr de

sésamo dorado puede llegar a haber casi 1000 mg de calcio. Contiene más calcio que muchos quesos y que cualquier otro lácteo, fruto seco o semilla¹⁶.

El Código Alimentario argentino incorpora al sésamo en el Artículo 918 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013), y utiliza las denominaciones científicas de *Sesamum indicum* L., *S. orientale* L., *S. radiatum* L. Allí se establece que con la denominación de sésamo o semillas de ajonjolí, se entienden las correspondientes del *Sesamum indicum* L., *S. orientale* L., *S. radiatum* L., de la familia Pedaliaceae. Estas podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula. También establece que la composición química de la semilla será: Humedad a 100-105° C: máximo 8,7%; Prótidos totales: mínimo 17,0%; Substancias grasas: mínimo 35,0%; Cenizas a 500-550° C: máximo: 9,5%. Indica asimismo que el rotulado de este producto debe decir: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente¹⁷.

Composición y aportes nutricionales del sésamo (por 100 gr)

Energía	61,4 Kcal	Hierro	10,4mg
Proteínas	18,2gr	Magnesio	370mg
Lípidos totales	58gr	Zinc	5,3mg
Ácidos saturados	8,3gr	Sodio	20mg
Ácidos monoinsaturados	21,7gr	Potasio	570mg
Ácidos polinsaturados	25,5gr	Fósforo	720mg
Linoleico	0	Tiamina	0,93mg
Colesterol	0	Riboflavina	0,17mg
Hidratos de carbono	0,9gr	Equivalente niacina	5mg
Fibra	7,9gr	Vitamina B6	0,75mg
Agua	15gr	Vitamina E	2,53mg
Calcio	670mg		

Fuente: Fundación Española de la Nutrición¹⁸

El alto valor nutricional de la semilla de sésamo radica en su alto porcentaje de aceite, que junto con las proteínas, fibras y minerales contribuyen, a entre otros beneficios de la salud, a disminuir los niveles de colesterol en la sangre y ayudan a la regulación de la función intestinal. La proteína del sésamo está formada por 15 aminoácidos distintos. También es una fuente alternativa de calcio, magnesio y cobre.

El ajonjolí es un alimento versátil que puede ser utilizado en la elaboración de diferentes comidas, sea en su estado de semilla, como procesado en harina y aceite, o triturado como rebozador. También se lo puede agregar partido a bebidas lácteas o jugos.

Es el blanco el más utilizado en la industria gastronómica, el negro para la producción de aceite, y el dorado como complemento nutricional. Si se utiliza en estado de semilla, previamente debe ser partida, caso contrario será expulsada por el organismo sin ser digerida, también se la puede tostar para que la misma suelte su aceite.

¹⁶ En: <https://www.alimentosaludables.com.ar/1632-2/>

¹⁷ En: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/marco2.php>

¹⁸ En: <http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/sesamo.pdf>

Como harina puede ser incorporada a pastas, muy común en la cocina asiática y en la árabe. También puede mezclarse con otras harinas de trigo o cereales, aunque en la panificación se la suele agregar en grano y tostada.

En su aplicación culinaria se utiliza para preparar panes, galletas, ensaladas, platos con arroz, pasta, carne o verduras, dulces o tahini (pasta cremosa derivada de esta semilla). El aceite de sésamo es muy utilizado, especialmente en la cocina asiática.

Además, podemos obtener aceite de sésamo (muy presente en la cocina asiática) ideal para aliñar ensaladas.

La sal de sésamo o gomasio (mezcla de sésamo tostado y sal marina) es otro de los derivados utilizados en la gastronomía asiática, en especial japonesa.

Diferentes productos con sésamo



Fuente: Diversos sitios de Internet.

En la industria cosmética la harina de la semilla sirve para la preparación de cremas, aceites corporales y shampoos. Se la asocia con el cuidado de la piel y la salud del cuero cabelludo.

Otro uso que se le ha encontrado a esta semilla es el bioenergético, es decir para producir biodiesel (Falasca, Anschau y Galvani, 2010:3).

Esta semilla también tiene aplicaciones medicinales. En diversas culturas, los extractos de las semillas de sésamo en agua caliente se utilizan para tratar una amplia gama de condiciones, que varían según las culturas y que abarcan una amplia gama que abarca el catarro, tos, impotencia sexual, tuberculosis, hepáticas o inclusive para prevenir síntomas de la menopausia en las mujeres¹⁹.

Algunos beneficios del consumo regular de esta semilla que se pueden detallar son²⁰:

- Retrasa el envejecimiento.
- Protege el sistema cardiovascular.
- Ayuda a reducir el colesterol en la sangre.
- Fortalecimiento del sistema nervioso.
- Equilibrio de la actividad renal.
- Aceleración del metabolismo.
- Buen funcionamiento de la memoria.
- Combate los hongos del pie.
- Ayuda a los hipertensos.
- Inhibe el desarrollo de células cancerígenas.
- Previene la osteoporosis.
- Alivia la depresión.
- Purifica la salud de personas diabéticas.
- Protege el aparato digestivo.
- Mejora la salud bucal.

1.2- Principales Productores, Consumidores, Importadores y Exportadores.

Chía

A nivel mundial la producción de chía ha crecido vertiginosamente, experimentando en el período 2011-2014 un crecimiento promedio anual del 106% (en términos físicos). En la actualidad Paraguay, Bolivia y Argentina concentran cerca del 80% de la producción mundial, seguido por México, Nicaragua, Australia, Perú y Ecuador²¹.

En 2018 el mercado mundial de la semilla de chía alcanzó los USD 66,5 millones y se proyecta hasta los USD 88,1 millones para el año 2024. Las semillas de chía, al ser una “especialidad” no sigue la tendencia de los commodities, dado que su mercado es muy pequeño, donde el suministro es inestable y existe una falta de conocimiento de los altos estándares de calidad exigidos por las grandes industrias. Sin embargo, a medida que más consumidores estén al tanto de las semillas de chía y sus beneficios, es probable que el mercado sea testigo de un tremendo crecimiento en el futuro cercano, a nivel mundial²²

La FAO no presenta valores respecto a la producción mundial de chía en los últimos años.

¹⁹ <https://www.vidaysalud.com/usos-tradicionales-del-ajonjolito-o-sesamo/>

²⁰ En base a Castillo Verón, Juan Manuel “Exportaciones de semillas de sésamo a Estados Unidos por la empresa Alquimia S.A.”. UCASAL.

²¹ Informe de Mercado de Quínoa y Chía. Junio 2017. Embajada de Argentina en Bélgica

²² <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/chia-seeds-market>

Principales exportadores de chíá:

Se aclara que para el análisis estadístico del intercambio mundial de Chíá se debió utilizar la posición arancelaria a seis dígitos 1207.99 - “otras semillas oleaginosas”, que incluye además de las semillas de chíá, a las de cáñamo y de piñón.

Teniendo en cuenta los valores de exportación en miles de dólares entre los años 2014 y 2018; los principales exportadores a nivel mundial de chíá son China con 102 millones de dólares exportados durante el 2018, los Países Bajos con 54 millones y Canadá en tercer lugar con 51 millones de dólares exportados.

En ese año Argentina quedó en el vigésimo lugar como exportador al mundo, con ventas que alcanzaron los USD 14.339.000.

En el siguiente cuadro, los países se encuentran en orden descendente según porcentaje de crecimiento entre los valores de exportación registrados entre los años 2017 y 2018.

Principales exportadores de chíá. Miles de dólares. 2014-2018

Exportadores	Valor exportado en 2014	Valor exportado en 2015	Valor exportado en 2016	Valor exportado en 2017	Valor exportado en 2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Burkina Faso	48.171	37.016	38.157	30.937	41.426	-19%	34%
España	18.626	16.819	19.745	19.850	23.297	1%	17%
Paraguay	35.477	34.799	26.774	33.823	37.848	26%	12%
Francia	11.220	15.532	10.696	15.148	16.886	42%	11%
Ucrania	8.502	15.092	14.775	20.760	23.090	41%	11%
México	17.638	18.003	14.102	18.538	20.465	31%	10%
Países Bajos	48.585	44.807	59.746	50.543	54.021	-15%	7%
Estados Unidos de América	20.694	23.571	23.379	20.426	21.698	-13%	6%
Bolivia, Estado Plurinacional de	39.613	44.938	26.752	27.235	28.160	2%	3%
China	110.589	94.159	92.560	100.589	102.373	9%	2%
Alemania	46.960	43.662	33.985	31.388	31.452	-8%	0%
Perú	11.672	12.367	17.199	20.252	19.330	18%	-5%
Austria	42.893	40.203	49.682	52.732	49.566	6%	-6%
Canadá	34.942	62.283	105.317	56.268	51.184	-47%	-9%
Etiopía	22.426	25.114	47.536	26.702	23.885	-44%	-11%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Como se observa en el cuadro anterior Paraguay se encuentra 3ro en el ranking de exportadores de 2018, pero en ese año alcanzó el puesto número uno en el mundo como productor, cuando en 2014 era el 5to. Así mismo, y a pesar de ser un país sin litoral marítimo, Paraguay exportó a 54 economías en el año 2018, enviando un 52% de sus ventas a los Estados Unidos, a Alemania un 15%, a Holanda un 5%, a Canadá un 3,6%, a Australia un 3,1% y otro 2,6% al Reino Unido²³.

²³ <https://www.lanacion.com.py/negocios/2019/03/13/paraguay-exporta-chia-a-54-mercados-y-eeuu-es-el-principal-comprador/>

El aumento de la producción de chía en Paraguay fue incentivado por el gobierno, que entregó semillas entre productores. Este crecimiento acelerado produjo una crisis en 2014 cuando no había suficientes mercados para absorber la oferta y los precios cayeron. A partir de allí el gobierno también colaboró en el posicionamiento internacional de su producción co-financiando la participación en ferias internacionales de las empresas productoras o comercializadoras.

Principales importadores de chía²⁴:

Bajo los cinco años bajo análisis, desde 2014 al 2018, las importaciones mundiales de chía han registrado fluctuaciones significativas.

Luego de un aumento del 12% entre los valores importados entre 2014 y 2015, año donde se registró el mayor valor de importación entre los años bajo análisis, hubo dos caídas consecutivas, del 5% entre 2015 y 2016, y de otro 13% entre 2016 y 2017.

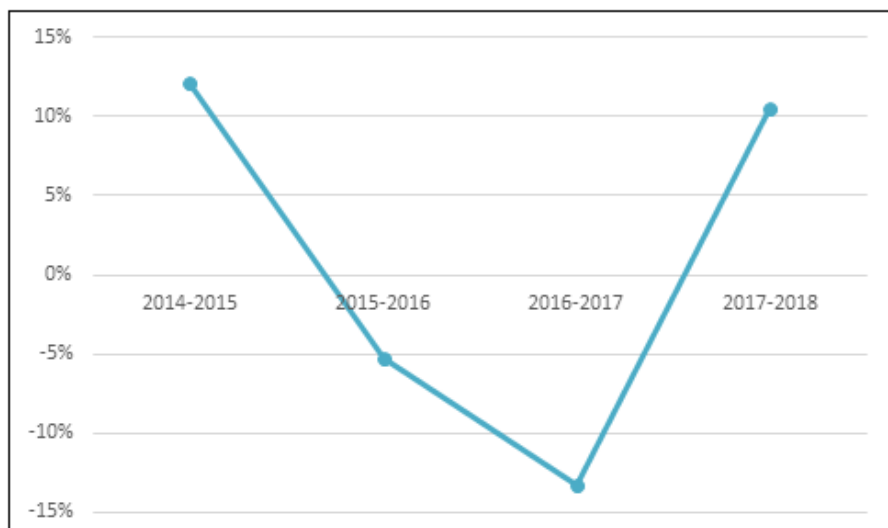
Recién en 2018 aumentaron nuevamente las importaciones en un 10%, aunque los valores se mantuvieron por debajo de lo importado durante el 2016.

Importaciones mundiales de chía (120799). Miles de dólares. 2014-2018

Año	2014	2015	2016	2017	2018
Mundo	921.447	1.033.262	978.780	848.957	938.050

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Evolución importaciones mundiales de chía. 2014-2018



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Según los valores de importación registrados entre los años 2014 y 2018; los principales importadores a nivel mundial de chía son, en primer lugar Estados Unidos con 138 millones de dólares importados durante el 2018; Alemania en segundo lugar con 99 millones y Afganistán en tercer lugar con 81 millones de dólares importados durante el 2018, aunque este número corresponde a importaciones muy puntuales por lo tanto no significativas. Por lo que es

²⁴ Datos del ITC. Obtenidos en: <https://trademap.org/Index.aspx>. (Consultado el 26/09/2019)

necesario nombrar a los Países Bajos como uno de los tres principales importadores de chía, con 56 millones de dólares importados el año anterior.

Principales importadores de chía. Miles de dólares. 2014-2018

Importadores	Valor importado en 2014	Valor importado en 2015	Valor importado en 2016	Valor importado en 2017	Valor importado en 2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Estados Unidos	172.270	190.835	151.164	120.983	137.943	-20%	14%
Alemania	113.533	136.949	128.013	113.580	99.878	-11%	-12%
Afganistán	0	0	0	0	81.714	s/d	s/d
Países Bajos	57.259	76.363	70.171	60.263	56.057	-14%	-7%
Austria	34.649	66.243	55.697	39.171	43.083	-30%	10%
España	38.024	55.983	41.835	44.058	39.700	5%	-10%
Corea, República de	53.862	50.717	84.522	52.268	39.224	-38%	-25%
Reino Unido	57.950	65.875	47.730	34.640	37.612	-27%	9%
Francia	14.001	18.877	26.844	31.213	34.420	16%	10%
Taipei Chino	16.541	11.501	10.529	13.666	21.812	30%	60%
Canadá	25.037	25.176	25.332	24.155	20.706	-5%	-14%
Rusia, Federación	10.625	8.442	10.092	13.378	20.666	33%	54%
India	22.135	25.541	28.822	15.447	20.214	-46%	31%
Australia	24.630	23.149	16.274	16.986	19.532	4%	15%
Italia	12.181	13.891	16.295	14.661	17.275	-10%	18%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Precio:

En cuanto al precio de la tonelada de chía importada entre los años 2014 y 2018, ha registrado un comportamiento espejo a las importaciones de este producto.

Entre los años 2014 y 2015 aumentó en un 17% pasando de USD FOB 1691,65 promedio por tonelada a USD FOB 2049,12; y luego registro otro aumento entre 2015 y 2016 del 4%.

Durante el 2017, el precio promedio de la tonelada de chia cayo en un 5% y en otro 18% entre el 2017 y 2018; siendo este último el precio más bajo registrado durante todo el periodo bajo análisis.

Evolución del precio promedio mundial de la tonelada de chía

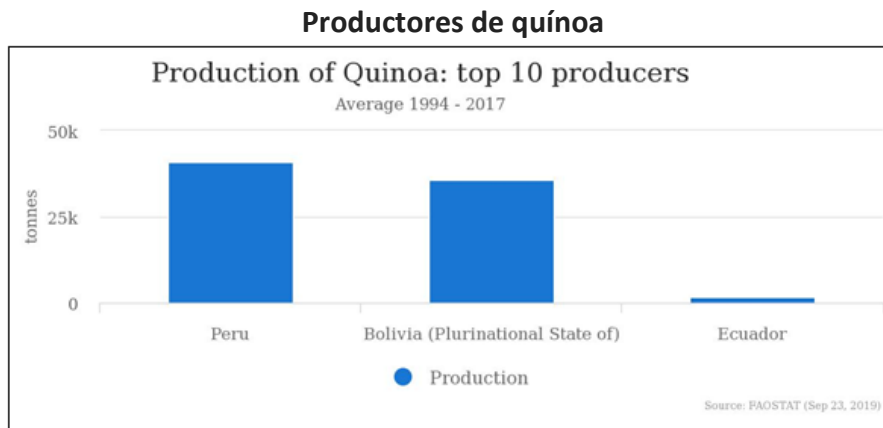
Año	2014	2015	2016	2017	2018
Precio USD/TON	1691,65	2049,12	2130,01	2006,26	1639,48

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Penta Transaction

Quínoa

Según datos de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) hasta septiembre del presente año 2019, se registran tres principales productores de quínoa a nivel mundial.²⁵

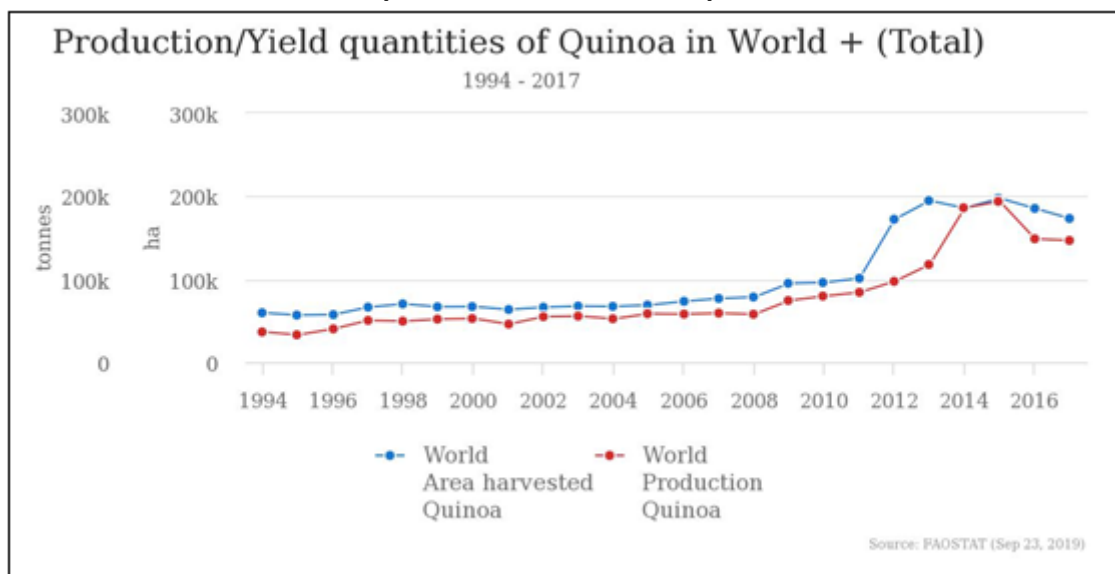
En primer lugar Perú, con un promedio de 41.000 toneladas anuales, en segundo lugar Bolivia con 36.000 toneladas promedio anuales y en tercer lugar Ecuador con 16.000 toneladas de producción promedio anual de quínoa.



Fuente: FAOSTAT

En cuanto a la evolución de la producción mundial de este producto, entre los años 1994 y 2011 no se registraron grandes variaciones, pero a partir del 2011 hubo un aumento paulatino sostenido hasta el año 2016 donde se registró una caída significativa en la producción.

Evolución de la producción mundial de quínoa – 1994-2016



Fuente: FAOSTAT

²⁵ Datos de la F.A.O. Obtenido de: <http://www.fao.org/faostat/en/#data> (Consultado el 23/09/2019)

Principales exportadores de quínoa:

Teniendo en cuenta los valores de exportación en miles de dólares entre los años 2014 y 2018; los principales exportadores a nivel mundial de quínoa son Perú en primer con 121 millones de dólares exportados durante el 2018, Bolivia en segundo lugar con 80 millones y los Países Bajos en tercer lugar con 23 millones de dólares exportados.

Ecuador, el tercer productor mundial de quínoa registró solo 4 millones de dólares exportados durante el 2018; y Argentina directamente no exporta quínoa.

En el siguiente cuadro, los países se encuentran en orden descendente según porcentaje de crecimiento entre los valores de exportación registrados entre los años 2017 y 2018; lo que nos permite destacar no solo a los países nombrados anteriormente sino también a España, ya que aunque solo exporto 8 millones de dólares durante el 2018, registro un aumento del 126% entre lo exportado durante el 2017 y el 2018.

Principales exportadores de quínoa. Miles de dólares. 2014-2018

País	2014	2015	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Polonia	8	7	35	147	638	320%	334%
España	2.100	1.520	1.885	3.592	8.113	91%	126%
Irlanda	0	8	114	783	1.638	587%	109%
Países Bajos	7.896	9.235	11488	12213	23.105	6%	89%
Bélgica	373	1.382	2230	2711	3.939	22%	45%
Francia	5.355	6.000	5978	5772	6.332	-3%	10%
Bolivia, Estado Plurinacional de	196637	107.706	81.437	74.469	80.630	-9%	8%
Canadá	2434	4197	3317	2829	2875	-15%	2%
Perú	196.772	144.804	104.044	121.565	121.829	17%	0%
Estados Unidos de América	31.786	24.815	20.075	16.307	15.358	-19%	-6%
Alemania	10.691	8.049	6.185	7.498	7.007	21%	-7%
Ecuador	3.387	5.535	4.794	4.707	4.270	-2%	-9%
Reino Unido	2.491	3.149	2.683	2.587	2.269	-4%	-12%
Austria	350	1.179	2.653	2.784	2.347	5%	-16%
Italia	742	1.450	3.924	4.706	3.115	20%	-34%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Principales importadores de quínoa:²⁶

Dentro del período bajo análisis, años 2014 a 2018, en general las importaciones mundiales de quínoa han registrado caídas en sus valores año a año.

Durante el 2014 las importaciones promedio mundiales de quínoa fueron de 380 millones de dólares FOB, en 2015 fueron de 312 millones, un 19% menos que el año anterior, y nuevamente durante el 2016 volvieron a registrar otra caída del 19%.

²⁶ Datos del ITC. Obtenidos en: <https://trademap.org/Index.aspx>. (Consultado el 26/09/2019)

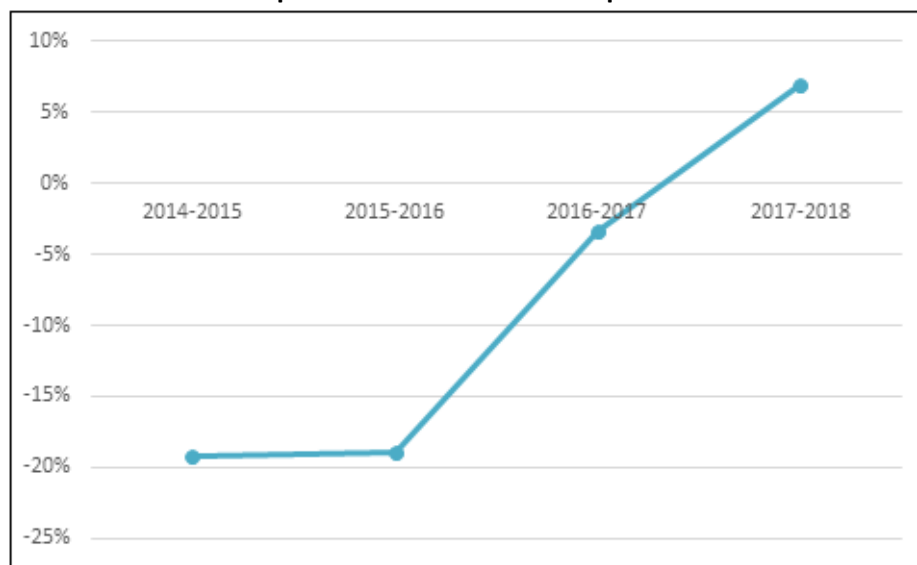
Entre los años 2016 y 2017, se registró otra caída del 3% habiéndose importado en promedio 244 millones de dólares FOB. Finalmente entre 2017 y 2018, las importaciones aumentaron por primera vez dentro de los últimos cinco años un 7%.

Importaciones mundiales de quínoa. Miles de dólares. 2014-2018

Importadores	Valor importado en 2014	Valor importado en 2015	Valor importado en 2016	Valor importado en 2017	Valor importado en 2018
Mundo	386.550	312.260	253.047	244.457	261.238

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Evolución importaciones mundiales de quínoa. 2014-2018



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Según los valores de importación registrados entre los años 2014 y 2018; los principales importadores a nivel mundial de quínoa son, en primer lugar Estados Unidos con 87 millones de dólares importados durante el 2018; Canadá en segundo lugar con 26 millones y Francia en tercer lugar con 21 millones de dólares importados durante el 2018.

Teniendo en cuenta los porcentajes de crecimiento de las importaciones registrados durante el 2017 y 2018, podemos destacar como mercados potenciales a los Países Bajos, que registraron un crecimiento del 104% en el periodo mencionado; a Chile con un aumento del 54% y a Reino Unido y Bélgica con aumentos del 23% y 19% respectivamente, considerando también los valores totales importados durante el 2018.

Principales importadores de quínoa. Miles de dólares. 2014-2018

País	2014	2015	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Países Bajos	20.643	16.142	13.711	5.794	11.827	-58%	104%
Chile	1.187	789	1.082	2.153	3.321	99%	54%
Brasil	6.232	3.227	2.212	2.526	3.758	14%	49%
Suiza	5.532	3.329	4.468	3.137	3.916	-30%	25%
Reino Unido	14.836	12.449	8.913	8.400	10.290	-6%	23%

Bélgica	4.548	5.816	4.673	6.007	7.153	29%	19%
Austria	1.604	2.994	3.949	3.608	4.279	-9%	19%
Francia	29.787	25.503	18.730	19.849	21.597	6%	9%
Israel	3.848	3.693	3.546	3.354	3.384	-5%	1%
Estados Unidos de América	159.180	114.530	89.928	86.787	87.297	-3%	1%
Canadá	54.836	38.867	31.303	26.710	26.217	-15%	-2%
Alemania	21.150	23.429	16.088	16.009	15.357	0%	-4%
España	5.746	6.225	9.646	10.306	9.423	7%	-9%
Australia	19.189	9.705	6.088	7.125	6.404	17%	-10%
Italia	10.568	12.248	9.067	8.842	7.623	-2%	-14%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Precio:

Al igual que los valores registrados en las importaciones mundiales de quínoa, su precio promedio por tonelada, también ha sufrido caídas significativas durante los cinco años bajo análisis.

Durante el 2014 la tonelada de quínoa se vendía en el mercado internacional a un promedio de 6254,25 dólares FOB; al 2015 se registró una caída del 22% con un promedio de USD FOB 4880,97 por tonelada.

Nuevamente entre el 2015 y 2016, hubo otra caída significativa en el precio de la tonelada de quínoa de un 40%, y otra caída del 13% entre el 2016 y 2017.

Finalmente, el precio promedio registro un aumento del 3% entre los valores del 2017 y los del 2018.

Evolución del precio promedio mundial de la tonelada de quínoa

Año	2014	2015	2016	2017	2018
Precio USD/TON	6254,25	4880,97	2953,43	2554,68	2649,39

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Penta Transaction

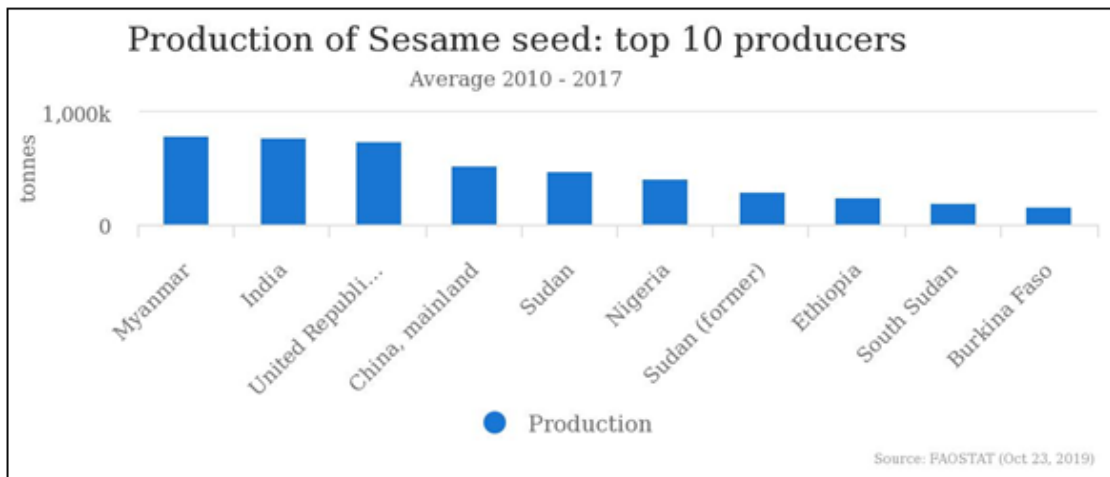
Sésamo

Los principales productores de sésamo a nivel mundial, según los datos registrados por la FAO en septiembre del 2019 basados en promedios entre los años 2010 y 2017 son, en primer lugar Myanmar con una producción anual promedio de 805.000 toneladas; en segundo lugar India 785.000 toneladas promedio y Tanzania en tercer lugar con 755.000 toneladas anuales promedio de semillas de sésamo.²⁷

Si dividimos la producción mundial por región, Asia se encuentra en primer lugar y África en segundo; destacando dentro de esta última región como países productores de sésamo a Sudan y Nigeria.

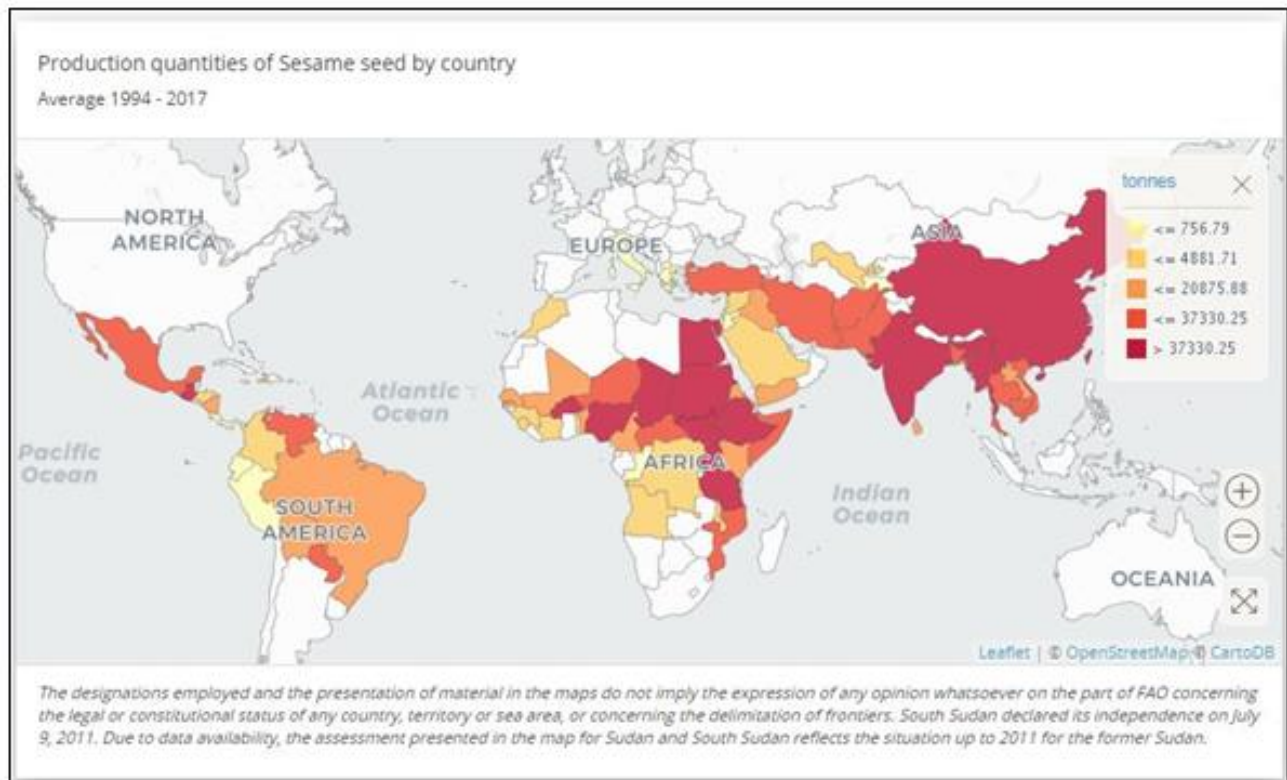
²⁷ Datos de la F.A.O. Obtenido de: <http://www.fao.org/faostat/en/#data> (Consultado el 23/09/2019)

Productores de sésamo



Fuente: FAOSTAT

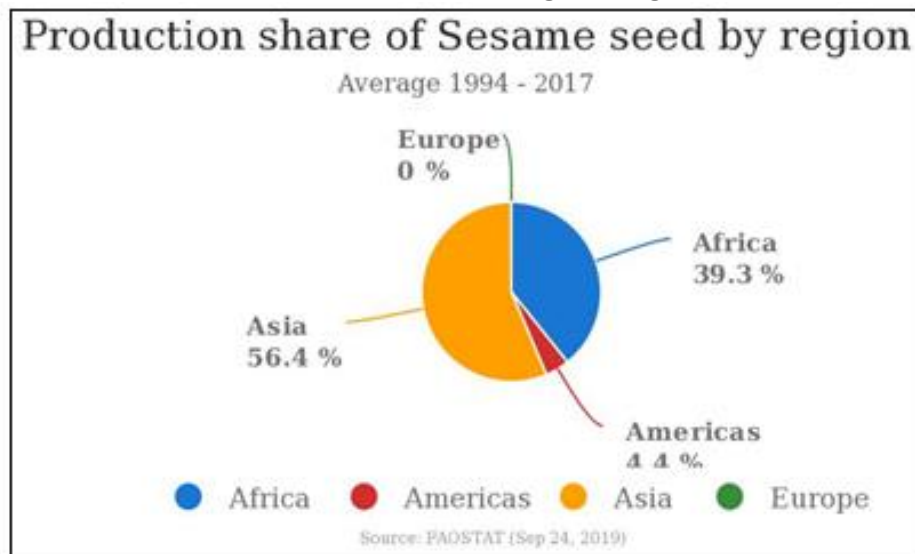
Países productores de sésamo



Fuente: FAOSTAT

Dentro del continente Americano, los principales productores de semillas de sésamo son Guatemala con 53.000 toneladas anuales promedio, en segundo lugar México con 49.000 toneladas anuales promedio, y en tercer Paraguay lugar con 36.000 toneladas. Argentina no registra según FAO producción significativa de sésamo.

Producción de sésamo según la región



Fuente: FAOSTAT

El valor del consumo de las semillas de sésamo a nivel mundial fue de USD 6.559 millones en 2018, que se proyecta alcanzará los USD 7.245 millones en 2024, con una tasa compuesta anual de 1.7%. Cambiar los patrones de consumo y aumentar la conciencia sobre la salud, especialmente en los países europeos, está dando como resultado una mayor demanda de semillas de sésamo. Sin embargo, las fluctuaciones de precios y las alergias asociadas con el producto están frenando el crecimiento de las ventas²⁸.

Principales exportadores de sésamo:

Teniendo en cuenta los valores de exportación en miles de dólares entre los años 2014 y 2018; los principales exportadores a nivel mundial de sésamo son India en primer con 530 millones de dólares exportados durante el 2018, Etiopía en segundo lugar con 350 millones y Nigeria en tercer lugar con 246 millones de dólares exportados.

Según los porcentajes de crecimiento podemos destacar, además de los países nombrados anteriormente, a Pakistán, China y los Países Bajos; que manteniendo valores de exportación significativos han registrado aumentos del 69%, 21% y 10% respectivamente entre los años 2017 y 2018.

En ese año Argentina quedó en el puesto número 42° dentro de los exportadores de sésamo, con ventas de 3.810 toneladas, valuadas en USD 4,775 millones²⁹.

Principales exportadores de sésamo. Miles de dólares. 2014-2018

País	2014	2015	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Afganistán	19.880	25.317	20.481	0	33.312	-100%	-
Níger	396	7	24	53	167.577	121%	316083%
Togo	2.970	4.137	3.972	1.584	132.159	-60%	8243%
Nigeria	526.367	351.257	106.786	124.338	246.647	16%	98%

²⁸ <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/sesame-seeds-market>

²⁹ En base a datos de ITC.

Pakistán	65.402	40.506	32.539	43.491	73.497	34%	69%
Paraguay	78.608	44.859	31.879	20.032	31.365	-37%	57%
Sudán		841.237		411.810	621.136	-	51%
Burkina Faso	132.379	169.760	112.957	96.799	128.613	-14%	33%
India	813.602	477.617	415.203	435.559	530.679	5%	22%
China	97.585	70.820	49.206	65.200	78.790	33%	21%
Países Bajos	47.432	32.912	33.724	37.159	40.830	10%	10%
Tanzania, Rep. Unida de	324.415	129.750	129.570	74.143	80.077	-43%	8%
Guatemala	52.858	44.052	24.978	33.759	34.951	35%	4%
Myanmar	222.213	195.514	166.001	164.157	151.496	-1%	-8%
Etiopía	614.983	403.697	431.332	388.681	349.538	-10%	-10%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

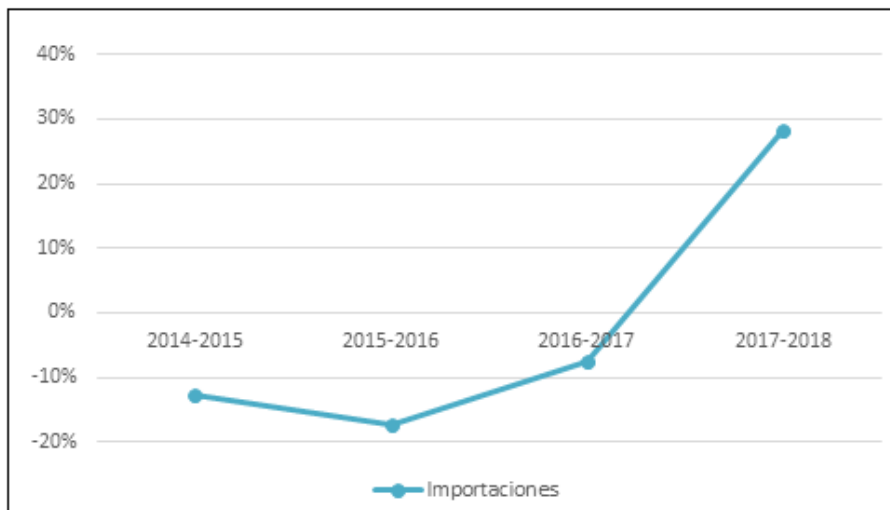
Principales importadores de sésamo³⁰:

Bajo el periodo bajo análisis, entre los años 2014 a 2018, en general las importaciones mundiales de sésamo también han registrado caídas en sus valores año a año.

Durante el 2014 las importaciones promedio mundiales de sésamo fueron de 3.500 millones de dólares FOB, en 2015 fueron de 3.054 millones, un 13% menos que el año anterior, y nuevamente durante el 2016 volvieron a registrar otra caída del 17%.

Entre los años 2016 y 2017, se registró otra caída del 7% habiéndose importado en promedio 2.300 millones de dólares FOB. Finalmente entre 2017 y 2018, las importaciones registraron un aumento significativo del 28% habiéndose importado en promedio 2.990 millones de dólares.

Evolución de las importaciones mundiales de sésamo. 2014-2018



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Según los valores de importación registrados entre los años 2014 y 2018; los principales importadores a nivel mundial de sésamo son, en primer lugar y por gran diferencia China con 1.000 millones de dólares importados durante el 2018; Japón en segundo lugar con 213 millones y Turquía en tercer lugar con 198 millones de dólares importados durante el 2018.

³⁰ Datos del ITC. Obtenidos en: <https://trademap.org/Index.aspx>. (Consultado el 26/09/2019)

Importaciones mundiales de sésamo. Miles de dólares. 2014-2018

Importadores	Valor importado en 2014	Valor importado en 2015	Valor importado en 2016	Valor importado en 2017	Valor importado en 2018
Mundo	3.498.724	3.054.207	2.523.357	2.334.311	2.994.225

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Teniendo en cuenta los porcentajes de crecimiento de las importaciones registrados durante el 2017 y 2018, podemos destacar como mercados potenciales a Egipto, que registró un crecimiento del 85% en el periodo mencionado; a Arabia Saudita con un aumento del 41% y a Israel y Corea con aumentos del 31% y 13% respectivamente, considerando también los valores totales importados durante el 2018.

Principales importadores de sésamo. Miles de dólares. 2014-2018

País	2014	2015	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
Togo	117	2.825	2.479	1.134	50.788	-54%	4379%
Vietnam	24.348	33.770	32.242	31.250	107.476	-3%	244%
México	37.169	23.160	23.177	29.517	55.212	27%	87%
Egipto	39.460	20.275	24.988	41.688	77.282	67%	85%
India	106.168	29.694	46.717	42.945	65.667	-8%	53%
China	1.148.087	1.122.440	956.346	734.015	1.067.412	-23%	45%
Arabia Saudita	92.010	70.401	47.377	50.180	70.629	6%	41%
Israel	131.202	103.444	71.269	70.366	92.052	-1%	31%
Estados Unidos de América	101.270	79.375	59.477	61.543	74.535	3%	21%
Corea, República de	205.258	140.093	111.099	108.837	123.320	-2%	13%
Japón	382.496	332.719	205.438	189.572	213.701	-8%	13%
Alemania	90.095	73.368	51.235	54.392	60.839	6%	12%
Taipei Chino	70.469	55.504	49.629	49.082	52.011	-1%	6%
Turquía	219.943	219.182	235.860	243.862	198.094	3%	-19%
Irán, República Islámica del	62.718	102.664	106.910	116.117	92.856	9%	-20%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Precio:

En cuanto a la evolución del precio promedio de la tonelada de sésamo, ha tenido un comportamiento similar a la evolución de las importaciones de este producto durante los últimos cinco años bajo análisis.

Evolución del precio promedio mundial de la tonelada de sésamo

Año	2014	2015	2016	2017	2018
Precio USD/TON	2.123,65	1.592,52	1.315,73	1.235,29	1.421,54

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Penta Transaction

Durante el 2014, la tonelada de sésamo se vendía en el mercado internacional a USD FOB 2123,65; un año después un 25% menos; y en 2016 volvió a sufrir otra caída del 17%.



Entre los años 2016 y 2017, el precio promedio de la tonelada de sésamo volvió a caer en un 6%, y finalmente en el año 2018, al igual que los valores de importación el precio registro un aumento del 15%.

2- LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO EN ARGENTINA

2.1- Características del sector productivo y del consumo

Chía

El cultivo de la chía en Argentina se inicia en el año 1991 en la provincia de Salta, para luego extenderse en todo el noroeste, incluyendo la provincia de Santiago del Estero, y también a las provincias de Chaco, Formosa y Entre Ríos, aunque en menor escala. De acuerdo a un estudio realizado por la Fundación Universidad de Santa Martín, las hectáreas de cultivo en el año 2014 fueron principalmente el pedemonte tucumano y el Valle de Lerma, donde las características agroecológicas permiten obtener un producto de alta calidad (mayor porcentaje de contenido oleico), la chía se cultiva en explotaciones de 70 a 150 hectáreas³¹. El total de las hectáreas cultivadas en ese año fueron de aproximadamente 170 mil.

Zonas de producción de chía en Argentina



Fuente: Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de plagas³²

De acuerdo al mismo estudio mencionado, el consumo local de chía es insignificante con relación a la producción (estimada en 47.000 toneladas para el año 2014), de la cual 150 toneladas se destinan al consumo directo en forma de semilla y otras 350 toneladas se utilizan para la producción de 70.000 litros de aceite. Las diferencias en los números registrados,

³¹ <http://www.acee.org.ar/PDF/Caracterizacion-y-diagnostico-chia.pdf>

³² <https://www.sinavimo.gov.ar/cultivo/salvia-hispanica>

considerando también, en el año en cuestión, que hubiese un stock inmovilizado de 30 mil toneladas, marca la posibilidad de un comercio clandestino.

No existen datos actualizados de la producción según la FAO, pero de acuerdo al SENASA el área de cultivo en 2017 disminuyó en 65% en referencia a la del año 2016. Así mismo este organismo establece que la chía orgánica destinada para consumo interno solo fue de 300 kg³³.

El estudio de la Fundación también manifiesta que la entrada coyuntural de productores latifundistas (se han registrado cultivos de hasta 18.000 hectáreas de chía) impactaron sobre los volúmenes ofertados, y por lo tanto, en los precios. De este modo en el año 2014 el precio al que se vendió el producto fue en un 44% menor al de 2013, e hizo perder las posiciones de liderazgo de producción mundial al país, que en el 2012 llegó a ser el primero, y luego en el 2013 la ubicó en el 3er puesto³⁴.

Pero las posibilidades de retornar al 1er puesto no estarían lejos. En el mes de septiembre de este año se realizó la primera exportación de la semilla a la India, y en ese contexto las estimaciones de producción en la Argentina para el año 2019 serían de entre 25 y 30 mil hectáreas³⁵.

Quinoa

De manera similar al sésamo, la participación de Argentina en la producción mundial no es significativa. Para el año 2018 se ha estimado la producción total en 900 tn, en un total de 250 hectáreas, que se divide en un 49% en la provincia de Jujuy, un 20% en Catamarca, un 18% en Salta y el resto repartido entre La Rioja, Tucumán, Mendoza, Córdoba, Buenos Aires y La Pampa. El número de productores sería alrededor de 500. El promedio de rendimiento es de 800 kg/ha.

De acuerdo al estudio realizado por la Universidad Nacional de General San Martín y la UCAR, la superficie comprendida por el área de viabilidad agroecológica para la siembra puede ser estimada en 1 a 1,2 millones de hectáreas. Ya existen experiencias de mediana a gran escala en las provincias de Salta, Tucumán y Santiago del Estero, y se están empezando a considerar pruebas en el este de Córdoba y la provincia de Buenos Aires (Scalize, 2015:22).

Actualmente, la mayoría de los productores trabajan en parcelas menores a una hectárea, más aún cuando se trata de cultivos en altura, mayores extensiones de producción en manos de un productor o familia se presenta en la zona de los valles, principalmente en la provincia de Salta. El cultivo de este grano es parte de una actividad agrícola y ganadera por parte de los productores, que también se dedican a la producción de hortalizas, maíz, habas, la cría de camélidos y ovinos. De esta manera el grueso de la producción está destinado al autoconsumo, o la venta directa en mercados locales. Los productores medianos trabajan en parcelas de 20 a 40 hectáreas, dándose muy pocos productores que cultivan en superficies que superan las 50 ha, y destinan toda su producción al mercado³⁶.

Como se mencionó la mayor parte de la producción se da en las provincias de Jujuy, Salta y Catamarca. En Salta el cultivo está predominantemente en manos de compañías o productores con capital, mientras que en Jujuy y Catamarca la mayor parte de la producción es en manos

³³ https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/1_situacion_de_la_po_en_la_argentina_2017_0.pdf

³⁴ Ídem.

³⁵ <http://supercampo.perfil.com/2019/09/hito-primera-exportacion-de-chia-argentina-a-india/>

³⁶ <http://www.laprensa.com.ar/473886-Quinoa.note.aspx>

de minifundistas campesinos. En las otras provincias mencionadas la producción es marginal (Scalice, 2015:11).

Zonas de cultivo de la quinoa en América del Sur



Fuente: ResearchGate³⁷

En la puna jujeña la producción es marcadamente tradicional, las prácticas de trabajo se heredan en la familia, y la semilla que se cultiva proviene de la propia producción o del intercambio entre familias o vecinos. La parte que no se consume de la producción puede destinarse a los mercados locales, la semilla se vende sin desaponificar, proceso que utiliza mucha agua, escasa en ese medio, o es vendida a cooperativas, y el remanente es almacenado, también de forma precaria, para la producción del año próximo (Scalice, 2015:14).

Las principales dificultades que se presentan a este tipo de campesinos para el cultivo de la quinoa es que son escasas las semillas fiscalizadas, la falta de conocimiento para el manejo de suelo en escala, el acceso al agua.³⁸

Es por ello que existen diferentes programas de apoyo a la producción emprendidas por el estado nacional y también por los gobiernos provinciales, en búsqueda de un incremento de las superficies sembradas, un aumento de la calidad, obtención de certificaciones y reducción

³⁷https://www.researchgate.net/figure/Figura-22-Distribucion-de-la-quinoa-desde-tiempos-precolombinos-El-patron-mas-denso-de_fig2_322417762

³⁸ <http://www.laprensa.com.ar/473886-Quinoa.note.aspx>

de pérdidas por un manejo errado del cultivo o inclemencias naturales que podrían ser previstas y reducido su impacto negativo.

Por ejemplo, la Unidad para el Cambio Rural (UCAR), de la Secretaría de Agroindustria, del Ministerio de Producción y Trabajo de la Nación, se encarga de realizar estudios, identificar y caracterizar tendencias económicas, sociales, ambientales y tecnológicas, que sirven para orientar la toma de decisiones respecto de nuevas formas de intervención en el “campo”, financiamiento y planes de transformación a mediano y largo plazos. Este organismo no solo maneja recursos del Ministerio de Agricultura, sino que también utiliza fondos que obtienen de la cooperación internacional.

En el año 2012 el Instituto para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF), del INTA en la región NOA, desarrolló junto a la Universidad Tecnológica Nacional de Córdoba, un prototipo para trilla y venteo de quinua que facilita la poscosecha y aumenta la rentabilidad³⁹

Es de muy destacada importancia, para la promoción del cultivo de las tres semillas que se abordan en el estudio, como así también para otros productos, como las diferentes variedades de papa “andina”, la creación en 2016 de la “Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos” en el marco del Programa para el Fortalecimiento de Economías Regionales, del ministerio de Agroindustria. En esta mesa participan la subsecretaria de Alimentos y Bebidas, el Instituto Nacional de Semillas (INASE), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), la la Secretaría de Turismo de la Nación, la Dirección Nacional de Programas y Proyectos Especiales (DIPROSE), responsables del Programa de Inserción Económica de los Productores Familiares del Norte Argentino (PROCANOR), la Dirección de Comercialización de Agricultura Familiar y el Ministerio de Salud y Desarrollo Social, la Agencia de Inversiones y Comercio Internacional, ministerios y secretarías provinciales, cooperativas, fundaciones y universidades.

Los gobiernos provinciales también vienen realizando actividades importantes en los últimos años en apoyo al desarrollo del sector. Por ejemplo en marzo de 2018, en Posta de Hornillos, gracias al financiamiento de UCAR-PROSAP a través de la Iniciativa de Apoyo al Desarrollo de Cluster y a la Secretaría de Economía Popular del gobierno de Jujuy, se inauguró la “Planta Piloto de Valor Agregado de Quinua y Cultivos Andinos”, de más de 400 metros cuadrados, que beneficiará a 200 productores agroecológicos de quinua del norte de la Puna jujeña y la Quebrada de Humahuaca y permitirá acondicionar el grano para que sea apta para el consumo humano⁴⁰. La planta requirió una inversión total de 2,46 millones de pesos, de los cuales 1,88 millones fueron financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo, y el resto fueron aportados por el INTA y el gobierno provincial. Esta planta cuenta con una línea de producción para procesar el grano, clasificarlo, despedrado, desaponificado y envasado. También cuenta con una escarificadora, una laminadora, una estrusora y una fraccionadora.

En esta provincia los productores, junto con organismos provinciales y nacionales han conformado el Conglomerado de la Quinoa, que busca la concreción de obras como la mencionada, y el manejo y selección adecuada de la semilla⁴¹. Este se organiza como un cluster y se integra con pequeños productores de Yavi, Santa Catalina, Cochinoca, Rinconada, Susques, Humahuaca, Tilcara y Tumbaya, que abarcan el cultivo de unas 57 hectáreas⁴².

³⁹ <https://inta.gob.ar/noticias/quinoa-un-cultivo-andino-con-manejo-nacional>

⁴⁰ <https://intainforma.inta.gob.ar/en-jujuy-el-agregado-de-valor-en-quinoa-esta-en-marcha/>

⁴¹ <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Reuniones%20y%20Eventos/6%20Gaceta%20Encuentro%20INTA.pdf>

⁴² <https://www.eltribuno.com/jujuy/nota/2018-3-28-0-0-0-0-inauguraron-planta-para-agregar-valor-a-la-quinoa>

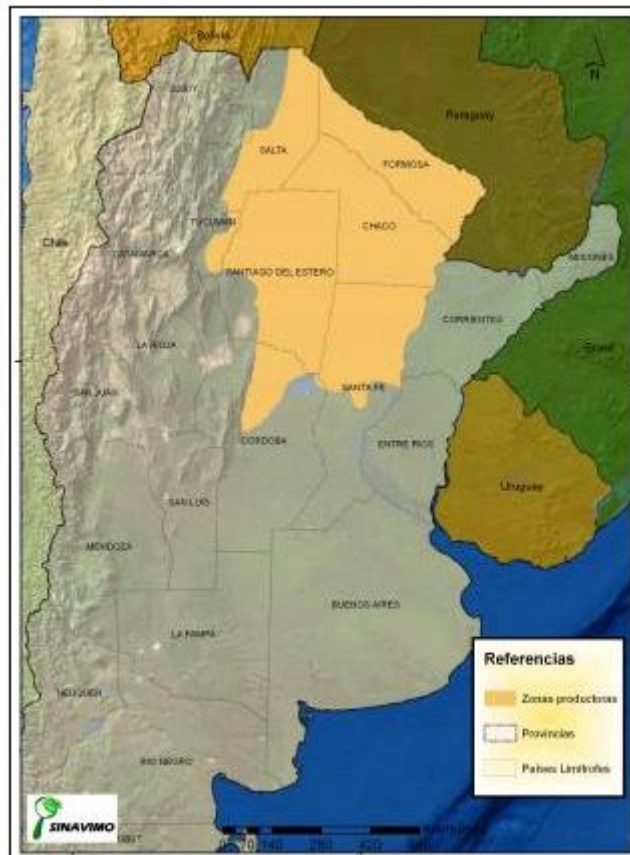
En Catamarca también se trabaja de manera articulada entre diferentes instituciones con acciones de investigación, capacitación (producción y consumo), difusión y comercialización. La producción cuenta con capacidades técnicas desarrolladas, aunque se realiza con gran esfuerzo la trilla y el desaponificado, que además implican un alto costo debido a que las técnicas utilizadas requieren el uso de agua en grandes cantidades. En Santa María, Catamarca, un grupo de productores recibió de Nación una trilladora y una clasificadora, y el Estado provincial ha fomentado la constitución de una empresa que trabaje con quinua, con la destacable particularidad esta ha de adquirir toda la producción a los campesinos locales.

Sésamo

Esta oleaginosa es de un crecimiento anual, con una maduración a los 120 días. En Argentina la siembra se realiza entre fines del mes de diciembre y la primera mitad de enero, y la cosecha se produce entre mayo y junio.

La producción de sésamo está poco difundida en el país. Por el tipo de requerimientos agrícolas y climáticos las zonas donde el rinde es mayor es en el oeste de Chaco y Formosa, el este de Salta, noreste de Tucumán, en casi toda la provincia de Santiago del Estero, noreste de Córdoba, y norte de Santa Fe. Aunque las áreas de producción son más amplias y llegarían al este de Catamarca.

Zonas productoras de sésamo en Argentina



Fuente: Sistema Nacional de Vigilancia y Monitoreo de Plagas⁴³

⁴³<https://www.sinavimo.gov.ar/cultivo/sesamum-indicum>

La región del Chaco Semiárido es la de mayor producción, se estiman rendimientos promedio de 450 kg/ha pudiendo variar por encima o por debajo en 100 kg/ha dependiendo del nivel de precipitaciones de cada año⁴⁴. Sin embargo en el norte de Córdoba, que es de menor producción se obtienen rindes mayores, en promedio de 600 kg/ha, con un tope de hasta 1500 kg/ha si los factores climáticos acompañan⁴⁵. La productividad media mundial ronda los 390 kg/ha (Falasca, Anschau y Galvani, 2010:1). El potencial de producción en el país es de 50.000 has aproximadamente y el potencial de exportación podría ser de 30.000 toneladas por año. No existen datos estadísticos actualizados de la producción de sésamo en Argentina⁴⁶.

También es poco difundido el consumo del sésamo, aunque las tendencias de su uso como alimento saludable están provocando un aumento sostenido en los últimos años. El consumo interno de esta semilla en el año 2017 fue de 35 toneladas (Castillo Verón, 2018:22). En cuanto al destino de sésamo orgánico para el consumo interno se calculó que en el mismo año se destinaron 2.025 kg⁴⁷.

Sí se reconoce, que la producción del sésamo presenta ventajas como el bajo costo de producción, bajo impacto ambiental por el bajo uso de bioquímicos y empleo de mano de obra. Estas condiciones sumado a un mercado internacional favorable, lo posicionan como una alternativa agrícola rentable (Morales, C; Elena, H; Vale, L., 2018)

Se considera necesario, dado el aumento de la demanda a nivel global, y el mayor valor de venta, que se aborde la problemática de la producción orgánica en el país.

Producción orgánica en Argentina:

La producción orgánica es un sistema de producción de alimentos basado en un manejo holístico e integrado de los recursos, para producir de manera sostenible. Brinda alimentos sanos y sin restos de agroquímicos ni organismos genéticamente modificados, dado que los excluye expresamente, tanto en su materia prima (campo) como en su procesamiento. De esta forma se busca cuidar el ambiente y la salud de los consumidores, que garantizan estos atributos de calidad a partir de la certificación y un sistema de trazabilidad.

El principal objetivo de la producción orgánica es obtener alimentos que se diferencian de los convencionales por su modo de producción y elaboración, otorgando siempre prioridad a la protección del medio ambiente mediante el uso de procedimientos y tecnologías no contaminantes, la optimización del uso de la energía y los recursos naturales (suelo, agua y aire), prescindiendo de aplicar productos de síntesis química (fertilizantes, herbicidas, plaguicidas, saborizantes, conservantes y colorantes artificiales, etc.) y sin utilizar organismos genéticamente modificados (OGM)

La Producción Orgánica en Argentina está regulada por la Ley 25.127⁴⁸, sus Decretos y Resoluciones, estando a su vez definida por organismos oficiales y privados internacionalmente reconocidos, como el Codex Alimentarius o la Asociación IFOAM; e incluye un sistema de certificación y control. Los términos orgánico, ecológico y biológico son sinónimos y solo podrán aplicarse a productos que cumplan con esta Ley.

⁴⁴ Ídem.

⁴⁵ <http://agroviz.lavoz.com.ar/agricultura/sesamo-en-el-norte-cordoba-mediados-de-diciembre-fecha-optima>

⁴⁶ Se consultó la FAO y Factfish

⁴⁷ https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/1_situacion_de_la_po_en_la_argentina_2017_0.pdf

⁴⁸ <http://justiciacolectiva.org.ar/wp-content/uploads/2016/12/Ley-25.127-alimentos-org%C3%A1nicos.pdf>

En el año 2012⁴⁹, la Dirección de Agroalimentos encaró con un equipo de especialistas en el tema una investigación sobre el posicionamiento de los productos orgánicos en el mercado interno argentino, y se indagó la percepción del público comprador en relación a estos productos y sus hábitos de consumo. Una de las conclusiones fue la dificultad que tenían los consumidores para identificar estos productos en las góndolas de los supermercados y tiendas especializadas, dado que hasta el momento no existía un sistema de identificación específico, claro y explícito que facilitara el rápido reconocimiento de los productos con certificación orgánica. Sumada a los antecedentes de trabajo interinstitucional a partir de las diferentes estrategias de posicionamiento de los productos orgánicos argentinos abordada por este Ministerio, esta comprobación reveló la necesidad de crear un sello único que permitiera identificar de manera clara, rápida y sencilla los productos orgánicos producidos o elaborados en nuestro país, tanto se comercialicen en el mercado interno como en el externo.

De esta forma, por medio de la Resolución N° 1291/2012, fue creado el isologotipo “Orgánico Argentina” que identifica los productos orgánicos producidos en el territorio nacional que cumplan con lo establecido en la ya mencionada Ley 25.127. Se consolida así una imagen-país, que asocia a la Argentina como nación comprometida con el desarrollo de sistemas productivos sustentables, seguros y de reconocimiento internacional. En función de ello, todo producto certificado orgánico elaborado en el territorio nacional debe incorporar obligatoriamente en la cara principal de su envase el isologotipo “Orgánico Argentina” aprobado por la mencionada Resolución.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), organismo descentralizado del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), se desempeña como la autoridad de aplicación y fiscalización en el cumplimiento de este nuevo requisito. Cabe resaltar que los objetivos perseguidos por la resolución se hallan estrechamente ligados a las acciones de promoción de los productos con valor agregado que la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de esta cartera, lleva a cabo cotidianamente.



La producción orgánica y el consumo de sus productos crecen muy rápidamente a nivel mundial. En la actualidad hay alrededor de 43,7 millones de hectáreas manejadas orgánicamente en 172 países cuya producción se orienta hacia la exportación⁵⁰.

⁴⁹ Sello Orgánico Argentina -Área de Producción Orgánica Dirección de Agroalimentos Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

⁵⁰ <http://www.mapo.org.ar/que-es-la-produccion-organica/>

Argentina está entre los primeros productores orgánicos del mundo. En nuestro país se logran alimentos y productos con un alto valor agregado, nutritivos, saludables y certificados que provienen de campos de las 23 provincias argentinas, donde se emplean especialmente tecnologías de proceso y manejo que requiere de importante mano de obra y capacitación.

Este tipo de producción se convierte en una muy buena alternativa para mejorar los ingresos de los productores y de la agricultura familiar, es por ello que es una responsabilidad ineludible difundir sus beneficios y favorecer su implementación.

El consumo de productos orgánicos crece en el mundo de la mano de la creciente preocupación de los consumidores por acceder a productos saludables.

Dentro de ese escenario internacional, nuestro país está muy bien posicionado para responder a la demanda mundial de productos orgánicos. Por un lado contamos con una estructura legal de fiscalización que es reconocida internacionalmente y que se apoya en una normativa que regula la actividad que es equivalente a las que poseen la Unión Europea (EU) y con acuerdos con Japón.

Esta situación, sumada a la existencia de certificadoras con acreditaciones internacionales y a la gran diversidad productiva que tiene nuestro país nos permite la exportación a diversos destinos donde Argentina tiene un prestigio ya ganado en años de inserción y respuesta.

2.2- Datos estadísticos de exportaciones argentinas

Chía

A diferencia de la evolución en las importaciones mundiales de chía, las exportaciones argentinas entre los años 2015 y 2018 en general registraron aumentos año a año.

Entre los años 2015 y 2016 hubo un aumento del 37% en los valores de dólares de exportación y del 56% según las cantidades exportadas⁵¹.

Del 2016 al 2017, si bien en cantidad exportada se registró una caída del 21%, debido al aumento del precio promedio mundial de la chía, los valores de dólares exportados desde Argentina aumentaron un 3%.

Una situación similar ocurrió entre los años 2017 y 2018, ante otro aumento del precio, las cantidades exportadas disminuyeron en un 4% interanual, pero la representación de estas en dólares aumentó un 2%. Las exportaciones argentinas en 2018 representaron en valores FOB un 26,42% del total del mercado global.

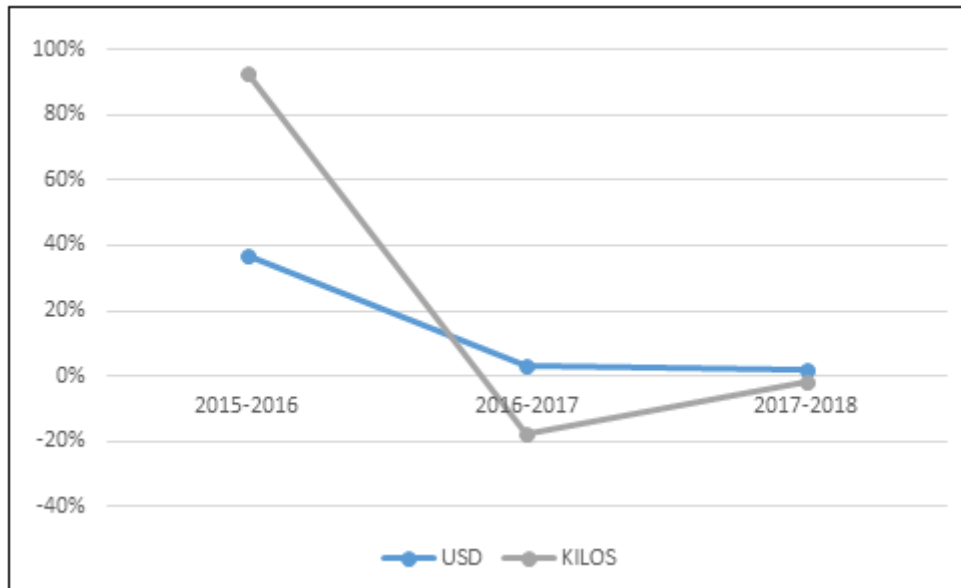
Exportaciones argentinas de chía. 2015-2018

Año	2015	2016	2017	2018	Var. % 15-16	Var. % 16-17	Var. % 17-18
USD FOB	12.198.560,93	16.682.717,18	17.230.673,89	17.574.631,76	37%	3%	2%
Kilos netos	6.789.040,25	10.594.045,20	8.338.018,19	8.034.363,59	56%	-21%	-4%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

⁵¹ Datos del ITC. Obtenidos en: <https://trademap.org/Index.aspx>. (Consultado el 26/09/2019)

Evolución de las exportaciones argentinas de chía. 2015-2018



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

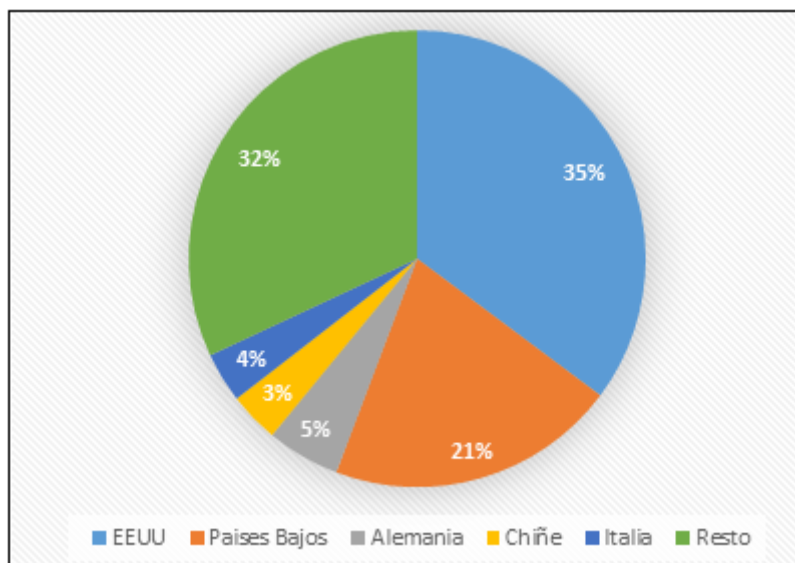
Principales destinos:

Según valores de exportación registrados durante el 2018, el principal destino de la chía argentina es Estados Unidos, representando el 35,21% con 6 millones de dólares exportados.

En segundo lugar se encuentran los Países Bajos con el 20,56% de las importaciones de chía argentinas, y en tercer lugar Alemania representando solo el 5,18% con 900 mil dólares.

Argentina comparte estos destinos con el resto de los proveedores mundiales, siendo estos tres países también los principales importadores a nivel mundial.

Principales destinos de las exportaciones argentinas de chía.



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Principales destinos exportaciones argentinas de chía. 2018

País	USD FOB 2018	Incidencia
EEUU	6.188.105	35,21%
Países Bajos	3.614.106	20,56%
Alemania	910.749	5,18%
Chile	623.449	3,55%
Italia	623.130	3,55%
Resto	5.615.092	32%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Datos Exportaciones Argentinas de Chía en los Primeros 8 meses del 2019:

- Dólares FOB: USD 6.214.375,29
- Kg Brutos: 2.861.748,00 KG
- Principales destinos:
 1. Estados Unidos – USD 1.490.151
 2. Alemania – USD 1.124.526
 3. Países Bajos – USD 591.184
 4. Vietnam – USD 511.119
 5. Italia – USD 420.250

Quinoa

Teniendo en cuenta antecedentes de campañas anteriores, durante el periodo entre 2014 a 2018, donde se observa un pico de valor exportado que oscila los USD 16.218 miles de dólares dados en el año 2016, encontramos que las exportaciones de quinoa y productos derivados han sido escasos y variables⁵².

En referencia al pico obtenido en el año 2016 detallado en el párrafo anterior, Argentina tuvo un descenso del valor exportado de forma escalonada, ya que el año 2017 fue de USD 12.455.00, lo que representó solo el 0,14% del total de las exportaciones mundiles, para llegar a la campaña 2018 que fue la menos productiva en los últimos 7 años.

A pesar que no es parte del análisis, cabe destacar que hubo registros de exportaciones de harina de quinoa de un volumen de 6,8 toneladas con destino principal a Países Bajos, representando el 75% del volumen exportado y el resto repartido entre Estados Unidos y Brasil⁵³.

Se puede dilucidar que las exportaciones de quinoa son realizadas a países limítrofes de Argentina como el caso de Brasil, Uruguay, Chile y Paraguay en orden de trascendencia para el mercado internacional de la quinoa argentina. La excepción que se presenta en esta lista es el caso de Bélgica, el cual cabe destacar que al exportar a este país se debe pagar un arancel de 6,6%⁵⁴.

⁵² López Palavecino, P. (2019). "Exportaciones argentinas de Quinoa en los últimos 10 años". Trabajo de Aplicación para la Tecnicatura en Comercio Internacional. Salta: Universidad Católica de Salta.

⁵³ Gerbi, Pablo; Quiroga Mendiola, M.; Aracena, G. "Estado del arte del sistema agroalimentario de la quinoa en el NOA".

⁵⁴ López Palavecino, P. (2019). "Exportaciones argentinas de Quinoa en los últimos 10 años". Trabajo de Aplicación para la Tecnicatura en Comercio Internacional. Salta: Universidad Católica de Salta.

Principales destinos de exportaciones argentinas de quínoa 2017

Destinos	Valor exportado en 2017 (miles de USD)	Saldo comercial en 2017 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Argentina (%)	Cantidad exportada en 2017 en tn	Valor unitario (USD/unidad)	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2013-2017 (% p.a.)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 (% p.a.)
Brasil	12.242	12.242	98,3	23.077	530	0	9
Uruguay	132	15	1,1	246	537	-5	4
Bélgica	59	59	0,5	153	386	-27	-28
Chile	18	18	0,1	40	450	-23	-15
Paraguay	3	3	0	6	500	-56	-35

Fuente: López Palavecino, P. elaboración propia en base a Trademap⁵⁵

Sésamo

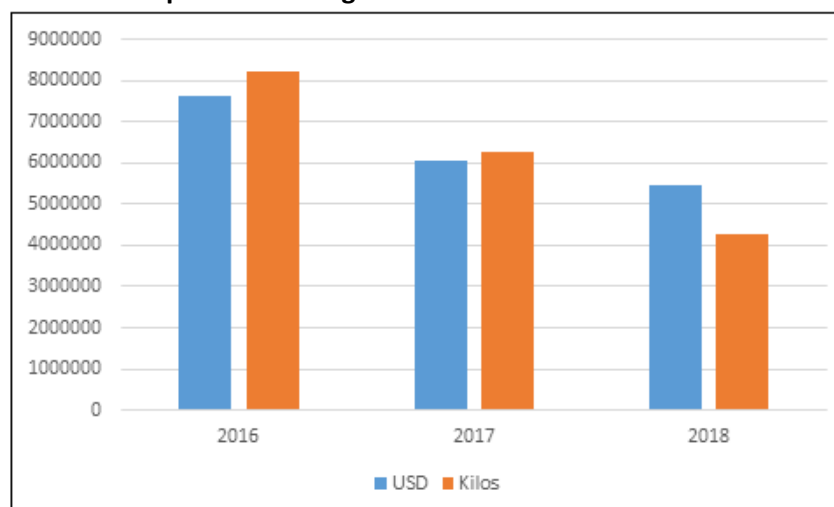
Las exportaciones Argentinas de sésamo, no siguieron exactamente la tendencia mundial, ya que ante los aumentos generalizados del 2018; las ventas desde nuestro país sufrieron igualmente una caída significativa en sus cantidades.

Durante el 2018 se exportó un 32% menos en lo que se refiere a cantidades exportadas, aunque la caída en términos de valor monetario fue solo del 10%; esto último se debió al aumento en el precio promedio del sésamo a nivel mundial.

Por otro lado, los años anteriores, las exportaciones argentinas sí siguieron la tendencia mundial con caídas del 21% según valor en dólares y del 24% en las cantidades.

En términos generales, las exportaciones de sésamo desde nuestro país representaron durante el 2018 solo el 0,18% de las exportaciones mundiales.

Exportaciones argentinas de sésamo. 2016-2018



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

⁵⁵ <https://www.trademap.org/Index.aspx>

Exportaciones argentinas de sésamo. 2016-2018

Año	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
USD	7.611.313	6.042.988	5.464.425	-21%	-10%
Kilos	8.238.067	6.252.518	4.272.685	-24%	-32%

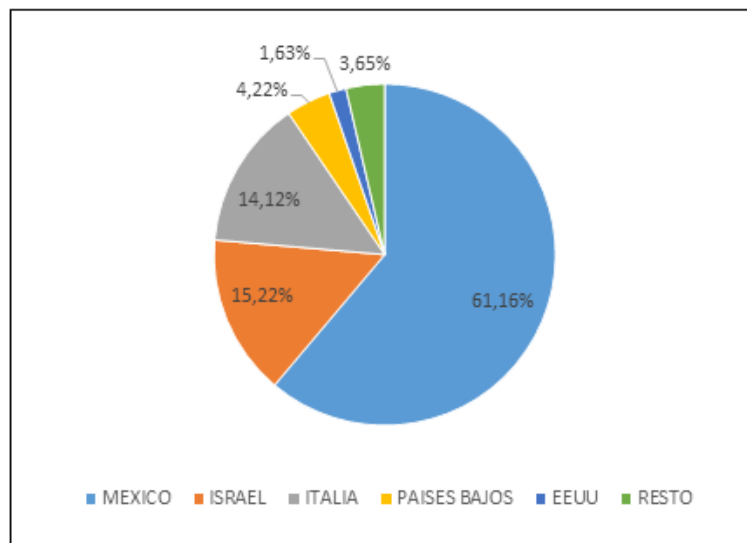
Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Principales destinos:

Según valores de exportación registrados durante el 2018, el principal destino de las exportaciones argentinas de sésamo es México representando el 61,16% con 3 millones de dólares exportados.

En segundo lugar se encuentra Israel con el 15,22% de las importaciones de sésamo argentinas, y en tercer lugar Italia representando el 14,12% con 770 mil dólares.

A nivel mundial los principales compradores de sésamo durante el mismo año de análisis fueron China, Japón y Turquía; Argentina no comparte estos destinos; exceptuando a Israel que, a nivel mundial, ha aumentado sus importaciones y se posiciona como posible importador de importancia en el futuro.

Principales destinos exportaciones argentinas de sésamo


Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Principales destinos exportaciones argentinas de sésamo. 2018

País	USD FOB 2018	Incidencia
México	3.342.038	61,16%
Israel	831.450	15,22%
Italia	771.512	14,12%
Países Bajos	230.330	4,22%
EEUU	89.182	1,63%
Resto	199.913	3,65%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del ITC

Exportaciones argentinas de sésamo en los primeros 8 meses del 2019

- Dólares FOB: USD 2.026.596,02
- Kg Brutos: 1.545.930,00 KG
- Principales destinos:
 1. México – USD 1.188.357
 2. Países bajos – USD 315.633
 3. Turquía – USD 130.875
 4. EEUU – USD 100.244
 5. Israel– USD 91.770

2.3- Organismos y programas de apoyo a la producción y exportación

Como se vino mostrando en las secciones anteriores, los organismos nacionales y programas más importantes que promueven el cultivo y el desarrollo del sector de las especialidades estudiadas son:

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria: El INTA realiza numerosas actividades a fin de desarrollar el sector, desde investigaciones sobre genética, la formación de los productores, desarrollo de productos con agregado de valor, hasta el desarrollo de tecnología para aplicarla a la producción de las semillas estudiadas. Los trabajos de este organismo han sido una fuente invaluable para este mismo trabajo de investigación.

Puntualmente a través del Instituto de Investigación y Desarrollo para la Agricultura Familiar (IPAF) NOA, o “IPAF NOA”, ubicada en Posta de Hornillos – Maimará en la provincia de Jujuy, el Instituto apoya a los productores de las provincias de Jujuy, Salta, y Catamarca.

Para conocer más visitar la página web: <https://inta.gob.ar/ipafnoa>

- SENASA: La Secretaría se encarga de evaluar de evaluar la inclusión de los productos andinos en los Documento de Transito Vegetal (DTV), asegurando la trazabilidad de la mercadería y el origen de la misma.

Ver más en: <https://www.argentina.gob.ar/senasa>

- Programa de Inserción Económica de los Productores Familiares del Norte Argentino (PROCANOR): Este es una iniciativa del Gobierno de la República Argentina financiada parcialmente con fondos provenientes del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), de Naciones Unidas. En el año 2018 lanzó un programa para familias productoras que formen parte de organizaciones dedicadas a la cadena de valor de la quinoa y otros productos, con los siguientes objetivos⁵⁶:
 - La creación de marcas y certificados de origen.
 - Proveer de infraestructura productiva y para comercialización.
 - Desarrollar equipamientos adaptados a las necesidades de los productores.
 - Promover el registro de variedades de semillas.
 - Concertar convenios para la producción de semillas de cultivos andinos.
 - Desarrollo de seguros rurales.

⁵⁶ <https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/procanor/institucional/>

- Cofinanciamiento de activos (no reembolsables).
- Asistencia técnica y capacitación para los productores y personas que se encuentran en las plantas de valor agregado.
- Capital de trabajo productivo y comercial.

La estrategia operativa del Programa está basada en dos instrumentos principales: a) el desarrollo de clústers en las cadenas de valor emergentes y dinámicas, incluyendo el financiamiento de inversiones sistémicas; y b) los Proyectos Integrales (PI) para la canalización de las inversiones, asistencia técnica y capacitación para organizaciones y agricultores familiares. El Programa tiene además tres estrategias de tipo transversal que deberán considerarse desde el diseño de sus acciones, su ejecución e implementación, y en el seguimiento y evaluación del mismo: de género; para pueblos indígenas; y de atención al medio ambiente y de adaptación al cambio climático.

Ver más en: <https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/procanor/>

- Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP): dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca: El Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), que se ejecuta a través de la Dirección General de Programas y Proyectos Sectoriales y Especiales (DIPROSE) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, implementa, a nivel provincial y nacional, proyectos de inversión pública social y ambientalmente sustentables, incrementando la cobertura y la calidad de la infraestructura rural y de los servicios agroalimentarios. En ese marco y junto a las provincias, el PROSAP lleva a cabo proyectos que facilitan la adecuación de la producción agropecuaria a las demandas del mercado y que propician el incremento del valor agregado de las cadenas productivas del sector.

En el ámbito de la inversión privada, el PROSAP también financia iniciativas que impulsan la competitividad de los pequeños y medianos productores agropecuarios y de las MIPyMEs (micro, pequeñas y medianas empresas) agroindustriales y de servicios de todo el país⁵⁷.

Para conocer más se puede ver su página web: <http://www.prosap.gov.ar>

- “Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos”: Fue creada en 2016 por medio de la Resolución E 83/2016 de la Secretaría de Agregado de Valor, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. En el artículo 2do de dicha norma se establece que tendrá las siguientes funciones⁵⁸:
 - Asesorar al Secretario de Agregado de Valor del citado Ministerio sobre los temas referidos a dicha actividad.
 - Recomendar acciones tendientes a lograr la diversificación, transformación y comercialización de las especies de cultivos andinos de la Rep. Argentina contribuyendo al crecimiento dentro de las economías regionales.
 - Facilitar y promover el mejoramiento de germoplasma nacional adaptado a los diferentes ambientes de producción con el fin de obtener semilla certificada que garantice productos de calidad aptos para su industrialización.

⁵⁷ http://www.prosap.gov.ar/m_DefinicionObjetivos.aspx

⁵⁸ <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/265000-269999/267093/norma.htm>

- Aumentar la multiplicación y la producción de las semillas de los cultivos con alta demanda a fin de cubrir el consumo local e internacional.
- Promover la incorporación de nuevas tecnologías en la producción de los cultivos andinos.
- Incentivar el proceso agroindustrial a partir del equipamiento específico para cubrir las demandas del mercado en cuanto a la diversidad y calidad de dichos productos.
- Incentivar la experimentación, la innovación, el desarrollo y la transferencia tecnológica de producciones extensivas a nuevas zonas agroecológicas para abastecer una demanda creciente de algunos productos andinos, aprovechando su adaptabilidad a diferentes ambientes.
- Preservar la producción y la comercialización que realizan los pequeños productores a partir de la diferenciación de la calidad de sus productos, su acervo cultural, religioso, ancestral resaltando sus cualidades y estimulando la creación de marcas, sellos y certificaciones para proteger a aquellos que cuentan con menores escalas de producción.
- Incrementar la comercialización a partir de alimentos transformados con agregado de valor en origen e innovación tecnológica, para aumentar los márgenes de retribución en cada eslabón de la cadena.
- Proveer la investigación y el desarrollo de estas materias primas para obtener nuevos productos elaborados o pre acondicionados para ser utilizados en diversos procesos de industrialización.
- Promocionar los cultivos andinos en ferias internacionales dado la existencia de numerosos nichos de mercado.
- Unificar criterios, establecer prioridades e impulsar acciones con el objeto de proponer medidas, proyectos, modificaciones a la normativa vigente para la actividad, tendientes a mejorar la competitividad de la producción, transformación, industrialización y comercialización de cultivos andinos.
- Proponer el mejoramiento de la calidad de los productos propiciando normas claras que los aseguren y que los diferencien, como así también, en sus etapas de producción, transformación, fraccionamiento, transporte y comercialización.
- Fomentar la competitividad de los cultivos andinos a partir de la eficiencia de la cadena, tendiendo a lograr el posicionamiento de los productos en los mercados.
- Facilitar el acceso a la información, tanto técnica como económica y comercial a todos los agentes de las cadenas de comercialización de los diferentes productos comprendidos.

Al inicio esta Mesa se conformó con representantes de la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca, la Secretaria de Coordinación y Desarrollo Territorial, la Secretaria de Mercados Agroindustriales, la Secretaria de Agricultura Familiar, INASE e INTA; para

luego ir incorporando a representantes de organismos públicos provinciales, de organizaciones de productores y de empresas privadas.

Para conocer más:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/reuniones_y_eventos.php

2.4- Marco Regulatorio

2.4.1- Marco regulatorio fitosanitario

La principal normativa que rige para estas semillas se encuentra en:

- Certificación Fitosanitaria de Exportación
- Res. ANA 2013/93 SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL
- Res. AFIP 3972/16 REGIMEN NACIONAL DE VENTANILLA UNICA - INCORPORACION

Siembra (INASE):

- Solicitar la importación/exportación de semillas: Para realizar actividades de comercio exterior de semillas, es necesario tramitar el ingreso y egreso de los mismos ante el Instituto Nacional de Semillas. Este organismo emitirá el certificado correspondiente.

Los requisitos que deben cumplirse para solicitar la importación/exportación de semillas son:

- Adjuntar Nota de compromiso de no difusión ni entrega a terceros del material no inscripto en el Catálogo Nacional de Cultivares.
- Adjuntar Factura o Packing List.
- Adjuntar Certificado libre de GMO para el cultivo de Colza emitido por Organismos Oficiales del país de Origen.
- Adjuntar Contrato de Multiplicación.
- Tener conocimiento de:
 - Instructivo TAD
 - Instructivo para el Sistema de Gestión Online de importación y exportación
 - Manual de Usuario para importar y exportar semillas

El costo del trámite es gratuito y puede realizarse de manera online. Mayor información: <https://www.argentina.gob.ar/solicitar-la-importacion-y-exportacion-de-semillas>

- Certificar semillas para Destino Exclusivo Exportación (DEE): Este trámite tiene una demora de 7 días y consiste en la solicitud de estampillas para su certificación internacional.

Las semillas que no se encuentren adecuadas a las tolerancias o exigencias exigidas según cada especie a solicitud del interesado es posible otorgarle condición de “fiscalizada” según las condiciones del país de destino. Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/certificar-semillas-para-destino-exclusivo-exportacion-dee>

Consumo humano (SENASA)

La normativa argentina que debe tenerse en cuenta a la hora de realizar comercio exterior es la siguiente:

- Sistema de Información Simplificado (SISA): Por medio de este sistema se ha reemplazado a diferentes regímenes y registros informativos que se encuentran vinculados con la producción y comercialización de granos y semillas en proceso de certificación (oleaginosas y cereales) y legumbres secas.

La inscripción al SISA es obligatoria y virtual para todo aquel sujeto vinculado a las actividades antes mencionadas. En el artículo 4 de la resolución general 4.310/2.018 se establecen las diferentes categorías a las cuales los sujetos deben incorporarse. Para mayor información se puede ingresar al siguiente enlace:

<http://www.afip.gob.ar/actividadesAgropecuarias/sisa.asp>

- Habilitar/Incorporar nuevos rubros de terminales de carga: Todas aquellas personas que realicen actividades de tráfico internacional de mercaderías bajo fiscalización de Senasa se encuentran alcanzadas por este requisito a cumplir. Lo que se busca es que toda terminal de carga de competencia del Senasa para operaciones de comercio exterior deben estar registradas en el organismo.

Se entiende por terminal de carga a aquel espacio físico en donde se realiza el egreso e ingreso de la mercadería, la cual es competencia exclusiva del Senasa y está destinada a comercio exterior, ya sea: tránsitos internacionales, exportación e importación. Esto cuenta para cualquier modo de transporte, aéreo, fluvial, multimodal, ferroviario, marítimo y carretero. Las playas de carga y descarga de los medios de transporte que realicen esta logística también están incluidas.

La habilitación dura un año y tiene un costo de \$7.150.

Para mayor información: <https://www.argentina.gob.ar/habilitarincorporar-nuevos-rubros-de-terminales-de-carga>

- Registro especial aduanero: todo aquel que sea importador, exportador, auxiliar de comercio exterior o del servicio aduanero debe estar inscripto en este registro. La inscripción puede realizarse de manera 100% online. Para cumplimentar con este registro se debe acceder a la página web de la Administración Federal de Ingresos Públicos con clave fiscal nivel 3. Allí se debe completar ciertos datos, estos mismos deben luego presentarse de manera física y certificada.

Página web de la guía para cumplimentar este registro:

<https://serviciosweb.afip.gob.ar/genericos/guiaDeTramites/VerGuia.aspx?tr=30>

- Permiso fitozoosanitario de tránsito internacional: Este permiso es gestionado por los Agentes de Transporte Aduanero (ATA). En los puestos acreditados por Senasa, estos verifican las medidas de resguardo fitosanitario, la hermeticidad del transporte, los precintos correspondientes, etc. Todo esto para evitar la dispersión de plagas. La demora de este certificado es de 3 días.

Todos los requisitos y pasos a cumplir para este permiso pueden encontrarse en el siguiente link: <https://www.argentina.gob.ar/permiso-fitozoosanitario-de-transito-internacional>

- Solicitar autorizaciones especiales de calidad para establecimientos y productos: Puede autorizarse la exportación en el caso de establecer “Calidad Convenida” para aquellos productos que se encuentran fuera de las normas de calidad para su comercialización.

Este trámite por cumplimentar tiene una demora de 5 días y puede realizarse de manera online. Posee un costo de \$2.145.

Link de información: <https://www.argentina.gob.ar/solicitar-certificaciones-especiales-de-calidad-para-consumo-internoexportacion-de-productos>

Chía

Para la exportación de la chía argentina podemos contar con regímenes especiales que brindaran un tratamiento diferencial en los siguientes casos:

- Desgravación para Micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMEs): Desde el 08/05/2.019 hasta el 31/12/2.020 se desgrava el derecho de exportación. Las empresas que pueden acceder son aquellas que en el año calendario inmediato anterior no hubieran excedido los 50 millones de dólares.

La desgravación se realizará de la siguiente manera:

- Para aquellos que hayan realizado exportaciones en el año inmediato anterior, el monto desgravado no podrá superar los 600 mil dólares.
- Para aquellos sujetos que incurran en la actividad exportadora a partir de esta normativa, el monto desgravado no podrá superar los 300 mil dólares.
- Las exportaciones por cuenta y orden de terceros.

Cuando la realidad demostrare que el beneficiario de esta medida no es el exportador, se procederá al cobro del tributo omitido, sus intereses y las posibles sanciones correspondientes (Tarifar, 2.019).

- Productos orgánicos: Se establece un derecho de exportación del 0% para aquellos productos que posean las condiciones de orgánicos. Para esto debe presentarse el certificado correspondiente autorizado por SENASA. (Decreto N° 361/2016, 2.016)
- Reintegro adicional del 0,5%: Se establece un reintegro adicional para ciertos casos:
 - Aquellos productos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos y que presenten un certificado por cada operación de exportación, expedido por el SENASA. (Ley N° 25.127, 1.999)
 - Aquellos productos que cuenten con el derecho de uso de “Sello Alimentos Argentinos una Elección Natural” y/o su versión en idioma inglés. Estos sellos deben estar debidamente autorizados. (Ley N° 26.967, 2.014)
 - Aquellos productos que cuenten con denominación de origen o una indicación geográfica debidamente registrada. (Ley N° 25.380, 2.000)

Todas estas certificaciones deben presentarse por cada operación de exportación a realizar.

Requisitos fitosanitarios

Para poder llevar adelante actividades de comercio exterior, es necesario no solamente cumplir con las normativas arancelarias, sino que se debe prestar atención a todos aquellos requisitos no arancelarios. En este aspecto, son los diferentes organismos públicos los encargados de llevar adelante el control de las normativas argentinas vigentes.

Para poder exportar granos de chía se solicita cumplir con lo siguiente:

- El envío debe estar acompañado por un certificado fitosanitario expedido y firmado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). El mismo certifica la inocuidad de la mercadería, se encuentra libre de plagas cuarentenarias y otras plagas que puedan afectar al país importador. (SENASA, 2019).
- El producto debe enviarse envasado en empaques nuevos de primer uso. (Adet, 2019:17)
- La carga debe fumigarse (Adet, 2019:17).

Quinoa

Requisitos no arancelarios

Para cumplimentar con la normativa argentina y poder llevar adelante la exportación de quinoa, es requisito acompañar cada operatoria de exportación con el certificado fitosanitario, el cual es expedido por SENASA.

Sésamo

Requisitos no arancelarios

Para la exportación argentina de semillas de sésamo es necesario que cada operación de exportación que se realice este acompañada del certificado fitosanitario que es expedido por SENASA.

Requisitos para la producción orgánica

En 1992 se publicó la resolución 423/1992⁵⁹ (Ver en Anexo II) dependiente del SENASA, donde se establecen las normas de producción, elaboración, empaque, fraccionamiento y plantas elaboradoras e identificación de productos orgánicos, que para ser denominados como tales deben cumplirlas durante no menos de dos (2) años consecutivos.

Requisitos para la producción:

Inciso a) Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:

- El laboreo mínimo apropiado del mismo.
- El cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas
- El establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- La incorporación al terreno de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por las normas del presente Reglamento. En el caso de ser necesario, se podrán utilizar los fertilizantes

⁵⁹Resolución 423/1992

orgánicos o minerales enumerados en el Anexo A, previo control de su origen y composición.

Inciso b) El manejo de plagas y enfermedades, deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- Aumento y continuidad de la diversidad del ambiente.
- Selección de las especies y variedades adecuadas.
- Cuidadoso programa de rotación.
- Medios mecánicos de cultivo.
- protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de cercos vivos, nidos, diseminación de predadores, uso de parásitos para control biológico, etcétera.

Inciso c) Las semillas provendrán de sistemas de producción orgánica, pudiéndose utilizar los productos permitidos en el Anexo B. Cuando exista la imposibilidad de obtener semillas de origen orgánico, la empresa certificadora podrá autorizar el uso de semillas convencionales.

Inciso d) Los productos provenientes de sistemas silvestres que requieran la denominación de orgánico, deberán también ser inspeccionados por las organizaciones de control, a fin de determinar la inexistencia de posibles vías de contaminación. A su vez se limitará claramente el área de recolección y se asegurará la estabilidad de las especies involucradas en el sistema. La acción del hombre en esos sistemas, nunca podrá implicar un efecto modificador del ambiente.

Requisitos para la elaboración:

Inciso a) Se entiende por elaboración a las operaciones de transformación, conservación y envasado de productos agrarios. Todo producto elaborado, que desee comercializarse como tal, deberá contener todos los ingredientes de origen agrario, producidos, importados u obtenidos de acuerdo al presente reglamento.

Inciso b) No obstante lo dispuesto en a) podrán utilizarse, dentro del límite máximo del cinco por ciento (5%) en peso de los ingredientes, productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos del presente reglamento, a condición de que sea indispensable su uso, y no existan los mismos producidos por sistemas orgánicos.

Inciso c) En aquellos productos donde la participación de los productos orgánicos no alcance los límites establecidos en b) la denominación de orgánico, solo se podrá incorporar a continuación de cada ingrediente, cuando correspondiese, en el listado de los mismos.

Inciso d) Cuando un producto orgánico no contenga la totalidad de sus ingredientes producidos orgánicamente, deberá explicarse en el listado de los Ingredientes, aquellos que no lo son, utilizando la palabra "convencional".

Inciso e) Los productos orgánicos no podrán incluir productos provenientes de la industria de síntesis química. Tampoco incluirán productos contaminados con metales pesados y/o pesticidas, como sulfitos, nitratos o nitritos. Los colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos quedan también excluidos. El agua que se utilice en el sistema deberá ser potable y preferentemente sin tratamientos químicos.

Inciso f) Tanto los productos como los ingredientes no podrán someterse a tratamientos con radiaciones, ni contener sustancias que no figuren en el anexo C

Requisitos para el empaque:

En ningún caso se utilizarán envases que hayan contenido productos de agricultura convencional y en general, estarán fabricados con materiales biodegradables que no afecten en su proceso de fabricación al medio ambiente. Asimismo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Requisitos para el fraccionamiento y plantas elaboradoras:

Los establecimientos donde se elaboran productos orgánicos, deberán evitar contaminaciones de los mismos y deberán ser desinfectados con técnicas y productos acordes a este tipo de producción orgánica. Nunca se permitirán situaciones que puedan conducir a la mezcla de productos, o a la contaminación de los alimentos orgánicos por prácticas inadecuadas. Asimismo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Requisitos para la identificación:

Los envases deberán llevar impresos sobre los mismos y/o rótulos adheridos, en lugar visible y en un solo frente las siguientes leyendas:

- a) La mención "Producto de agricultura orgánica" cuando corresponda al producto final o en la lista de ingredientes que figurarán en orden decreciente de peso en la lista.
- b) Número de partida identificatoria de origen y procesamiento.
- c) Empresa certificadora y Número que le corresponde en el Registro respectivo.

Asimismo cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Comisión Asesora para la Producción Orgánica:

En Argentina existe la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, fue creada por el Decreto 97/2001 y coordinada por el Ministerio de Agroindustria de la Nación, constituye el ámbito público-privado de fortalecimiento y desarrollo del sector.

Entre sus funciones se destacan:

- Asesorar en los aspectos relativos a los sistemas productivos orgánicos, biológicos o ecológicos.
- Tomar conocimiento y emitir opiniones sobre los textos de proyectos de políticas oficiales, leyes, decretos, resoluciones y disposiciones.
- Promover el desarrollo de la producción orgánica en el país.

Cada año se realizan entre 4 y 5 reuniones contando las mismas con la participación de representantes de organismos del sector público (SENASA, INTA, INTI, CFI, IICA, gobiernos provinciales, universidades, entre otros) y privado (MAPO y CACER).

Entidades autorizadas para la certificación orgánica:

Entidad Certificadora	Dirección	Email de contacto	Teléfono	Sitio web
Argencert S.R.L.	Bouchard 644, piso 6, of A y B - CABA	institucional@argencert.com.ar	(+54-11) 4312-8006	http://argencert.com.ar/sitio/
Organización Internacional Agropecuaria S.A. (OIA)	Av. Santa Fe 830 (B1641ABN) Acassuso, Prov. de Buenos Aires.	oia@oia.com.ar	(+54 11) 4793 4340	www.oia.com.ar
LETIS S.A.	Urquiza 1285 (2000) Rosario, Santa Fe	letis@letis.org	(+54 341) 424-4244	www.letis.org
Food Safety S.A.	Av. Pedro Goyena 1695 (1406) CABA	fs@foodsafety.com.ar	(54 11) 4632-4544 / 4589	www.foodsafety.com.ar

Fuente: Elaboración propia

2.4.2- Marco regulatorio aduanero

Chía

Según la normativa argentina vigente, la posición arancelaria (PA) de la chía es la 1207.99.90.300Q (Scalice, 2015:37). En el Nomenclador Común del Mercosur la encontramos de la siguiente manera:

Posición arancelaria de la chía

12	Semillas y frutos oleaginosos; Semillas y frutos diversos; Plantas industriales o medicinales; Paja y forraje
1207	Las demás semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados
1207.9	-Los demás:
1207.99	--Los demás
1207.99.90	Los demás
1207.99.90.300 Q	Semillas de Chía (Salvia Hispánica L)

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶⁰

Para los países de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), la chía es clasificada de la siguiente manera:

⁶⁰ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/60004>

Posición arancelaria de la chía para los países de la CAN

Bolivia	1207.99.99.10
Colombia	1207.99.99.00
Ecuador	1207.99.99.00
Perú	1207.99.99.00

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE⁶¹

Debido a que la información internacional, tal como volúmenes exportados y países de origen y destino solo se encuentra mediante la utilización de los seis primeros dígitos de la posición arancelaria, se incurre en posibles diferencias, se dificulta la obtención de datos por lo que es necesario verificar la información (Scalice, 2015:27).

Aranceles:

Los aranceles vinculados a la exportación argentina de las semillas de chía son:

Aranceles de la chía para la exportación argentina

Derecho de Exportación	Reintegro
12% - \$4 por dólar exportado	0%

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶²

Clasificación y tratamiento arancelario:

Materia prima		
Posición arancelaria	Producto	Descripción de la posición arancelaria
1207.99.90.300Q	Semilla de Chía (Salvia hispánica L)	<p><u>Sección II:</u> Productos de Reino Vegetal</p> <p><u>Capítulo 12:</u> Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales ; paja y forrajes</p> <p><u>Partida 1207:</u> Las demás semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados.</p>

1207.99.90.300Q	Semillas de Chía (Salvia hispánica L)			
	0.00%	+12.00%	0.00%	0.00%

⁶¹ <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12179/2/T-ESPE-053523-D.pdf> - Pág. N°5.

⁶² <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/87858>

Quinoa

Posición Arancelaria

Según la nomenclatura arancelaria encontramos la quinoa en el NCM bajo la siguiente posición arancelaria: 1008.50.90 000 Q.

Posición arancelaria de la quinoa

10	Cereales
1008	Alforfón, mijo y alpiste; los demás cereales
1008.50	- Quinoa (quinua) (<i>Chenopodium quinoa</i>)
1008.50.90.000 Q	Las demás

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶³

El comercio mundial de la quinua ha experimentado un crecimiento significativo en el pasado reciente por lo que este fenómeno ha determinado que la Organización Mundial de Aduanas (OMA) haya introducido en la Enmienda 2012 del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías una apertura especial para este producto, subpartida 10.08.50, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en conjunto con la Asociación Latinoamericana de Integración, 2014)

En cuanto a este apartado, se deben tener en cuenta dos circunstancias.

En primer lugar, que en diferentes informes, estudios, páginas web, etc. puede encontrarse la posición arancelaria general que antes contenía a este producto. Es decir la 1008.90. Debido al cambio mencionado por la OMA, se introduce la subpartida específica.

En segundo lugar, no confundir las otras posiciones arancelarias de bienes producidos a bases de quinua, ni la semilla para siembra. Estas posiciones a modo meramente de mayor información para el lector son:

Posición arancelaria de otros productos de quinoa

Producto	Posición Arancelaria	Descripción de la partida
Grano de Quinoa	1008.50.10.00	Para siembra
Quinoa precocida	2106.90.99.00	Las demás preparaciones alimenticias diversas

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Revista Investigación⁶⁴

Aranceles

Para la PA a analizar (1008.50.90.000Q) existen ciertos derechos que deben abonarse para su exportación.

⁶³ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/81492>

⁶⁴ <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/13805/12237> Pág. N° 77.

Aranceles de exportación de la quinoa

Derecho de Exportación	Reintegro
12% - \$3 por dólar exportado	0,5%

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶⁵

Los tratamientos diferenciales que pueden afectar las exportaciones argentinas de este bien son:

- Desgravación para Micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMEs): Desde el 08/05/2.019 hasta el 31/12/2.020 se desgrava el derecho de exportación. Las empresas que pueden acceder son aquellas que en el año calendario inmediato anterior no hubieran excedido los 50 millones de dólares.

La desgravación se realizará de la siguiente manera:

- Para aquellos que hayan realizado exportaciones en el año inmediato anterior, el monto desgravado no podrá superar los 600 mil dólares.
- Para aquellos sujetos que incurran en la actividad exportadora a partir de esta normativa, el monto desgravado no podrá superar los 300 mil dólares.
- Las exportaciones por cuenta y orden de terceros.

Cuando la realidad demostre que el beneficiario de esta medida no es el exportador, se procederá al cobro del tributo omitido, sus intereses y las posibles sanciones correspondientes (Tarifar, 2019).

- Productos orgánicos: Se establece un derecho de exportación del 0% para aquellos productos que posean las condiciones de orgánicos. Para esto debe presentarse el certificado correspondiente autorizado por SENASA. (Decreto N° 361/2016, 2.016)
- Reintegro adicional del 0,5%: Se establece un reintegro adicional para ciertos casos:
 - Aquellos productos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos y que presenten un certificado por cada operación de exportación, expedido por el SENASA. (Ley N° 25.127, 1.999)
 - Aquellos productos que cuenten con el derecho de uso de "Sello Alimentos Argentinos una Elección Natural" y/o su versión en idioma inglés. Estos sellos deben estar debidamente autorizados. (Ley N° 26.967, 2.014)
 - Aquellos productos que cuenten con denominación de origen o una indicación geográfica debidamente registrada. (Ley N° 25.380, 2.000)

Todas estas certificaciones deben presentarse por cada operación de exportación a realizar.

Clasificación y tratamiento arancelario

Materia prima		
Posición arancelaria	Producto	Descripción de la posición arancelaria
1008.50	Quinoa (quinua)*	Sección II: Productos de Reino Vegetal

⁶⁵ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/81492>

	(Chenopodium Quinoa)	<u>Capítulo 10:</u> Cereales
1008.50.10.000M	Para Siembra	
1008.50.90.000Q	Los demás	
<u>Partida 1008:</u> Alforfón, mijo y alpiste; los demás cereales		
Subproducto		
Posición arancelaria	Producto	Descripción de la posición arancelaria
1102.90.00.300W	Harina de Quinoa (Chenopodium Quinoa)	<u>Sección II:</u> Productos de Reino Vegetal <u>Capítulo 11:</u> Productos de la molinería; malta; almidón y fécula; inulina; gluten de trigo <u>Partida 1102:</u> Harina de cereales, excepto de trigo o de morcajo (tranquillón).

Quinoa:			
0.00%	+12.00%	0.50%	0.50%
Harina:			
0.00%	+12.00%	1.25%	1.25%

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶⁶

Sésamo

Posición Arancelaria

Dentro del NCM es posible encontrar la posición arancelaria del sésamo, la cual es: 1207.40.90.000 W.

Posición Arancelaria del Sésamo

12	Semillas y frutos oleaginosos; Semillas y frutos diversos; Plantas industriales o medicinales; Paja y forraje
1207	Las demás semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40	- Semilla de sésamo (ajonjolí)
1207.40.90.000 W	Las demás

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶⁷

Aranceles

Los aranceles vinculados a esta PA en Argentina son:

Aranceles de exportación del sésamo

Derecho de Exportación	Reintegro
12% - \$3 por dólar exportado	0%

Fuente: Elaboración propia a base de datos de Tarifar⁶⁸

⁶⁶ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/9639>

⁶⁷ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/9639>

⁶⁸ <http://app.tarifar.com/web/nomenclatura/results/9639>

Existen tratamientos diferenciales para esta posición arancelaria los cuales son:

Para la exportación de sésamo argentina podemos contar con regímenes especiales que brindaran un tratamiento diferencial en los siguientes casos:

- Desgravación para Micro, pequeñas y medianas empresas (MiPyMEs): Desde el 08/05/2.019 hasta el 31/12/2.020 se desgrava el derecho de exportación. Las empresas que pueden acceder son aquellas que en el año calendario inmediato anterior no hubieran excedido los 50 millones de dólares.

La desgravación se realizará de la siguiente manera:

- Para aquellos que hayan realizado exportaciones en el año inmediato anterior, el monto desgravado no podrá superar los 600 mil dólares.
- Para aquellos sujetos que incurran en la actividad exportadora a partir de esta normativa, el monto desgravado no podrá superar los 300 mil dólares.
- Las exportaciones por cuenta y orden de terceros.

Cuando la realidad demostrare que el beneficiario de esta medida no es el exportador, se procederá al cobro del tributo omitido, sus intereses y las posibles sanciones correspondientes (tarifar, 2019).

- Productos orgánicos: Se establece un derecho de exportación del 0% para aquellos productos que posean las condiciones de orgánicos. Para esto debe presentarse el certificado correspondiente autorizado por SENASA. (Decreto N° 361/2016, 2.016)
- Reintegro adicional del 0,5%: Se establece un reintegro adicional para ciertos casos:
 - Aquellos productos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos y que presenten un certificado por cada operación de exportación, expedido por el SENASA. (Ley N° 25.127, 1.999)
 - Aquellos productos que cuenten con el derecho de uso de “Sello Alimentos Argentinos una Elección Natural” y/o su versión en idioma inglés. Estos sellos deben estar debidamente autorizados. (Ley N° 26.967, 2.014)
 - Aquellos productos que cuenten con denominación de origen o una indicación geográfica debidamente registrada. (Ley N° 25.380, 2.000)

Todas estas certificaciones deben presentarse por cada operación de exportación a realizar.

Clasificación y tratamiento arancelario

Materia prima		
Posición arancelaria	Producto	Descripción de la posición arancelaria
1207.40	Semilla de Sésamo (Ajonjolí)	<u>Sección II</u> : Productos de Reino Vegetal
1207.40.10.000T	Para Siembra	<u>Capítulo 12</u> : Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales ; paja y forrajes
1207.40.90.000W	Los demás	<u>Partida 1207</u> : Las demás semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados.
Subproducto		

Posición arancelaria	Producto	Descripción de la posición arancelaria
1515.50	Aceite de Sésamo y sus fracciones	<p><u>Sección III:</u> grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal.</p> <p><u>Capítulo 15:</u> Grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal</p> <p><u>Partida 1515:</u> Las demás grasas y aceites vegetales fijos (incluido el aceite de jojoba), y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.</p>

Semilla:			
0.00%	+12.00%	0.00%	0.00%
Aceite:			
0.00%	+12.00%	0.50%	0.50%

3- EL MERCADO SALTEÑO DE LA CHIA, LA QUINOA Y EL SÉSAMO

3.1- Producción, consumo y exportaciones

De acuerdo al Censo Nacional Agropecuario 2018, Salta posee un total de 12.814.496,1 hectáreas, de las cuales 4.480.165,5 podrían ser utilizadas para la producción agropecuaria y forestal, siendo un total de 1.139.048,70 las que están implantadas (periodo censado 01 de julio 2017 – 30 de junio 2018). Sin embargo no hay datos aún de las hectáreas dedicadas a cada tipo de actividad agrícola.

De acuerdo a Lisando de los Ríos, Gerente de Pro-Grano, Salta produce aproximadamente 3 millones de toneladas de granos por año, entre cultivos de verano e invierno. El porcentaje es mucho mayor de los estivales, por la concentración de lluvias en aquel momento del año. La soja aporta entre 1.100.000 a 1.200.000 toneladas, el maíz unas 1.600.000 toneladas y el poroto 400.000 a 500.000 toneladas. El resto lo ocupan las especialidades como el sésamo, la chía y el maíz pisingallo. En los cultivos de invierno aparecen el trigo, el garbanzo y cártamo⁶⁹.

En cuanto al apoyo oficial para la producción de estas semillas, en junio del presente año se realizó el primer encuentro de la Mesa Nacional de Competitividad de Agregado de Valor de Cultivos Andinos en la Provincia. En este encuentro participaron el Secretario y la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas, de Alimentos y Bieconomía, el Secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial, de Nación, el Presidente del INTI, la Secretaria de Asuntos Agrarios de Salta, y la Secretaria de Desarrollo Productivo de Jujuy⁷⁰. También participaron otros representantes de las provincias de Salta, Jujuy y Catamarca, tanto de sus organismos públicos como de los productores y cooperativas de cultivos andinos. Además, funcionarios del INASE, Senasa, INTA, Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, Subsecretaría de Agricultura y del DIPROSE, del INTI, Secretaría de Gobierno de Turismo y de la Agencia de Inversiones y Comercio Internacional.

En dicha reunión se manifestó la política nacional de soporte a las producciones regionales y familiares a través de diferentes programas – que se presentaron en el capítulo anterior-, la necesidad de lograr la industrialización de los productos andinos, la urgencia para la certificación de las variedades de quinoa, el desarrollo de denominaciones de origen, y la búsqueda común de soluciones a los problemas de producción y comercialización de estos bienes.

En el mes de octubre, Lucas Norris, de la Federación de Entidades Rurales de Salta, le comentaba a Chacra TV, que el mercado del cultivo de chía, poroto y sésamo, no escapaban a la realidad complicada que existe para la soja y el maíz en este año, y que además su situación es compleja, ya que está sometido a la demanda del exterior. "Tienen un mercado más acotado, a veces viene muy fluida la demanda del exterior, y a veces no, con lo cual no se puede hacer ningún negocio por más que el precio esté muy bajo"⁷¹.

⁶⁹ <https://bichosdecampo.com/lisandro-de-los-rios-de-prograno-el-tren-llego-a-salta-pero-todavia-no-se-nota-una-mejora-en-los-costos/>

⁷⁰ <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-realizo-la-primera-mesa-de-competitividad-de-cultivos-andinos>

⁷¹ <https://www.agritotal.com/nota/40753-la-compleja-situacion-de-los-cultivos-del-norte-argentino/>

Chía

Como se mencionó en el capítulo anterior es en la provincia de Salta donde se inicia el cultivo de esta semilla. Con el aporte del INTA, muchos productores del NOA optaron por esta actividad alternativa con agregado de valor en origen y grandes perspectivas económicas, y el aporte de las investigaciones han logrado que se estén logrando, en hectáreas bajo supervisión del organismo, rendimientos de hasta 1.200 kg/ha, mientras que la media en cultivos comerciales es de 800 kg/ha⁷².

El fenómeno de la proliferación de especialities responde a la falta de rentabilidad de los cultivos tradicionales, en especial en aquellos lugares más alejados de los puertos. En el caso de la Chía en la campaña 2014/2015 hubo una reducción del 96,30% en la superficie sembrada llegando a las 2.390 has, esto dado por una saturación en la producción del año anterior que el mercado no pudo comprar, por lo tanto es importante en todas estas especialidades hacer contratos previos a la siembra⁷³. En 2014, mediante una técnica de detección satelital, se detectó que la existencia de poco más de 60.000 hectáreas sembradas de esta semilla⁷⁴.

La producción de la chía se localiza en el norte de la provincia - departamentos de Gral. José de San Martín, Anta y Orán, la que es una zona sojera y porotera por excelencia. En esta región el cultivo de la chía se presenta como una estrategia compensatoria a la producción de la oleaginosa y legumbre nombradas, gracias además a que la chía se siembra entre enero y febrero, mientras que la soja y los porotos se realiza entre octubre y diciembre⁷⁵. La cosecha en tanto se realiza en los meses de junio y julio.

Como productora local de chía y sésamo se encuentra la empresa “Anta del Dorado”, que tiene su establecimiento madre en Coronel Mollinedo, pero la producción de especialidades la realizan en General Ballivián, y en Pizarro. Esta empresa cosecha 2.500 tn por año tanto de chía como de sésamo y maíz, y otro tanto de maíz pisingallo, además de soja, poroto alubia, poroto negro y otros tipos de poroto. También ha incursionado en la producción de cártamo y de algodón, además de producción ganadera.

Lucas Elizalde, gerente de la empresa, manifestó en una entrevista⁷⁶, que desde que empezaron a producir especialidades también buscaron controlar la comercialización, y avanzar en la cadena de cada producto. Por ello en su establecimiento en las Lajitas procesa y envasan las semillas y crearon la empresa “Harvest Foods” en Chile, con socios locales, apuntando a desarrollar clientes en el exterior, principalmente en Asia.

El destino de sus exportaciones son países de Europa, Inglaterra, Holanda, Dinamarca, Alemania, Italia, Francia y España, donde se usan como insumos para la industria de la panificación y para consumo humano.

Respecto a la chía, Elizalde manifestó que “el mercado muy reducido, pero con demanda creciente en los últimos años. En el país se siembran aproximadamente 20.000 hectáreas. El producto de calidad puede valer 2100 US\$/t puesto en Europa, en tanto que el productor puede cobrar 1200-1300US\$/t. Un rendimiento alcanzable son 5q/ha”⁷⁷. También indicó que

⁷² <https://inta.gob.ar/noticias/chia-una-alternativa-productiva-para-el-noa>

⁷³ <http://inversiones.salta.gob.ar/principales-cultivos/>

⁷⁴ <http://www.acee.org.ar/PDF/Caracterizacion-y-diagnostico-chia.pdf>

⁷⁵ Ibidem.

⁷⁶ <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/especialidades-en-el-noa-producir-agregar-valor-y-exportar-nid2283089>

⁷⁷ Ibidem.

el precio de la chía de calidad, por ejemplo, puede valer 2.300 dólares puesta en Europa, mientras que el productor cobra cerca de USD 1.400 a USD 1.500.

De acuerdo al productor, y respecto a las especialidades en general, los mayores gastos de producción de los mismos no se dan en la misma etapa de producción, sino en la limpieza, análisis de calidad, comercialización y exportación (desarrollo de clientes, riesgos de rechazo por calidad en destino, etc.). Además la carga impositiva también eleva el costo, más que en el caso de los commodities, y en sus exportaciones lo hacen las retenciones. Elizalde calcula que el peso tributario en las exportaciones que asume el productor puede ser entre el 18 y el 22%, dado que son semillas que encierran los trabajos de procesado y de limpieza.

Así mismo, Elizalde señala otros tres puntos importantes en la producción de especialidades, uno es certificar las semillas bajo normas de inocuidad alimentaria HACCP, reconocidas internacionalmente y demandadas por los mercados más exigentes; el segundo poner foco en el cliente, vendiéndole lo él quiere comprar, y no lo que la empresa quiere vender, lo cual diferencia las especialidades de los commodities; y el tercero es que generan una demanda de mano de obra importante, que es provista por las comunidades cercanas, para los procesos de acopio, procesado y embolsado.

Respecto a esta semilla se destaca que en el mes de septiembre de 2019 – mientras se realizaba el presente estudio - la empresa DMC Agroindustrial SRL (Dusen y Molinos Cerrillos) ha realizado el primer envío directo de chía a la India. Anteriormente su producción ya se comercializaba en Taipéi chino, Alemania, Estados Unidos y Corea, pero en operaciones a través de terceros⁷⁸. Este embarque consistió en un contenedor cargado con unas 21 toneladas. Los empresarios indicaron que en segundo lugar enviarán 250 toneladas más, lo que permitirá generar ingresos superiores a los 600.000 dólares. La consolidación aduanera de la carga se realizó en General Güemes, y los contenedores partieron a Buenos Aires; una vez en el puerto, se embarcaron rumbo a la India, con un transit time de cuarenta y cinco días⁷⁹.

De acuerdo al INTA, en su ficha de información técnica de mayo del presente año, el rendimiento promedio por hectárea en producción a secano es de 700 kg, y en aquellas con riego es en promedio de 1.200 kg. En la ficha también se informa que el ingreso bruto por tonelada puesto en finca (previo a contrato firmado) es de USD 1.200, mientras que los gastos totales por ha, con arriendo, en producción a secano era de \$ 17.326, y por ha con riego era de \$ 40.130. Por lo cual el margen bruto- considerando la diferencia de rinde – por ha en producción por secano fue de \$ 19.297, y con riego de \$ 42.130⁸⁰

Sésamo

Desde hace una década aproximadamente el sésamo ha comenzado a cultivarse de manera extensiva, teniendo buena aceptación como una alternativa productiva en la provincia de Salta, ya que en función a los requerimientos, el cultivo esta semilla se presenta como una alternativa productiva a la soja y otros cultivos desarrollados en diversas regiones de la provincia (Morales, C; Elena, H; Vale, L., 2018).

La principal área sembrada es el departamento de Anta, donde en el año 2015 se estimaba una superficie de 30.000 hectáreas, 20 mil más que en la campaña anterior, y se proyectaba un

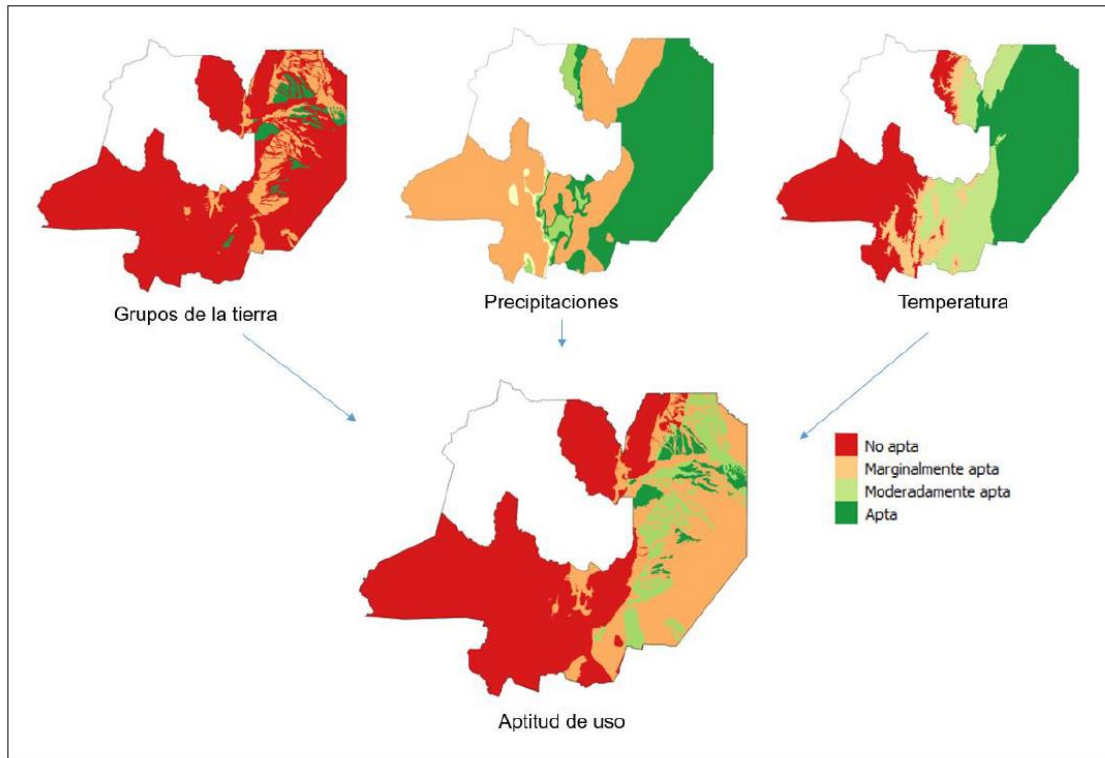
⁷⁸ <http://www.saltaagropecuaria.com.ar/la-chia-saltena-ya-se-consume-en-diferentes-lugares-del-mundo.html>

⁷⁹ <http://www.salta.gov.ar/prensa/noticias/la-primera-exportacion-de-chia-argentina-a-india-sale-desde-salta/66469>

⁸⁰ https://inta.gob.ar/sites/default/files/margen_bruto_de_chia_piccolo.pdf

volumen de producción de 15 mil toneladas⁸¹. El fenómeno de la proliferación de especialidades responde a la falta de rentabilidad de los cultivos tradicionales, en especial en aquellos lugares más alejados de los puertos⁸².

Zonas aptas para el cultivo del sésamo en Salta



Fuente: Morales, C; Elena, H; Vale, L . (2018)⁸³

Según datos obtenidos desde la Dirección General de Estadísticas de la provincia de Salta; desde nuestra provincia solo se registran exportaciones de sésamo en los últimos cinco años.

Al igual que las exportaciones nacionales, las exportaciones desde Salta, cayeron en cantidad exportada tanto en el 2017 como en el 2018.

Si hubo un aumento según el valor exportado entre los años 2017 y 2018, explicado por la suba del precio a nivel mundial.

Exportaciones de sésamo desde Salta (2016 – 2018)

	2016	2017	2018	Var. % 16-17	Var. % 17-18
USD	3.647.863,00	3.085.795,00	3.524.799,17	-15%	14%
KG.	4.002.864,00	3.054.321,00	2.752.080,00	-24%	-10%

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de la Dirección General de Estadísticas de la Provincia

Exportaciones de Sésamo desde Salta 6 meses 2019:

PA	USD	KG
1207.40.90	36.700,02	38.000,00

⁸¹ <http://inversiones.salta.gob.ar/principales-cultivos/>

⁸² <http://www.saltaagropecuaria.com.ar/aumenta-la-produccion-de-sesamo-en-salta.html>

⁸³ https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_resumen_ampliado_sesamo_morales_0.pdf

Según el productor Lucas Elizalde, de Anta del Dorado, “El sésamo tiene un mercado internacional muy importante y líquido, aunque en la Argentina es un cultivo incipiente. Puede cotizar a 1600U\$S/t en destino mientras que los agricultores reciben 900-950. Un rinde corriente es 7qq/ha”⁸⁴, y el precio internacional del sésamo puede ser de alrededor de 1.600 dólares en destino, mientras que el productor recibe entre 900 y 950 dólares.

En una entrevista realizada por “Salta Agropecuaria”, en 2015, Marcelo Morini, ejecutivo de la firma Agrosan, explicaba que el sistema de comercialización del sésamo es variado, que hay empresas que hacen contratos a precios pre-pactados previo a la siembra; hay empresas que hacen convenios con productores que hacen toda la comercialización juntos hasta el mercado final, y hay negocios “spot”. Remarcaba además que ya se estaban trabajando para futuras campañas porque desde el punto de vista agronómico es una muy buena alternativa, y que desde el punto de vista del mercado se debe ser muy consiente al presentarse ante los mismos, con seriedad, con un abastecimiento programado, y tratando de trabajar con muy buena calidad. Al respecto del precio Morini aclaraba, en tanto que la chía es una especialidad, que hay mercados que permiten hacer un precio programado con anticipación, y hay otros que trabajan sobre el mercado spot. En ese año el precio de referencia por tonelada era de USD 1.100 – USD 1.150 FOB⁸⁵

En la misma entrevista y de acuerdo a Ignacio Pisani, productor local, el aumento de la producción de sésamo en la campaña de 2016 fue debido a que la soja no tenía rentabilidad, y que el cultivo expresa su máximo potencial a mediados de diciembre, y se cosecha a fines de abril – principio de mayo, y que el rinde promedio son unos 600 kg por hectárea, pero que puede haber potenciales de 1.200, aunque es recomendable hacer presupuesto en base a los 600, con 700 kg como máximo. También mencionaba que la mayor parte de la producción va a exportación. Respecto a condiciones del cultivo sostuvo que no se utilizaban fertilizantes, y que es un cultivo que prefiere suelos sueltos y con un ideal entre 400 y 700mm de agua, en suelos húmedos y pesados se dan problemas sanitarios, que luego provocan bajo rendimiento y mala calidad de semilla. La trilla se hace suelta, con plataforma sojera y una zaranda más pequeña por el calibre de la semilla, y para lograr mejor eficiencia en la cosecha, además explicaba que existen mercados que no aceptan trazas de herbicidas – como los europeos- por lo cual no debería usarse glifosatos para evitar que el grano se seque antes de la cosecha, para ello aconseja que se hagan cortes hilerados que evitan el secado pre-cosecha⁸⁶.

Quinoa

Salta es la segunda provincia productora nacional de quinoa, luego de Jujuy. Es donde se concentran los productores que cultivan en extensiones de 20 a 40 hectáreas, principalmente en el Valle de Lerma y Valle Calchaquí. En la campaña 2012/2013, cuando Salta se posicionó como 1ra productora nacional, se incorporaron más de 300 hectáreas de cultivo de quinoa, las cuales anteriormente eran implementadas principalmente para tabaco, pimiento y pimentón, y el número de productores pasó de 21 a 27 (López Palavecino, 2019:47)

El ciclo de la quinoa es de 160 días. En Salta la siembra se produce entre mayo y junio de cada año, y la cosecha entre noviembre y diciembre. Los meses de cosecha coinciden con la estación de las lluvias, con lo cual la cantidad obtenida puede disminuir considerablemente si la planta se ha visto muy afectada y el grano permanece húmedo.

⁸⁴ <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/especialidades-en-el-noa-producir-agregar-valor-y-exportar-nid2283089>

⁸⁵ <http://www.saltaagropecuaria.com.ar/aumenta-la-produccion-de-sesamo-en-salta.html>

⁸⁶ Ibidem.

La producción en la provincia de Salta es diferente a la de Jujuy, en Salta se cuenta con un gran número de productores que cuentan con cierta infraestructura y organización, que los vuelve un poco más competitivos para poder insertarse en un mercado donde no sólo se demanda el grano como tal, sino que también requieren de un valor agregado al mismo⁸⁷. La siembra artesanal se hace al chorrillo sobre camellones, y se utilizan de 2 a 4 kg de semillas por hectárea, dependiendo de la variedad, si el suelo presenta piedras se llega a utilizar un 10% más de semillas.

Según un estudio del INTA, en el Valle de Lerma se ha comenzado una producción industrial, que se enmarca en un esquema, generalmente diversificado, de mediana escala e intensivo en capital. Su adopción responde a diferentes estrategias y motivaciones. Se registran casos en que la reconversión hacia este cultivo se origina en la decisión de reemplazar parte de las plantaciones de tabaco a fin de lograr una unidad económica más eficiente; otros en que inversores provenientes de sectores no agropecuarios perciben esta producción como una oportunidad rentable; y finalmente aquellos en que los productores destinan algunas parcelas a la producción “porque el precio lo justifica” (sin que ello implique una reconversión en su producción)⁸⁸.

Así mismo, el relevamiento plantea que para el período 2015-2016, en Valles Calchaquíes de Salta (departamentos Molinos y Cachi) la producción por parte de 70 agricultores familiares con parcelas desde 150 m² hasta ½ ha (un total de 5 ha) con rendimientos promedio de 900 a 2.070 kg/ha. También se mencionan 3 productores medianos a grandes con superficie total de 170 ha aproximadamente con rindes de 700 a .1200kg/ha⁸⁹.

Los ecotipos que se emplean en Salta y Jujuy son semillas certificadas en Bolivia, que ya se están reproduciendo en la provincia y se distribuyen, o se ingresan del país vecino. Estas se venden en lo que se denominan “bolsas blancas”, de las que se desconoce su poder germinativo. También se utilizan las certificadas en Puno, Perú, con el nombre de SICA 17 o SICA 19. No hay semillas certificadas en Argentina, aunque el INTA de Cerrillos está realizando las investigaciones pertinentes para lograr certificar variedades. Las certificadas de Puno tienen un crecimiento más rápido, de 120 días, y su rendimiento alcanza entre los 2.000 y 1.800 kg/ha⁹⁰. De acuerdo a F. Ríos (2018:1) la producción se ha reducido en los últimos años, luego de las campañas 2013 a 2015, por diversas razones entre las que se destaca el uso de variedades que no se adaptan a las condiciones edafoclimáticas de las zonas, repercutiendo en bajos rendimientos, o a la sustitución de algunos cultivos por otras especies más productivas y/o más rentables

De acuerdo a un relevamiento realizado en 2017, en ocasión de la realización de la primera reunión conjunta de las comisiones de “Agregado de Valor” y Comercialización y “Promoción del Consumo” en el marco de la Mesa Nacional de Agregado de Valor de los Cultivos Andinos, en el INTA Cerrillos, se pudo conocer que de los pequeños productores, y productores familiares de cultivos andinos, un 68% produce quinoa, un 79% no transforma su producto, y que la producción total del año anterior fue de 13.150 kg, y que solo un 24% poseía certificación sobre su producción. En un 84% estos productores coincidieron en que la

⁸⁷ <https://inta.gob.ar/documentos/el-cultivo-de-quinoa-en-el-noa-argentino-evaluacion-de-su-competitividad>

⁸⁸ “El Estado del Arte del Sistema Agroalimentario de la Quinoa en el NOA”. En:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Informe%20de%20Coyuntura%20Quinoa/Informe%20de%20Coyuntura%20QUINUA%202017.pdf>

⁸⁹ *Ibidem*.

⁹⁰ <http://www.portaldesalta.gov.ar/economia/quinoa.htm>

principal limitación que poseen para el cultivo de este grano es la falta de maquinaria adecuada, y en un 74% que la segunda limitación era la falta de financiamiento. Además manifestaron que el principal canal de comercialización que utilizaban eran las ferias locales⁹¹.

En cuanto a gastos y rendimientos, el Instituto señalaba en una Hoja de Información Técnica, que en los valles templados de Salta y Jujuy el rendimiento promedio por hectárea esta de 1.000 kg, con un gasto promedio total de \$ 10.494⁹².

Algunos de los inconvenientes que se les presenta a los productores locales de la quinoa, relevados por Alarcón García⁹³, son:

- Falta de semilla certificada: lo que provoca falta de uniformidad tanto en las semillas producidas, como en los tiempos de siembra y cosecha. A su vez esto provoca una falta de confiabilidad en la provisión del producto a los compradores.
- Enfermedades: las cuales pueden ocurrir en diferentes épocas del ciclo de producción, con el cambio de temporadas. En verano se puede dar un exceso de humedad que provoca hongos, y en invierno se puede producir la defoliación de la planta.
- Aumento del costo de la mano de obra: Por un lado se presenta el aumento del valor del costo de mano de obra para el retiro de las maleza que pueden crecer junto a las plantas, y la utilización de herbicidas afecta el tratamiento de producción orgánica. Por otro lado también aumento el costo de la mano de obra para la cosecha, lo que puede darse por la escasez de trabajadores, y en el caso de la cosecha semimecanizada, sino se cuenta con maquina a tiempo, hay que cortar manualmente las panojas y luego trillar. Estos costos extras afectan la competitividad del producto.

En la provincia existe una mesa sectorial de cultivos andinos, en la que participan el Estado provincial (Secretaría de Trabajo y Empleo, del Ministerio de Producción, Trabajo y Desarrollo Sustentable), el INTA, la Universidad Nacional de Salta, la Municipalidad de San Antonio de los Cobres, la Cámara Regional de la Producción, que es la que nuclea a las otras Cámaras, cooperativas generales y productores. Esta mesa colaboró en el desarrollo del PEDES 2030 en 2013, y en el presente año promovió la creación de una cooperativa provincial de productores de quinoa a fin de obtener volumen y canalizar la venta hacia la industria. La nueva asociación salió a la luz en el mes de agosto de 2019, se estableció en San Antonio de los Cobres y lleva por nombre el término “Quewar”.

La organización busca promover la producción y el consumo de la quinoa, generar dinamismo a la economía regional y lograr la exportación de la semilla. Una empresa minera también apoyó este proyecto brindando herramientas de formación a los dirigentes de la asociación y donando elementos de trabajo⁹⁴.

⁹¹ www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Reuniones%20y%20Eventos/5%20Gacetilla%20Encuentro%20Salta.pdf

⁹² https://inta.gob.ar/sites/default/files/costos_chia_set2017.pdf

⁹³ Alarcón García, A. (Diciembre 2012). “Mercado de la Quinoa”.

⁹⁴ <https://www.tribuno.com/salta/nota/2019-8-9-0-0-cooperativa-de-productores-para-procesar-la-quinoa>



La escasa producción de esta semilla impide que se realicen exportaciones desde la provincia, en donde además se necesita superar el tipo de producción artesanal, incorporar tecnología, y certificar la semilla para lograr el ingreso a los mercados estudiados.

4- MERCADOS PARA LAS EXPORTACIONES DESDE SALTA

En el siguiente capítulo se abordará el desarrollo de los mercados actuales más importantes para las tres semillas, a los cuales se les denomina “Operativos”. Son aquellos que se posicionan en los primeros puestos como importadores a nivel mundial, y que han ido incrementando sus compras en los últimos cinco años, a pesar que durante alguno de ellos hayan disminuido los valores de las adquisiciones.

En el segundo apartado del capítulo se estudiarán mercados potenciales, los cuales fueron seleccionados a partir del análisis de tres variables: comportamiento interanual de sus importaciones, destino de exportaciones de Argentina (que fueron detallados en el Capítulo 2), y aumento del consumo de las semillas y de los productos a los cuales sirven como insumos.

En este sentido se parte de los siguientes supuestos: que cuanto mayor es el volumen de importación mayores chances de participación tendrá un exportador salteño; que cuando se trata de un mercado en donde la Argentina ya está exportando, y por ende existen experiencias previas, acuerdos fitosanitarios, estudios e información, y contactos comerciales y diplomáticos, será más fácil para un empresario local poder enviar sus productos a ese mercado; si el mercado está incrementando las importaciones del producto, existen mejores posibilidades para que también se incremente el número y el origen de los proveedores; y a mayor cercanía geográfica menores son los costos de exportación y por ende se tiene una mejor competitividad.

4.1– Mercados operativos

4.1.1- Canadá

El aumento de las importaciones de las semillas analizadas, y las tendencias holísticas de la salud sugiere que los canadienses están adoptando un nuevo enfoque hacia la salud, según el estudio de investigación de Mintel⁹⁵. El estudio Attitudes Toward Healthy Eating 2017 encuentra que el 84% de los consumidores canadienses creen que lo que comen afecta su salud física, y casi dos tercios (63%) están de acuerdo en que también afecta su bienestar emocional.

Alrededor del 45% de los canadienses están interesados en probar los últimos alimentos que afirman mejorar la salud, como las semillas de chía o la espirulina, mientras que el 35% intenta incluir ingredientes súper alimenticios como la col rizada, el brócoli y la quinua en sus comidas. Alrededor del 40% realiza investigaciones en línea para saber qué alimentos comer para abordar una necesidad específica, como mejorar la piel o controlar el reflujo ácido;

Solo una cuarta parte (27%) de los encuestados dice que es más probable que compren un producto alimenticio con un reclamo de salud en el paquete que un alimento similar sin uno, y el estudio afirma que el costo de los alimentos es más alto y la falta de confianza en estos reclamos son un factor clave. El estudio encontró que solo el 20% de los consumidores confía en las declaraciones de propiedades saludables en el paquete.

El estilo de vida es una barrera para adoptar hábitos alimenticios más saludables entre los padres y las personas de entre 18 y 34 años. Para el primero, una mayor frecuencia de salidas




⁹⁵ <https://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/healthy-eating-impacts-canadians-well-being>

sociales significa tomar decisiones “sobre la marcha”, lo que sugiere oportunidades para que los fabricantes de bocadillos se dirijan a este público en particular. El estudio dice que los kits de comida pueden representar una oportunidad "relativamente desaprovechada" para llegar a padres con poco tiempo al minimizar tanto el trabajo de preparación como el trabajo de planificación previa de la cocina.

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.897/ton
- Quínoa: USD 2.911/ton
- Chía: USD 2.625/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda local y USD):⁹⁶

Sésamo	Quínoa	Chía
		
C\$ 1,36/100gr USD 1,02/100gr	C\$ 0,99/100gr USD 0,74/100gr	C\$ 1,09/100gr USD 0,82/100gr

Ferias agrícolas y de alimentos en 2020⁹⁷:

- Manitoba AgDays: 21-23 de enero de 202. www.agdays.com



⁹⁶ <https://www.walmart.ca/en>

⁹⁷ Ferias Alimentarias. En: <https://www.feriasalimentarias.com/>

Requisitos para la importación de semillas a Canadá

Los siguientes son los datos principales para el ingreso de las semillas estudiadas para el ingreso a Canadá.

Posición arancelaria de la chía en Canadá

Código	Descripción del Producto
07	Verduras comestibles y ciertas raíces y tubérculos
0709	Las demás hortalizas frescas o refrigeradas
0709.99	Las demás

Fuente: Canadá Border Services Agency⁹⁸

Posición arancelaria del sésamo en Canadá

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40.0000	Semillas de sésamo. Ajonjolí

Fuente: Ídem

Posición Arancelaria de la Quínoa en Canadá

Código	Descripción del Producto
10	Cereales
1008	Alforfón, mijo, alpiste; los demás cereales
1008.50.00	Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)

Fuente: Ídem

Para el caso de la chía, el nomenclador se encuentra vacío, por lo que no se especifica un arancel. En lo que respecta sésamo y quínoa, el arancel es "0".

Requisitos no arancelarios

Los importadores canadienses deben tener aprobada la solicitud de importación en su país y acompañarla de la siguiente documentación por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos, que exige: 1) Licencia de alimentos seguros para canadienses; 2) Número de miembro o estar exento de membresía en la Corporación de Resolución de disputas (RDM).

Se puede usar un número de depósito de productos registrados (RPW) emitido por Agencia de Inspección de alimentos de Canadá como su licencia de importación hasta que este caduque. Una vez que el número de depósito RPW caduca, la transición a una licencia es obligatoria.

⁹⁸ <https://cbsa-asfc.gc.ca/trade-commerce/tariff-tarif/2019/html/tblmod-4-eng.html>

En Canadá intervienen ciertos organismos de control que posibilitan el ingreso de mercadería al país. Para poder semillas en este país es necesario cumplimentar con lo siguiente:

- Certificado internacional de importación: Este documento debe tramitarlo el importador, ya que con él comprueba ante las autoridades de Canadá que ha sido autorizado el permiso de ingreso de mercadería de cierto destino para el uso final declarado.
- Buenas prácticas de Importación: se debe cumplir con ciertas normas establecidas, por ejemplo realizar la operatoria de comercio exterior por un importador autorizado. En el caso de no contar con un importador autorizado, puede solicitarse una licencia para ser un “importador no residente”, en este caso se debe cumplimentar ciertas normativas y esperar la aprobación de la solicitud⁹⁹.
- Formulario sellado de Solicitud de Revisión de Documentación: Es de carácter obligatorio y debe acompañar el envío hasta su punto de ingreso al país de destino¹⁰⁰.
- Etiquetado de alimentos: Los productos importados deben cumplir ciertos requisitos respecto al etiquetado. Estos son: Etiquetado bilingüe, país de origen, fechas e instrucciones de almacenamiento, cantidad, ingredientes, aditivos, entre otros¹⁰¹.
- Material de embalaje de madera: para todos los orígenes, excepto Estados Unidos, el embalaje de madera debe poseer el sello de conformidad con la NIMF N°15, debe ir acompañado de un certificado fitosanitario según la norma antes mencionada¹⁰².
- Normas y directrices para la seguridad microbiológica de los alimentos: El organismo “Health Canadá” realiza una revisión para establecer la química, seguridad toxicológica y microbiológica y la calidad nutricional de los alimentos¹⁰³.
- Niveles máximos de para contaminantes químicos en alimentos: se establecen normas regulatorias para los niveles máximos de contaminantes químicos en los alimentos¹⁰⁴. En el siguiente link pueden revisarse la lista de contaminantes: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants/contaminants-adulterating-substances-foods.html>
- Límites máximos de residuos: Se puede consultar en el link <http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/protect-proteger/food-nourriture/mrl-lmr-eng.php> los límites máximos de residuos para Pesticidas regulados bajo la Ley de Productos para el Control de Plagas (PCPA)¹⁰⁵.
- Directrices para la limpieza general de alimentos: Proporcionar a todas las partes interesadas una referencia inmediata de las directrices actuales y métodos asociados utilizados por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) Debería ser de ayuda para la industria alimentaria, otras agencias reguladoras interesadas y el consumidor individual¹⁰⁶. (Canadian Food Inspection Agency, 2.009)

En el caso de la quinoa, Se debe limpiar el grano. El producto debe estar libre de tierra, semillas de especies de plantas y otras plagas. Los envíos de importación que no cumplan con estos estándares tienen prohibido el ingreso a Canadá¹⁰⁷.

⁹⁹ Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. http://airs-sari.inspection.gc.ca/airs_external/english/decisions-eng.aspx

¹⁰⁰ Ídem.

¹⁰¹ Ídem.

¹⁰² Ídem.

¹⁰³ Gobierno de Canadá. <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-irradiation.html>

¹⁰⁴ Health Canada.

¹⁰⁵ Ídem.

¹⁰⁶ Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. <http://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939>

¹⁰⁷ Ídem

Requisitos aduaneros

Para importar semillas en Canadá es necesario cumplir con los requisitos aduaneros pertinentes:

- Para la importación de semillas, se deben abonar los costos de inspección que lleva adelante el organismo de control canadiense. Depende el peso del envío se aplica la tarifa correspondiente. Las tarifas pueden ser consultadas en el siguiente link: <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/canadian-food-inspection-agency-fees-notice/eng/1530134673372/1530134725024?chap=0#c15>
- Se debe abonar el impuesto sobre bienes y servicios (GST): Es de un 5% y se paga en la mayoría de los casos.
- Obtener un Business Number (BN) con el cual podrán procesar documentos aduaneros¹⁰⁸.
- Certificado de origen: Para determinar el país del cual se está importando el producto¹⁰⁹.
- Factura comercial (factura E): En el caso de no encontrarse disponible la factura comercial. La emitida debe estar llena completamente detallando cantidades, valores, etc. y debe hacerse por duplicado¹¹⁰.
- Completar formulario B3: Debe hacerse por duplicado. Este requisito y el siguiente son documentos que realizan los despachantes de aduanas de cada país. El link del documento es el siguiente: www.cbsa-asfc.gc.ca/publications/forms-formulaires/b3-3.pdf
- Documento de control de cargamento: Se deben llenar dos copias. El documento se encuentra en el siguiente link: <https://www.cbsa-asfc.gc.ca/publications/forms-formulaires/b3-3.pdf>¹¹¹ (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2.019)
- Packing List: Donde se detalla todo el contenido enviado.
- Documento de Transporte: Dependerá de qué medio de transporte se haya utilizado. En el caso de transporte marítimo será Bill of Lading, en transporte aéreo será Air Waybill (suele utilizarse cotidianamente este documento al enviar muestras), y para transporte terrestre, carta de porte.

Requerimientos para productos orgánicos¹¹²:

Los alimentos orgánicos son uno de los rubros más regulados en Canadá. El Régimen Orgánico de Canadá (Canada Organic Regime, COR) establece un sistema de regulación para los productos orgánicos en Canadá desde junio 30 de 2009. Todos los productos que sean declarados orgánicos, tanto los productos agrícolas como los procesados, domésticos o importados, están obligados a cumplir con la Reglamentación de Productos Orgánicos (Organic Products Regulations, OPR), la Ley de Alimentos y Medicamentos (Food and Drugs Act) y la ley de Empaque y Etiquetado para el Consumidor (Consumer Packaging and Labelling Act) y sus regulaciones (regulations).

¹⁰⁸ Gobierno de Canadá. <https://www.canada.ca/en/revenue-agency/services/tax/businesses/topics/registering-your-business/import-export-program-account.html>

¹⁰⁹ Canada Border Services Agency. <https://cbsa-asfc.gc.ca/menu-eng.html>

¹¹⁰ "Guía de Requisitos de Ingresos de Alimentos a Canadá". Prom Perú, 2016, p. 22. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisitos-acceso-alimentos-canada-2016.pdf>

¹¹¹ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/canada/index.html?id=338#_31

¹¹² Elaborado sobre la base de: "Exporte orgánico a Canadá. El Mercado Canadiense". EQ Foundation. S/d. En <http://www.fedeorganicos.com/wp-content/uploads/2016/08/EXPORTE%20ORGANICOS%20A%20CANADA-ROBERTO%20MOSSERES.pdf>

Las normas generales canadienses que reglamentan los Sistemas de Producción Orgánica de Canadá son:

CAN/CGSB-32.310: Sistemas de Producción Orgánica – Principios Generales y Estándares de Manejo, describen los principios y estándares de manejo en los sistemas de producción orgánica.

CAN/CGSB-32.311: Sistemas de Producción Orgánica – Listado de Sustancias Permitidas, provee una lista de sustancias permitidas para utilizar en los sistemas de producción orgánica. La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) es la principal responsable de establecer, monitorear e implementar las políticas y regulaciones de los alimentos (www.inspection.gc.ca) y específicamente, para el sistema de regulación de los productos orgánicos, abarcando la emisión de las licencias de importación, la documentación de los trámites de importación y la ejecución de inspecciones. Así mismo, el Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada) es responsable de conservar y mejorar la salud e inocuidad de la sociedad Canadiense (www.hc-sc.gc.ca). Finalmente, la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (Canadian Border Services Agency, CBSA) es responsable por el ingreso y liberación de los productos mediante la realización de una inspección inicial de los alimentos importados (www.cbsa-asfc.gc.ca).

En complemento a las regulaciones específicas de los alimentos orgánicos, la importación de productos orgánicos a Canadá también requiere el cumplimiento de las regulaciones Canadienses de alimentos. A fin de facilitar la identificación y entendimientos de las regulaciones que recaen sobre cada producto, la CFIA ha desarrollado vía Internet un Sistema Automatizado de Referencia de Importaciones (Automated Import Reference System, AIRS) que ofrece toda la información precisa y actualizada concerniente a los requerimientos de importación.

La certificación es obligatoria para todos los productos orgánicos que se venden dentro del territorio Canadiense. Aquellos productos que lleven el Logo Orgánico de Canadá o que se declaren como orgánicos en el comercio interprovincial e internacional, deben ser certificados conforme los Estándares Canadienses de Orgánicos. La certificación de un producto como orgánico es emitida por un Órgano de Certificación (Certification Body, CB) acreditado por la CFIA, el cual se constituye como una autoridad competente en el país de origen para emitir una certificación de confirmación que declara que un producto cumple con los requerimientos para ser orgánico en concordancia con el COS o por vía de un acuerdo de equivalencia con otros países. Los exportadores deben tener en cuenta que las empresas importadoras Canadienses son las responsables por el cumplimiento de las regulaciones Canadienses de los productos orgánicos y éstas deben tener la capacidad de demostrar que el producto orgánico importado cumple con todos los estándares y requerimientos establecidos para entrar en el mercado Canadiense; para ello, deben tener los documentos de certificación que confirmen que el producto entrante es orgánico.

Los productos orgánicos y los productos que declaren tener contenido orgánico en su etiqueta están sujetos a ser etiquetados de acuerdo con los estándares, requerimientos y políticas Canadienses.

Si la certificación se realiza conforme un acuerdo de equivalencia, los productos orgánicos importados pueden portar el Logo Orgánico de Canadá y deben cumplir los requerimientos Canadienses de etiquetado. Además, si se utiliza el logo Canadiense, la etiqueta debe incluir la afirmación “Producto de” (“Product of”) seguido del país de origen, o “Importado”

("Imported") junto al logo. En términos de los requerimientos de lenguaje, las etiquetas de los productos orgánicos Canadienses deben estar en dos idiomas: inglés y francés. Los productos certificados son considerados como orgánicos cuando están etiquetados como "orgánicos" ("organic"), cuando llevan en Logo Orgánico de Canadá, o cuando declaran tener un contenido orgánico mayor o igual al 95%. En cuanto a la terminología, las etiquetas deberían utilizar la palabra "orgánico" ("organic"); sin embargo, otras palabras similares permitidas son "cultivado orgánicamente" ("organically grown"), "producido orgánicamente" ("organically produced"), abreviaciones, símbolos y representaciones fonéticas similares, y la declaración "X% ingredientes orgánicos" ("X% organic ingredients"). La declaración "100% orgánico" ("100% organic") no está permitida en Canadá¹¹³.

4.1.2- Estados Unidos

Según un estudio de MarketsandMarkets (2019), la creciente conciencia de la salud entre los consumidores y la creciente necesidad de satisfacer la creciente demanda de alimentos saludables son los principales factores que impulsan a los fabricantes de la industria de la salud y la nutrición a invertir en las crecientes oportunidades en la industria de las semillas analizadas.

Los consumidores en Estados Unidos se están dando cuenta gradualmente de los beneficios para la salud de las semillas de quinoa, sésamo y chía¹¹⁴. En 2017, Estados Unidos dominó el mercado de estas semillas de América del Norte. La razón de esto puede ser la creciente demanda de alimentos nutricionales y saludables entre los consumidores de esta región. Algunos de los otros factores que impulsan este mercado incluyen la creciente adopción de ingredientes de la chía, el sésamo y la quinoa en los menús de los restaurantes, el aumento de la población de ancianos y un aumento de los problemas relacionados con la salud. En 2017, el país también informó el mayor número de lanzamientos de nuevos productos en este mercado, seguido por Alemania.

El mercado global de especialidades industrializadas está en su etapa de crecimiento. Los fabricantes en este mercado los están introduciendo en varios formatos y formas convenientes para aumentar su presencia. Las formas más consumidas en el mercado comprenden suplementos en forma de polvos, refrigerios, mezclas y disparos. El mercado se clasifica en los segmentos de super frutas, súper semillas, súper granos, algas comestibles y otros súper alimentos.

Los jugadores clave que operan en el mercado mundial de los superalimentos son Archer Daniels Midland (EE. UU.), Del Monte Pacific Group (Singapur), Navitas Organics (EE. UU.), Ocean Spray (EE. UU.), Creative Nature Ltd. (Reino Unido), Healthy Truth (EE. UU.), The Green Labs LLC (EE. UU.) Y Rhythm Superfoods (EE. UU.). Estos jugadores adoptaron varias estrategias comerciales, como lanzamientos de nuevos productos, expansiones, adquisiciones, acuerdos, colaboraciones y asociaciones en los últimos años para satisfacer la creciente demanda de "superalimentos".

El mercado de Estados Unidos es uno de los grandes importadores a lo largo de los últimos años. Si bien sus importaciones, de las tres semillas, han caído entre 2014 y 2016, a partir de ese año volvieron a crecer en forma paulatina, y su volumen de compras resulta atractivo para los exportadores argentinos, máxime si se sostiene la liberalización de aranceles para la

¹¹³ www.inspection.gc.ca/food/labelling

¹¹⁴ <https://vegconomist.com/market-and-trends/superfoods-outlook-usa-dominates-market/>

importación de determinados productos. Se destaca que es el principal importador de chía y quinoa a nivel mundial.

El valor del consumo de semillas de quinoa en los Estados Unidos fue de USD 61,318.8 mil en 2018, y se estima que alcanzará USD 117,117.2 mil para 2024 mientras se observa una TACC de 12.6% durante el período de pronóstico¹¹⁵.

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 2.065/ton
- Quínoa: USD 2.592/ton
- Chía: USD 2.523/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (USD):¹¹⁶

Sésamo	Quínoa	Chía
		
USD 2,53/100gr	USD 0,88/100gr	USD 1,19/100gr

Ferias agrícolas y de alimentos 2020¹¹⁷:

- Southern Farm Show – Carolina del Norte: 5-7 de febrero de 2020.
www.southernshows.com



¹¹⁵ <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/quinoa-seeds-market>

¹¹⁶ <https://www.walmart.com/>

¹¹⁷ <https://www.feriasalimentarias.com/>

- Pennsylvania Farm Show – Pensilvania: Enero 2020. www.farmshow.state.pa.us



- Natural Products Expo West – California: 3-7 de marzo de 2020. <https://www.expowest.com/en/home.html>



- Natural Products Expo East - Pensilvania: 23 al 26 de septiembre de 2020. <https://www.expoeast.com/en/home.html>



Requisitos de Ingreso de Semillas para consumo en Estados Unidos¹¹⁸

Posición arancelaria de la chía en Estados Unidos

Código	Descripción
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.99.03	Los demás
1207.99.03.91	Los demás

Fuente: Harmonized Tariff Schedule¹¹⁹

¹¹⁸ El presente apartado fue elaborado a partir del trabajo de Silvia Yamila Adet, "Mercado de Chía en Estados Unidos. Requisitos para ingresar semillas de chía para consumo". Lic. en Comercio Internacional, Universidad Católica de Salta, Salta, Febrero de 2019.

¹¹⁹ <https://hts.usitc.gov/?query=1207.99.03.91>

Posición arancelaria del sésamo en Estados Unidos

Código	Descripción
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40.0000	Semillas de sésamo. Ajonjolí

Fuente: Idem¹²⁰

Posición arancelaria de la quinua en Estados Unidos

Código	Descripción
10	Cereales
1008	Alforfón, mijo, alpiste; los demás cereales
1008.50.00	Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)
1008.50.00.10	Quinoa – Certificada orgánica
1008.50.0090	Quinoa – Las demás

Fuente: Idem¹²¹

En Estados Unidos, el arancel para la Chía y el Sésamo es de 0% y el de la Quinoa el 1,1%

Tanto la *Food and drug administration* (FDA), el *United States Department of Agriculture* (USDA) y el *United States Environmental Protection Agency* (EPA) son los organismos que velan por el cumplimiento de las leyes federales en esta materia, estableciendo los requisitos que deben cumplir los alimentos para ser comercializados en Estados Unidos.

Cuando se trata de productos crudos que se importan a granel, quien interviene es la USDA, aunque la FDA, al tener competencia en materia de bioterrorismo, tiene participación en el proceso.

En cumplimiento con las disposiciones de la FDA, las empresas exportadoras de semillas de Argentina deberán asignar un agente en Estados Unidos para que actúe como enlace entre la FDA y la empresa exportadora. Una vez registrada la empresa, la FDA confirmará via e-mail el registro y asignará un número de 11 dígitos¹²².

Es necesario que toda exportación hacia el país se realice con un aviso previo de manera online en la página de la FDA (*prior notice*) a la llegada de la mercadería a destino para que se pueda revisar y evaluar la información. Esta notificación debe ser recibida y confirmada por la FDA por vía electrónica en un plazo no mayor de 15 días y no menor de 8 horas antes del arribo de la mercancía a través de la página web de la FDA¹²³.

A su vez, todos los establecimientos que llevan adelante la fabricación, procesamiento, empaque, recepción o conservación de alimentos deben estar registrados en el FDA y renovar

¹²⁰ <https://hts.usitc.gov/?query=1207.40.0000>

¹²¹ <https://hts.usitc.gov/?query=1008.50.00>

¹²² Nonzioli, Armando. "Guía de requisitos para importar alimentos en los Estados Unidos y la Comunidad Europea". Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Julio de 2008. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GT-USA-UE-SIAL.pdf> (5-10-19).

¹²³ Idem.

su inscripción cada dos años. A su vez, los importadores tienen que poder demostrar las garantías de que la producción recibida cumplió con las normativas sanitarias del país de destino.

Con respecto a los requisitos fitosanitarios, la USDA y dentro de ésta, el *Animals and plants inspection service* (APHIS), lleva adelante el control de: las partes admisibles de la planta; los puertos desde donde puede ingresar la carga (debe ingresar con un certificado fitosanitario del SENASA que demuestre la fumigación con fosfuro de aluminio o fosfuro de magnesio); permiso de importación extendido por el APHIS; inspección en puerto de entrada tanto por aduana por APHIS; envasado de primer uso y libres de tierra, restos de vegetales o cualquier materia ajena al grano¹²⁴.

El control se realiza en una zona primaria antes del ingreso al territorio del país, a efectos de que no puedan ingresar plagas u enfermedades, de allí la importancia de la documentación expedida por el SENASA, aunque cabe destacar que el APHIS tiene la autoridad de inspeccionar el embarque si lo considera necesario¹²⁵.

El control de los límites máximos de residuos de fertilizantes y plaguicidas para el acceso al país son determinantes para establecer la inocuidad alimentaria. La FDA controla y verifica el cumplimiento de las tolerancias establecidos por la EPA.

Con respecto a los componentes de los alimentos, tanto los colorantes, aditivos, residuos de pesticidas, límites de contaminantes y envases están regulados. También existe una serie de estándares privados opcionales que se utilizan para la comercialización de la quinua, entre la que se encuentra el *Fair Trade*, que apoya a los productores y artesanos de países en vías de desarrollo y se encuentran social y económicamente marginalizados.

En cuanto al etiquetado, la FDA dispone que debe estar en idioma inglés o en el idioma oficial del estado desde donde se realiza la importación y exhibir los datos del importador, razón social, país de origen y etiqueta de valores nutricionales.

Con respecto a los requisitos aduaneros en destino, el proceso inicia con la intervención del *U.S Customs and Border Protection* (CBP). Tanto los exportadores como los importadores deben cumplir con sus requisitos y reglamentaciones dispuestos. El CBP es quien aprueba y autoriza el ingreso definitivo del producto, examinando toda la documentación de la mercadería si es necesario. En caso de incumplimiento, retiene la mercancía hasta tanto se cumplan todos los requisitos y se paguen los impuestos. Es necesario presentar una descripción detallada de la mercadería y su peso para reconocer las características físicas y embalaje para que el escáner pueda detectar cualquier anomalía en el contenedor¹²⁶. El ingreso de la mercadería se realiza en dos partes: 1- entrega de toda la documentación por el importador (a-factura comercial "E" o factura pro forma que debe incluir en inglés la descripción completa de la mercadería, la cantidad de bultos por contenedor, el valor, país de origen, moneda y el *incoterm*; b- manifiesto de carga mediante formulario CBP 7533 o un permiso especial mediante formulario 3461; c- Lista de empaque que detalle el contenido completo del lote enviado con los pesos brutos y netos y, en caso de estar numeradas, el rango

¹²⁴ Idem.

¹²⁵ "Importación de alimentos y productos agrícolas en los Estados Unidos". Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Servicio de inspección sanitaria de animales y plantas. Hoja Informativa. Agosto de 2012. En https://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/2012/importing_food_spanish.pdf (6-10-19).

¹²⁶ "Aduanas y protección de fronteras de Estados Unidos. Consejos para nuevos importadores y exportadores. En <https://www.cbp.gov/trade/basic-import-export/importer-exporter-tips>.

de números de bolsas en el contenedor)¹²⁷. 2- Para la aplicación de derechos, costos, seguro y flete, debe tramitarse, antes de la llegada al puerto de aduanas, la entrega de toda documentación y paga de impuestos¹²⁸. En caso de transporte marítimo se presentaría *Bill of Landing* y en el caso de transporte aéreo *Air waybill*. El importador tiene 15 días para presentar toda la documentación desde la llegada del barco y, si no se encuentran irregularidades ya sea en la documentación y en la mercancía, la carga es liberada. Las operaciones deben ser realizadas por el despachante de aduana del importador.

Requerimientos para productos orgánicos¹²⁹:

En Estados Unidos, se califican de ecológicos (organic) todos aquellos productos para cuyo cultivo y/o procesamiento industrial se hayan empleado técnicas naturales o tradicionales, que respeten el medioambiente y en las que la aplicación de los avances de tecnología, tales como el empleo de fertilizantes o pesticidas, antibióticos, técnicas de ingeniería genética, irradiación, u otros, sea muy reducida o nula. El Registro Federal de los Estados Unidos, en el marco del Programa Ecológico Nacional o NOP (National Organic Program), estableció una normativa para los alimentos ecológicos.

El NOP enumera las sustancias permitidas para la fabricación de los citados productos y regula el sistema de control del cumplimiento de estos nuevos estándares que lleva a cabo la Administración estadounidense. Asimismo, recoge los nuevos requisitos de comercialización y etiquetado de este tipo de bienes. Entre las novedades hay que destacar la creación de un sello oficial acreditativo, emitido por el USDA, que podrán exhibir todos aquellos productos que reciban la certificación de ecológicos; así como el diseño de diferentes categorías de etiquetado que informarán al consumidor del porcentaje de ingredientes ecológicos.

Se distinguen las siguientes categorías:

- a) Producto 100% ecológico (100% Organic Product). Como bien indica la denominación, el producto deberá estar elaborado únicamente con ingredientes de este tipo.
- b) Producto ecológico (Organic Product). El 95% del peso del producto, como mínimo, estará formado por componentes ecológicos.
- c) Producto hecho con ingredientes ecológicos (Product Made with Organic Ingredients). Su contenido no podrá ser inferior al 70% de su peso (lo que contrasta con el porcentaje del 50% que se proponía inicialmente).

El organismo federal competente para la aplicación y vigilancia de la normativa es la Agencia de Marketing Agrícola o AMS (Agricultural Marketing Service). En su página de Internet se puede localizar más información sobre esta cuestión: www.ams.usda.gov y www.ams.usda.gov/nop. A su vez, el texto de la legislación del NOP se puede consultar en castellano en la siguiente dirección: www.ams.usda.gov/nop/NOP/SpanishVersion.pdf.

La página web del USDA: www.ams.usda.gov/nop contiene información detallada (en español y en inglés) sobre el proceso de certificación para la agricultura ecológica. Entre la información en español se encuentra:

¹²⁷ "Guía de requisitos de acceso a Estados Unidos". Prom Perú, 2015. En https://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/2012/importing_food_spanish.pdf (6-10-19)

¹²⁸ "Aranceles e impuestos a la importación. Argentina". Banco SantanderRío, s.d. En <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-> (8-10-19)

¹²⁹ Elaborado sobre la base de la "Guía de requisitos técnicos para exportar alimentos a los Estados Unidos de América". Ministerio de Agroindustria de la República Argentina. s/d. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/GT-EEUU-2014.pdf>

- a) El texto de la norma reguladora de productos orgánicos: www.ams.usda.gov/nop/NOP/StandardsinSpanish.pdf
- b) El proceso de certificación de auditores y de equivalencia de productos importados: www.ams.usda.gov/nop/FactSheets/AccreditationS.html
- c) Las normas de manipulado de productos orgánicos: www.ams.usda.gov/nop/FactSheets/ProdHandS.html
- d) Las reglas sobre comercialización y etiquetado: www.ams.usda.gov/nop/FactSheets/LabelingS.html
- e) El proceso de certificación: www.ams.usda.gov/nop/FactSheets/CertificationS.html

Bajo el Programa Nacional de Orgánicos de la agencia Agricultural Marketing Services del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA/AMS) los productos agrícolas pueden ser vendidos, etiquetados, o representados como orgánicos si el producto es producido y manejado bajo los estándares orgánicos nacionales y certificados por un agente certificador acreditado y reconocido por los Estados Unidos. En la actualidad, Argentina posee 4 agencias certificadoras aprobadas bajo este programa: Argencert S.R.L.; LETIS S.A., Organización Internacional Agropecuaria y Food Safety S.A.

Cabe aclarar que los productos orgánicos no están exentos del cumplimiento de las regulaciones generales sanitarias, fitosanitarias y de higiene de los alimentos.

4.1.3- Unión Europea

La Unión Europea, además de ser uno de los principales importadores (en especial los Países Bajos, Alemania, Italia, España, Bélgica, Francia y Reino Unido), resulta un mercado atractivo y prometedor de ejecutarse el acuerdo firmado con el MERCOSUR, que prevé una desgravación inmediata para 84% de las exportaciones agrícolas del MERCOSUR, y de un 15,5% en cuotas fijas o preferencias¹³⁰. A su vez, a partir de la entrada en vigor del acuerdo, habrá que revisar los requisitos y procedimientos para la exportación.

Un número creciente de consumidores en Europa es cada vez más consciente de la necesidad de una dieta saludable¹³¹. La quínoa es un ejemplo ideal de los "superalimentos" saludables que han recibido mucha atención de los medios en los años pasados. Gran parte del aumento de las importaciones de quínoa se puede atribuir a la percepción del consumidor de sus propiedades saludables y nutritivas. Otro ejemplo, es el consumo de chía, impulsado por el interés del consumidor por su alto contenido de ácidos graso omega-3.

La demanda de alimentos más saludables continuará creciendo. La quinua y la chía no son los únicos alimentos saludables con crecimiento en el mercado, pero seguirán disfrutando de oportunidades en nichos específicos como el mercado libre de gluten.

Por otro lado, además del creciente interés en la salud, en Europa, los consumidores vegetarianos y veganos representan una población muy pequeña pero creciente. Alemania tiene la mayoría de los vegetarianos en Europa. Se estima que casi el 10% de la población alemana es vegetariana. Otros grandes mercados vegetarianos son Italia y Suiza. Los veganos representan menos del 1% de la población total en la mayoría de los países europeos.

¹³⁰ https://www.despachantesargentinos.com/detalle_noticia.php?id=26855

¹³¹ <https://www.cbi.eu/market-information/>

El consumo total estimado de quínoa en Europa en 2017 fue de casi 26.000 toneladas, después de un aumento interanual, excluyendo la producción europea. Los principales mercados de consumo para la quinua incluyen Francia, Alemania, España, el Reino Unido, Italia y los Países Bajos. Cada uno de los grandes los países consumidores consumen o procesan entre 2.000 y 6.000 toneladas de quinua por año. En países de Europa central y oriental, como Polonia, la República Checa y Bulgaria, el consumo sigue siendo muy bajo pero está creciendo y se espera que siga el mismo camino de crecimiento en el futuro. La quinua continuará siendo incorporada en las dietas europeas.

Según reporta el Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo -CBI, la chía es relativamente nueva en el mercado europeo, por lo que hay un interesante potencial en bebidas, snacks suplementos nutricionales y otros productos alimenticios.

El documento reseña que Europa importó alrededor de 18.697 toneladas de semillas de chía en 2017 por un valor de 41.7 millones de euros, lo que se da en un marco de crecimiento anual de 53% en volumen desde 2013 cuando las importaciones sumaban 3.436 toneladas (12,8 millones de euros).

Dentro del espacio europeo, Alemania se ha identificado como el mayor importador de semillas de chía ya que representa un 36% del total de estas transacciones. A este mercado le siguen Países Bajos con 22%, España con 13% y Reino Unido con 7%¹³².

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.398/ton
- Quínoa: USD 2.577/ton
- Chía: USD 1.536/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda local + USD):

Sésamo	Quínoa	Chía
		
EUR 0,79/100gr USD 0,87/100gr	EUR 0,84/100gr USD 0,93 /100gr	EUR 1,45/100gr USD 1,60/100gr

¹³² <https://agraria.pe/noticias/crece-la-demanda-de-semillas-de-chia-en-el-mercado-europeo-19089>

Ferias agrícolas y alimenticias 2020¹³³:

- Semana Verde Internacional – Berlín: 17-26 de enero de 2020. www.gruenewoche.de



- BraLa – Brandemburgo: 10-20 de mayo de 2020. www.brala.eu



- Green Live – Kalkar: Diciembre 2020. www.greenlive-kalkar.de



¹³³ <https://www.feriasalimentarias.com/>

- Agraria – Wells: 20-28 de noviembre de 2020. www.agraria.at



- Innov-Agri – Outarville: 8-10 de septiembre de 2020. www.innovagri.com



- Fieragricola – Verona: 29 de enero – 1 de febrero de 2020. www.fieragricola.com



- Agrilap – Bolzano: 19-21 de noviembre de 2020. www.fierabolzano.it



- Kronefit – Die Gesundheitsmee – Viena: 11 y 12 de enero de 2020. www.kronefit.at



- Sana Life – Ratisbona: 18 y 19 de enero 2020. www.sanalife-messe.de



- Natural and organic products Europe 2020 – Londres: 19 y 20 de abril de 2020. <https://www.naturalproducts.co.uk/>



- Alimentaria Barcelona 2020 – Barcelona: 20-23 de abril de 2020. <https://www.alimentaria.com/en/>

Alimentaria

APRIL 20TH - 23RD, 2020
BARCELONA - GRAN VIA VENUE

Requisitos de ingreso de semillas para consumo en la Unión Europea

Posición arancelaria de la chía en la Unión Europea

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.99.0000	Los demás

Fuente: Trade Helpdesk¹³⁴

¹³⁴ https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1207400000&partner=MX&reporter=NL&tab=100#node_10712

Posición arancelaria del sésamo en la Unión Europea

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40.0000	Semillas de sésamo. Ajonjolí

Fuente: Ídem¹³⁵

Posición arancelaria de la quinua en la Unión Europea

Código	Descripción del producto
10	Cereales
1008	Alforfón, mijo, alpiste; los demás cereales
1008.50.00	Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)

Fuente: Ídem¹³⁶

En el caso de la Unión Europea, el arancel para la quinua es de 37 euros por tonelada (equivalente al 1,6% ad valorem); para la chía es del 0%¹³⁷ y para el sésamo es también del 0%¹³⁸, de modo tal que lo que debe tenerse en cuenta son las medidas no arancelarias.

El ingreso de alimentos debe cumplir con requisitos generales tales como:

- Trazabilidad: los importadores de productos alimenticios y piensos deberán identificar y registrar al proveedor en el país de origen [Reglamento (CE) nº 178/2002, artículo 18]
- normas generales relativas a la higiene de los productos alimenticios y a la higiene de los alimentos de origen animal
- normas sobre residuos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes de y en los alimentos
- normas especiales sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, bioproteínas y nuevos alimentos
- normas especiales sobre determinadas categorías de productos alimenticios (por ejemplo, aguas minerales, cacao o ultracongelados) y alimentos destinados a poblaciones específicas (por ejemplo, lactantes y niños de corta edad)
- requisitos concretos de comercialización y etiquetado de materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos y piensos destinados a objetivos de nutrición específicos
- normas generales de los materiales destinados a estar en contacto con alimentos
- controles oficiales e inspecciones destinados a asegurar el cumplimiento de la normativa de la UE relativa a alimentos y piensos¹³⁹.

¹³⁵ <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1207400000&partner=MX&reporter=NL&tab=1>

¹³⁶ <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1008500000&partner=MX&reporter=NL>

¹³⁷ "Informe de Mercado de Chía y Quinoa. Bélgica". Embajada de la República Argentina en el Reino de Bélgica. Julio de 2017. P. 21. En https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8999

¹³⁸ https://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=es&Taric=&MinCharFts=3&EndPub=&MeasText=&Area=&callbackuri=CBU-

Las semillas y el material de reproducción deben cumplir con requisitos adicionales, que son vigilados por normas de protección de obtención vegetal. En el caso de las semillas, básicamente implican: a-control de contaminantes alimenticios en alimentos; b- control de residuos de plaguicidas en productos alimenticios de origen vegetal y animal; c-control sanitario de los piensos de origen no animal; d- control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal; e-control fitosanitario; f- trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos; g- etiquetado de productos alimenticios; h- voluntario- productos de producción ecológica¹⁴⁰.

Fundamentalmente, los requisitos para la importación de semillas en la Unión Europea refieren a la siguiente normativa:

Organismo que normaliza	Título	Fecha
Comisión Europea	Control de contaminantes alimenticios y niveles máximos (EEC N° 315/93 y EC N° 1881/2006)	Febrero de 1993 Diciembre de 2006
Comisión Europea	Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal (EC N° 852/2004)	Abril de 2004
Comisión Europea	Etiquetado de productos alimenticios (EC N° 13/2000)	Marzo de 2000
Comisión Europea	Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos (EC N° 178/2002)	Enero de 2002
Comisión Europea	Novel Food Restricciones para la Chía (1)	Enero de 2013

Fuente: "Perfil de Producto-Mercado. Chía en Suiza". Prom Perú, 2014. P. 2¹⁴¹.

Con respecto a los contaminantes, la normativa entiende por tal a cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento en cuestión, pero que sin embargo se encuentra en el mismo como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Esta definición no abarca las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras (Art. 1). La lista de los contaminantes se publica

¹³⁹ <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/requisitos-sanitarios-y-fitosanitarios>

¹⁴⁰ Scalice, Jorge. "Características y diagnóstico de la cadena de valor de la chía en Argentina. Tendencia, diagnóstico y prospecciones". (Resumen Ejecutivo). Universidad Nacional de General San Martín (USAM). Julio de 2019. P. 41. En <https://issuu.com/comunicacionydifusionucar/docs/caracterizacion-y-diagnostico-de-la>

¹⁴¹ Ver <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/estudio/153179743rad26D2B.pdf>

en la serie C del Diario Oficial de las Comunidades Europeas y está sujeta a actualización. Concretamente, por esta disposición queda prohibida la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico¹⁴². A su vez, el Anexo del Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión del 19 de diciembre de 2006 establece los niveles máximos para determinados contaminantes en los alimentos¹⁴³.

El Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los alimentos establece normas generales para los operadores de empresas alimentarias sobre la higiene de los productos alimenticios, teniendo especialmente en cuenta que la responsabilidad principal de la seguridad alimentaria recae en el operador de la empresa alimentaria y que es necesario garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena alimentaria, comenzando por la producción primaria. La aplicación del reglamento se realiza en todas las etapas de producción, transformación y distribución y a las exportaciones, y sin perjuicio de los requisitos más específicos relacionados con la higiene de los alimentos¹⁴⁴.

Los operadores de empresas alimentarias notificarán a la autoridad competente apropiada, de la manera que ésta requiera, de cada establecimiento bajo su control que lleve a cabo cualquiera de las etapas de producción, procesamiento y distribución de alimentos, con el fin del registro de cada uno de esos establecimientos y se asegurarán de que la autoridad competente siempre tenga información actualizada sobre los establecimientos, incluso mediante la notificación de cualquier cambio significativo en las actividades y el cierre de un establecimiento existente.

Todo Estado miembro que requiera la aprobación de determinados establecimientos ubicados en su territorio de conformidad con la legislación nacional, según lo dispuesto en el apartado a), informará a la Comisión y a los demás Estados miembros de las normas nacionales pertinentes.

Los requerimientos de etiquetado fueron establecidos por la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y se refiere a los productos alimenticios destinados a ser entregados, sin ulterior transformación, al consumidor final, así como a ciertos aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos. Se aplica también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares¹⁴⁵. En virtud de esta normativa, se armonizan los requisitos en todos los países miembros de la Unión.

De acuerdo con las disposiciones de la Directiva, se entiende por «etiquetado» a las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio; y por «producto alimenticio envasado» a la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya

¹⁴² Reglamento (CEE) no 315/93 del Consejo del 8 de febrero de 1993. En <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A01993R0315-20090807>

¹⁴³ Ver <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:364:0005:0024:EN:PDF>

¹⁴⁴ Ver <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:32004R0852>

¹⁴⁵ DIRECTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO L 109 de 6.5.2000, p. 29). En <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:20110120:ES:PDF>

recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

El etiquetado y las modalidades según las cuales se realice no deberán inducir al error, en especial sobre las características del producto, la naturaleza, identidad, cualidades, composición, origen o procedencia, modo de fabricación o atribuyendo efectos o propiedades que el producto no posea, o que sugiera que tiene características particulares que, de hecho, todos los productos similares las poseen.

Las indicaciones obligatorias del empaquetado son las siguientes: 1) la denominación de venta del producto; 2) la lista de ingredientes; 3) la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes; 4) para los productos alimenticios preembalados, la cantidad neta; 5) la fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad; 6) las condiciones especiales de conservación y de utilización; 7) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad; 8) el lugar de origen o de procedencia en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o la procedencia real del producto alimenticio.

En el anexo II de tal directiva se mencionan las categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría, seguido de sus nombres específicos o del número CE: Colorante; Conservante; Antioxidante; Emulgente; Espesante; Gelificante; Estabilizador; Potenciador del sabor; Acidulante; Corrector de acidez; Antiaglomerante; Almidón modificado; Edulcorante; Gasificante; Antiespumante; Agente de recubrimiento; Sales fundentes; Agente de tratamiento de la harina; Endurecedor; Humectante; Agente de carga y Gas propulsor.

En virtud del Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se establecen procedimientos en materia de seguridad alimentaria¹⁴⁶. El reglamento dispone que si un operador de negocios de piensos considera o tiene razones para creer que un alimento que ha importado, producido, procesado, fabricado o distribuido no cumple con los requisitos de seguridad del alimento, deberá iniciar inmediatamente los procedimientos para retirar el alimento en cuestión del mercado e informar a las autoridades competentes al respecto. En estas circunstancias o, en el caso del Artículo 15 (3), donde el lote, lote o envío no cumple con el requisito de seguridad alimentaria, ese alimento será destruido, a menos que la autoridad competente esté satisfecha de lo contrario. El operador informará de manera efectiva y precisa a los usuarios de la alimentación del motivo de su retirada y, si es necesario, retirará de ellos los productos ya suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para lograr un alto nivel de protección de la salud.

Se dispuso la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, organismo cuya función es prestar asesoramiento científico y apoyo científico y técnico a la legislación y las políticas comunitarias en todos los ámbitos que tengan un impacto directo o indirecto en la seguridad de los alimentos y piensos. Proporcionará información independiente sobre todos los asuntos dentro de estos campos y comunicará sobre los riesgos.

¹⁴⁶ Ver <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>

El reglamento (CE) N° 258/97 define los nuevos alimentos e ingredientes alimenticios (novel foods) y regula su acceso al mercado europeo, considerándose como tales a los alimentos e ingredientes alimentarios que no hayan sido comercializados en una medida significativa para el consumo humano en algún Estado miembro de la Comunidad Europea antes del 15 de mayo de 1997. La lista de alimentos que pertenecen a esta categoría está disponible en la web¹⁴⁷. En lo que refiere a la chía, se dispusieron mediante la Decisión de la ejecución de la Comisión Europea del 22 de enero de 2013, ciertas especificaciones: Las semillas de chía (salvia hispánica) especificadas en el anexo I pueden comercializarse en la Unión como nuevo ingrediente alimentario para los usos enumerados en el anexo II. La semilla de chía (salvia hispánica) como tal puede venderse al consumidor final solo en forma preempacada. A su vez, la designación de semilla de chía (Salvia hispánica) autorizada por la presente Decisión en el etiquetado de los productos alimenticios que la contengan será “semillas de chía (Salvia hispánica)”. Se requiere etiquetado adicional de las semillas de chía (salvia hispánica pre-empaquetadas para informar al consumidor que la ingesta diaria un supera los 15 g¹⁴⁸.

Concretamente, las disposiciones del anexo I son las siguientes:

Especificaciones de la Semilla de Chía (salvia hispánica)

Descripción: La chía (salvia hispánica) es una planta herbácea anual de verano perteneciente a la familia Labiatae. Después de la cosecha, las semillas se limpian mecánicamente. Se eliminan las flores, las hojas y otras partes de la planta.

Composición típica de la semilla de chía:

Materia seca	91-96%
Proteínas	20-22%
Grasas	30-35%
Carbohidratos	25-41%
Fibra dietética (fibra cruda)*	18-30%
Despojos	4-6%

*La fibra cruda es la parte de fibra hecha principalmente de celulosa no digerible, pentosanos y lignina.

Las disposiciones del anexo 2 enuncian los usos para la semilla de chía (salvia hispánica): Productos horneados, cereales para desayuno; Mezclas de frutas, nueces y semillas; semillas de chía pre-empaquetadas como tales.

La documentación requerida para el despacho de aduana en la Unión Europea incluye¹⁴⁹:

Factura comercial: Debe contener la información básica sobre la transacción y siempre es necesaria para el despacho de aduana: Identificación del exportador y el importador (nombre y dirección); Fecha de expedición; Número de factura; Descripción de las mercancías (denominación, calidad, etc.); Unidad de medida; Cantidad de mercancías; Valor unitario; Valor total; Valor facturado total y moneda de pago (debe indicarse la cantidad equivalente en una moneda libremente convertible a euros o a otra moneda de curso legal en el Estado miembro

¹⁴⁷ Ver http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

¹⁴⁸ Decisión de la ejecución de la Comisión Europea del 22 de enero de 2013 autorizando una extensión del uso de semillas de chía (salvia hispánica) como nuevo ingrediente alimentario en virtud del Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo. Modificado por el documento C(2013) 123. En <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32013D0050>

¹⁴⁹ Elaborado sobre la base de Trade Helpdesk. En <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/documentos-para-el-despacho-de-aduana>

importador); Condiciones de pago (modo y fecha de pago, descuentos, etc.) y Condiciones de entrega según el correspondiente Incoterm y medio de transporte.

No se exige un formato específico y debe expedirla el exportador y presentarse el original y al menos una copia. En general no es necesario que vaya firmada pero, en la práctica, tanto el original como la copia se suelen firmar. Puede presentarse en cualquier idioma, pero se recomienda una traducción al inglés.

Otro documento que se exige es la declaración del valor en aduana, que debe ser presentado ante las autoridades aduaneras cuando el valor de las mercancías importadas excede de 20 000 euros. Debe cumplimentarse en el impreso DV 1, cuyo modelo figura en el Anexo 8 del Acto Delegado de Medidas Transitorias del CAU establecido por el Reglamento (UE) 2016/341 (OJ L-69 15/03/2016) (CELEX 32016R0341), que establece disposiciones de aplicación del Código Aduanero Comunitario, y debe presentarse junto con el Documento único Administrativo (DUA).

La finalidad principal de este requisito es establecer el valor de la transacción para fijar el valor en aduana (base imponible) sobre el que se aplican los derechos arancelarios.

El valor en aduana corresponde al valor de las mercancías, incluidos todos los costes (por ejemplo valor en factura, transporte y seguro), hasta el primer punto de entrada en la Unión Europea. Para establecer el valor en aduana se utiliza habitualmente el valor de transacción (precio pagado o por pagar por las mercancías importadas).

En algunos casos el valor de transacción de las mercancías importadas puede estar sujeto a un ajuste que implique incrementos o deducciones. Por ejemplo: pueden añadirse al precio, comisiones o cánones; debe deducirse el transporte interno (desde el punto de entrada hasta el destino final en el territorio aduanero comunitario).

A su vez, las autoridades aduaneras pueden dispensar total o parcialmente de presentar la declaración del valor en aduana cuando el valor en aduana de las mercancías importadas no sea superior a 20 000 euros por envío, siempre que no se trate de envíos fraccionados o múltiples expedidos por un mismo remitente al mismo destinatario; cuando se trate de importaciones que no tengan carácter comercial, o cuando la presentación de los elementos de que se trate no sea necesaria para la aplicación del Arancel Aduanero de las Comunidades Europeas o cuando los derechos de aduana establecidos en el arancel no deban percibirse por la aplicación de una normativa aduanera específica.

La normativa vigente que debe tenerse en cuenta para la realización de la operación es el Reglamento (UE) N° 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de octubre de 2013, por el que se establece el Código Aduanero de la Unión (DO L-269 10/10/2013) y el Reglamento Delegado (UE) 2016/341 de la Comisión de 17 de diciembre de 2015 por el que se completa el Reglamento (UE) N° 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas transitorias para determinadas disposiciones del Código aduanero de la Unión mientras no estén operativos los sistemas electrónicos pertinentes y por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2015/2446 (DO L-69 15/03/2016)

Con respecto a los medios de transporte utilizados, es necesario cumplimentar los siguientes documentos, debiendo presentarlos a las autoridades aduaneras del Estado miembro de la Unión Europea donde se realiza la importación: Conocimiento de embarque (marítimo);

Conocimiento de embarque FIATA; Carta de porte por carretera (CMR); Conocimiento aéreo (AWB); Carta de porte por ferrocarril (CIM); Cuaderno ATA y Cuaderno TIR.

El seguro de transporte es de suma importancia porque las mercancías están expuestas a riesgos comunes durante su manipulación, carga y transporte, pero también a riesgos menos frecuentes como disturbios, huelgas o actos de terrorismo. En el contrato de seguro de transporte se dejan a discreción del titular los riesgos cubiertos, la compensación o la indemnización. El seguro de responsabilidad del transportista, en cambio, está regulado por otras disposiciones. En función del medio de transporte, la indemnización viene limitada por el peso y el valor de la mercancía, y sólo entra en juego cuando el transportista no sea responsable del siniestro.

Al efectuar el despacho de aduana, el justificante del seguro es exigido únicamente cuando en la factura comercial no aparecen los datos de la prima pagada para asegurar la mercancía. También conviene destacar que todas las mercancías importadas en la Unión Europea (UE) deben declararse a las autoridades aduaneras del Estado miembro de que se trate mediante el Documento único Administrativo (DUA), que es el documento común para efectuar la declaración de importación en todos los Estados miembros, establecido en el Código Aduanero de la Unión (CAU) publicado en el Reglamento (UE) Nº 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-269 10/10/2013) :ES:NOT>(CELEX 32013R0952) y el Acto Delegado de Medidas Transitorias del CAU adoptado por el Reglamento Delegado (UE) 2016/341 de la Comisión (OJ L-69 15/03/2016) (CELEX 32016R0341).

El DUA puede presentarse a través de un sistema informatizado conectado a las autoridades aduaneras, o en las oficinas de aduanas designadas. Los principales datos que deben declararse son los siguientes: Identificación de los participantes en la operación (importador, exportador, representante, etc.); destino aduanero (despacho a libre práctica, despacho a consumo, importación temporal, tránsito, etc.); datos de identificación de las mercancías (código TARIC, peso, unidades), localización y embalaje; datos de los medios de transporte; país de origen, país de exportación y país de destino; Información comercial y financiera (incoterms, valor facturado, moneda de facturación, tipo de cambio, seguro, etc.); Lista de documentos asociados al DUA (licencias de importación, certificados de inspección, documento de origen, documento de transporte, factura comercial, etc.); Declaración y modo de pago de los impuestos a la importación (derechos arancelarios, IVA, impuestos especiales, etc.). El DUA consta de ocho ejemplares y el operador debe cumplimentar todas o una parte de las hojas en función del tipo de operación.

En las importaciones se utilizan en general tres ejemplares: uno queda en poder de las autoridades del Estado miembro en el que se formalizan los trámites de entrada, el segundo va al Estado miembro de destino a efectos estadísticos y el tercero se entrega al destinatario una vez sellado por la autoridad aduanera.

Según la operación y el carácter de las mercancías importadas, deben presentarse con el DUA algunos documentos, como la prueba de origen, normalmente utilizada para aplicar preferencias arancelarias; el certificado de la naturaleza específica del producto; el documento de transporte; la factura comercial; la declaración del valor en aduana; los certificados de inspección (sanitaria, veterinaria y fitosanitaria); las licencias de importación; los documentos de vigilancia de la Comunidad Europea; el certificado CITES; documentos requeridos a efectos de los impuestos especiales y documentos que justifiquen una solicitud de exención del IVA. Estándares de calidad.

En la Unión Europea suelen requerirse los siguientes estándares de calidad:

Nombre de la Certificación	Descripción	Página Web
Norma ISO 22000- Food Safety	Los compradores requieren que sus proveedores cuenten con un sistema de control de la calidad de sus productos, que asegure que es apto para el consumo humano. Otras certificaciones similares, se utilizan son: IFS (International Food Standard), SQF (Safe Quality Food Program), entre otros.	www.iso.org/iso/iso22000
Comercio Justo	Estos sellos indican que el productor está recibiendo un precio mínimo justo por el producto. De estas certificaciones la más reconocida dentro del mercado en estudio es la FLO.	www.fairtrade.net

Fuente: Elaborado sobre la base de "Perfil de Producto-Mercado. Chía en Suiza". Prom Perú, 2014. P. 3¹⁵⁰

Requerimientos para productos orgánicos¹⁵¹:

En el Reglamento 834/2007 se establecen los requisitos de producción y etiquetado que un producto orgánico de origen agrícola debe cumplir para poder ser comercializado en la Unión como "orgánico".

De acuerdo con esta normativa, en una producción ecológica no podrán utilizarse Organismos Modificados Genéticamente (OMG) ni productos obtenidos a partir de o mediante OMG como alimentos, piensos, coadyuvantes tecnológicos, productos fitosanitarios, abonos, acondicionadores del suelo, semillas, material de reproducción vegetativa, microorganismos ni animales. También queda prohibida la utilización de radiaciones ionizantes para tratar alimentos o piensos ecológicos, o materias primas utilizadas en alimentos o piensos ecológicos.

En lo que refiere a la producción vegetal ecológica, la comisión autorizará los productos y sustancias para su utilización en la producción ecológica y los incluirá en una lista restringida. La utilización de estos productos y sustancias pueden ser: a) como productos fitosanitarios; b) como fertilizantes y acondicionadores de suelo; c) como materias primas no ecológicas de origen vegetal y materias primas de origen animal y mineral para piensos determinados y materias primas de origen animal para piensos y determinadas sustancias utilizadas en la nutrición animal; d) como aditivos para la alimentación animal y coadyuvantes tecnológicos; e)

¹⁵⁰ Ver <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/estudio/153179743rad26D2B.pdf>

¹⁵¹ Síntesis del Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) N° 2092/91. En <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32007R0834&from=ES>

como productos de limpieza y desinfección para estanques, jaulas, locales e instalaciones de producción animal; f) como productos de limpieza y desinfección para locales e instalaciones utilizadas para la producción vegetal, incluido el almacenamiento en una explotación agrícola. Se considerará que un producto incluye términos que se refieran al método de producción ecológico cuando, en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se han obtenido conforme a las normas establecidas en el presente Reglamento. En particular, los términos enunciados en el anexo, sus derivados o abreviaturas, tales como «bio» y «eco», utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Comunidad y en cualquier lengua comunitaria para el etiquetado y la publicidad de un producto cuando este cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento o en virtud del presente Reglamento.

No se permite la utilización de ningún término, incluidos los términos utilizados en las marcas registradas, ni prácticas usadas en el etiquetado ni en la publicidad que puedan inducir a error al consumidor o al usuario sugiriendo que un producto o sus ingredientes cumplen los requisitos establecidos.

Se exigirá para los productos orgánicos:

- a) el código numérico mencionado en el artículo 27, apartado 10, de la autoridad u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción u operación de preparación, deberá figurar también en el etiquetado;
- b) el logotipo comunitario mencionado en el artículo 25, apartado 1, por lo que respecta a los alimentos envasados, deberá figurar también en el envase;
- c) cuando se utilice el logotipo comunitario, la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar también en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:
 - «Agricultura UE», cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,
 - «Agricultura no UE», cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países,
 - «Agricultura UE/no UE»: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

La mención «UE» o «no UE» a que se refiere el párrafo primero podrá ser sustituida por el nombre de un país o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate.

A su vez, se establece un régimen de control en el cual los Estados miembros designarán, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 882/2004, una o varias autoridades competentes responsables de que los controles se realicen con arreglo a las obligaciones establecidas en el presente Reglamento.

La autoridad competente podrá:

Estos organismos verificarán si se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 882/2004, y, en particular, si:

- a) existe una descripción precisa de las funciones que el organismo de control puede

- desempeñar y de las condiciones en que puede desempeñarlas;
- b) existen pruebas de que el organismo de control:
 - i) posee los conocimientos técnicos, el equipo y la infraestructura necesarios para desempeñar las funciones que se le deleguen,
 - ii) cuenta con personal suficiente con la cualificación y experiencia adecuadas,
 - iii) es imparcial y no tiene ningún conflicto de intereses por lo que respecta al ejercicio de las funciones que se le deleguen;
 - c) el organismo de control está acreditado respecto a la Norma Europea EN 45011 sobre los «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos» (ISO/IEC Guía 65), en la versión publicada más recientemente en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, y será aprobado por las autoridades competentes;
 - d) el organismo de control comunica a la autoridad competente, de manera periódica y siempre que esta lo solicite, el resultado de los controles llevados a cabo. En caso de que los resultados de los controles revelen o hagan sospechar un incumplimiento, el organismo de control informará inmediatamente de ello a la autoridad competente;
 - e) existe una coordinación eficaz entre la autoridad competente y el organismo de control en que haya delegado.
- Por otra parte, se estipulan detalladamente otras competencias que les son propias y aquellas que no le son propias.

En el caso de las importaciones, los productos importados de terceros países podrán comercializarse en el mercado comunitario etiquetados como ecológicos siempre que:

- a) cumplan lo dispuesto en los títulos II, III y IV, así como las normas de desarrollo que afecten a su producción adoptadas con arreglo al presente Reglamento;
- b) todos los operadores, incluidos los exportadores, hayan estado sujetos al control de una autoridad u organismo de control reconocidos de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2;
- c) los operadores interesados puedan facilitar en cualquier momento a los importadores o a las autoridades nacionales los documentos justificativos a que se refiere el artículo 29, que permitan la identificación del operador que realizó la última operación y la verificación de que el operador cumple lo dispuesto en las letras a) y b), expedidas por la autoridad u organismo de control a que se refiere la letra b).

Los organismos de control deberán homologarse con la Norma Europea EN 45011 o Guía ISO 65 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos», en la versión publicada más recientemente en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C. Los organismos de control se someterán a evaluación periódica *in situ*, así como a vigilancia y reevaluación plurianual de sus actividades por parte del organismo de acreditación.

Por otra parte, los productos importados de terceros países también podrán comercializarse en el mercado comunitario como ecológicos a condición de que:

- a) se hayan obtenido de conformidad con unas normas de producción equivalentes a las que se mencionan en los títulos III y IV;
- b) los operadores hayan estado sometidos a medidas de control de eficacia equivalente a las de las mencionadas en el título V, y dichas medidas de control se hayan aplicado de forma permanente y efectiva;
- c) en todas las etapas de producción, preparación y distribución llevadas a cabo en el tercer país, los operadores hayan sometido sus actividades a un régimen de control reconocido de conformidad con el apartado 2, o a una autoridad u organismo de control reconocidos de

- conformidad con el apartado 3;
- d) el producto esté amparado por un certificado de control expedido por las autoridades competentes, las autoridades u organismos de control del tercer país reconocidas de conformidad con el apartado 2, o por una autoridad u organismo de control reconocidos de conformidad con el apartado 3, que confirmen que el producto cumple las condiciones establecidas en el presente apartado.

El original del certificado a que se hace referencia en el presente apartado acompañará a las mercancías hasta los locales del primer destinatario; posteriormente, el importador mantendrá el certificado a disposición de la autoridad u organismo de control durante un período no inferior a dos años.

A su vez, la Comisión, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, podrá reconocer a los terceros países cuyo sistema de producción cumpla unos principios y normas de producción equivalentes a los que se establecen en los títulos II, III y IV y cuyas medidas de control sean de eficacia equivalente a las establecidas en el título V, y elaborará una lista de dichos países. En la evaluación de la equivalencia deberán tenerse en cuenta las directrices CAC/GL 32 del Codex Alimentarius.

4.1.4- México

Es sabido que en México y Norteamérica hay un alto índice de obesidad, colesterol y diabetes, debido a la deficiente alimentación. Por esta razón, el consumidor busca alimentos que lo regresen a lo natural. Por ejemplo cuando se trata de un snack, la preferencia es por aquellos que brinden energía, pero sin engordar. Otra tendencia en la alimentación cotidiana es utilizar granos, semillas, germinados y los llamados superfoods o superalimentos. Se busca consumir alimentos naturales, ricos en fibra, minerales, vitaminas, proteínas, antioxidantes, grasas y carbohidratos que sean benéficos para la salud¹⁵².

En México se producen algunos superfoods, como la chía, miel, amaranto, alpiste, cacao, aguacate, maíz, arroz, avena, nopal, algas, entre muchos otros. Existen otros superfoods traídos de lejanos países como las goji berries, que son de China, la maca de Perú, o el açaí de Brasil. Todos ellos es posible encontrarlos en su forma natural, también hay opciones liofilizadas en polvo para elaborar bebidas alimenticias, que siguen conteniendo todas sus propiedades nutricionales.

En los últimos años se ha triplicado en el mundo el número de productos lanzados al mercado con la denominación superfood, supergrain, superfruit, como un reflejo de la demanda del consumidor por adquirir alimentos nutritivos, saludables y sobre todo naturales, con el objetivo de cuidarse.

Estados Unidos fue el escenario del mayor número de lanzamientos de alimentos y bebidas (30%), seguido por Australia (10%), Alemania (7%), Reino Unido (6%) y Canadá (6%). Las investigaciones también resaltan que estos lanzamientos son el resultado de la fuerte demanda de los consumidores por productos altamente nutritivos.

En esta categoría especial Estados Unidos se presenta como un líder en la lista de los 20 mayores mercados de superfoods, seguido de China, Japón y los mercados emergentes, como Brasil y México, este último se encuentra entre los cinco primeros lugares.

¹⁵² <https://goula.lat/los-superfoods-se-mantienen-como-los-protagonistas-del-mercado/>

Finalmente, hoy en día existe mayor conciencia de tener una alimentación más saludable, ya que es un factor importante para el desarrollo de los seres humanos, y prueba de ello son los Millennials, generación con nacimientos entre 1981 – 1996, quienes están poniendo en jaque a las tradicionales empresas de alimentos procesados, debido a que prefieren productos orgánicos, ecológicos, más artesanales y con sabores más intensos.

Según el sitio Millennial Marketing, los jóvenes entre 16 y 35 años sienten que deben ser consumidores socialmente responsables; por ejemplo, 70% compra menos agua embotellada para reducir el impacto ambiental; se informan más sobre los productos que consumen, utilizan aplicaciones para obtener más datos de los alimentos procesados y prefieren productos en empaques ecológicos, prácticas que se reflejan en el consumo de los superalimentos.¹⁵³

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.312/ton
- Quínoa: USD 2.077/ton
- Chía: USD 2.339/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):¹⁵⁴

Sésamo	Quínoa	Chía
		
\$18,00/100gr USD 0,92/100gr	\$17,66/100gr USD 0,90/100gr	\$18,66/100gr USD 0,95/100gr

Listados de importadores en México¹⁵⁵

Listado de importadores de sésamo

Importador	USD-CIF 2019	Cantidad 2019
SESAJAL SA DE CV	25.382.405	18.135.041
DIPASA INTERNACIONAL DE MEXICO	6.510.466	4.227.508
COMERCIALIZADORA MERC SA DE CV	642.465	420.000

¹⁵³ <https://www.eleconomista.com.mx/finanzaspersonales/Alimentos-organicos-tendencia-e-inversion-20170922-0027.html>

¹⁵⁴ <https://www.superama.com.mx/>

¹⁵⁵ Disponible en PentaTransactions

TEPEHUANA SA DE CV	558.857	243.660
IMPORTADORA DE ALIMENTOS SANTA	513.408	320.550
ALMACENES VACA SA DE CV	184.679	108.000
CENTRO ABARROTERO DEL BAJIO, S	180.119	95.000
DIGRAVASA DE CV	176.399	112.000
GRUPO PREMIER DE OCCIDENTE, S.	143.544	76.000
COOPERATIVA DE PRODUCTORES AJO	79.040	52.000
ALIMENTOS Y CEREALES SA DE CV	78.060	38.000
ABASTOS GARCIA S.A. DE C.V.	76.249	52.000
DIPRODESA IMPORTACIONES SA DE	75.910	35.500
ELIZONDO AGROALIMENTOS, S.A. D	75.742	52.236
LA MOLINERA DE ABASTOS SA DE C	64.542	37.966
DISTRIBUIDORA DE SEMILLAS Y CH	61.559	38.000
MERCANTIL VILLACARRIEDOSA DE C	59.849	38.000
PROVISIONES SAMANO SA	58.519	38.000
ALIMENTOS NUTRITIVOS SA DE CV	44.269	19.000
VIVERES EL TRIUNFOSA DE CV	41.650	18.500
ABASTOS DEL PAIS SA	40.361	18.000
FOOD PROTEINS CORPORATION SA D	38.944	18.000
MERCANTIL DE CEREALES, S.A. DE	28.500	19.000
COMERCIAL NORTEAMERICANA SA DE	154	4
TECNOLOGIAS NARCISO SA DE CV	152	9
CLASIFICACION GENERAL PARA EMB	10	1

Listado de importadores de quinoa

Importador	USD-CIF 2019	Cantidad 2019
DURONCO SA DE CV	265.779	104.000
COMERCIALIZADORA MERC SA DE CV	208.599	84.000
SUPER FOODS FACTORY S.A DE C.V	138.985	53.000
ABASTOS DEL PAIS SA	111.434	46.000
GRUPO PREMIER DE OCCIDENTE, S.	104.499	44.000
IMPORTADORA PRIMEX SA DE CV	101.126	22.032
NATURKOST DE MEXICO S. DE R.L.	86.159	26.000
SANTA MAURA IMPORTS S.A. DE C.	69.524	36.750
SURTIDORA ABARROTERA SA DE CV	59.399	22.000
LA CASTELLANA SA DE CV	58.960	22.000
ESPECIAS NATURALES DE MEXICO S	58.000	20.000
TERRAFERTIL MEXICO, S.A.P.I. D	54.910	20.003
ALIMENTOS NUTRITIVOS SA DE CV	52.000	20.000
COMERCIALIZADORA MEXICO AMERIC	46.023	10.080
CASA ABASCAL SA	40.660	16.000
HANSEATIK SA DE CV	38.810	12.000
PROVISIONES SAMANO SA	38.779	13.150

IMPORIGEN SA DE CV	38.697	16.000
ALIMENTOS NUTRITIVOS SM S DE R	34.610	14.000
PLANTA DA VIDA SA DE CV	28.599	11.000
FOOD PROTEINS CORPORATION SA D	23.390	9.000
COMERCIALIZADORA SANTO TOMAS S	13.475	5.500
COMERCIAL NORTEAMERICANA SA DE	7.336	518
BIMBO SA DE CV	2	
ANALISIS TECNICOS, S.A DE C.V.	1	

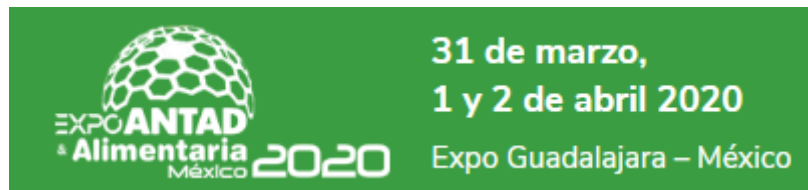
Listado de importadores de chí

Importador	USD-CIF 2019	Cantidad 2019
GALDISA SA DE CV	1.518.485	624.110
ABASTOS GARCIA S.A. DE C.V.	814.085	600.500
BOTANAS METROPOLI SA DE CV	796.120	312.000
SEÑOR PISTACHO SA DE CV	746.057	286.000
BOTANAS SOL SA DE CV	533.000	208.000
SESAJAL SA DE CV	488.181	182.500
PROVISIONES SAMANO SA	419.550	175.000
DIPASA INTERNACIONAL DE MEXICO	413.558	156.060
ALMACENES ALTAMIRA SA DE CV	343.463	130.010
IMPORTADORA PRIMEX SA DE CV	320.984	25.200
DIGRAVASA DE CV	295.758	134.030
TEGAL MEXICO SA DE CV	263.639	104.000
COMERCIALIZADORA SANTO TOMAS S	200.530	36.600
SELECCIONADORA DE CACAHUATES D	150.254	52.000
GRANOS Y CEREALES RIO BRAVO,	145.455	359.149
SURTIDORA DEL BAJIO S A DE C V	137.399	71.000
SURTIDORA ABARROTERA DE GUADAL	137.399	71.000
ABASTOS CANTABRIA SA DE CV	129.705	96.500
ABASTECEDORA INTERNACIONAL DE	125.498	52.020
IBUKA, S.A. DE C.V.	97.429	36.600
VIVERES EL TRIUNFOSA DE CV	75.260	30.000
IMPORTADORA DE ALIMENTOS SANTA	70.462	25.000
GRUPO MEDESA, S.A. DE C.V.	59.800	26.000
OSCAR GILBERTO ALVIDREZ TARANG	55.851	3.314
BE HEMP S.A. DE C.V.	33.587	3.470
BODHI BIENESTAR INTEGRAL, S DE	20.209	982
TERRAFERTIL MEXICO, S.A.P.I. D	17.925	1.496
ALIMENTOS Y CEREALES SA DE CV	17.385	19.000
COMERCIALIZADORA MERC SA DE CV	17.384	19.000
SURTIDORA ABARROTERA SA DE CV	17.100	19.000
CENTRO ABARROTERO DEL BAJIO, S	16.910	19.000
ELIZONDO AGROALIMENTOS, S.A. D	16.736	18.700

DURONCO SA DE CV	15.265	3.221
MEDMEXSUPPLY S.A. DE C.V.	10.000	
SUPER FOODS FACTORY S.A DE C.V	8.559	997
GENERAL BRANDS MANUFACTURAS M	6.202	1.900
GRUPO KEVALA SA DE CV	1.880	78
GRUPO ACEITES DEL MAYO SA DE C	1.826	997
EMPACADOS SA DE CV	1.779	99
TENDENCIA GASTRONOMICASA DE CV	1.526	91
ROJAS/MIRELES/ALFONSO	660	150
CAÑAMO INDUSTRIAL DE AMERICA S	512	45
IMPORTACIONES BAROUDI SA DE CV	335	46
DISTRIBUCIONES SELECTAS DEL SU	101	10
CASTOR/GONZALEZ/MARCO ANTONIO	59	60
BIMBO SA DE CV	2	

Ferias agrícolas y de alimentos¹⁵⁶:

- Alimentaria México – Guadalajara: 31 de marzo, 1 y 2 de abril de 2020.
<https://www.alimentariamexico.com/>



Requisitos para la importación de semillas a México¹⁵⁷

Posición arancelaria de la chía en México

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.99	Los demás
1207.99.99	Los demás

Fuente: Sistema de Información Arancelaria vía Internet.¹⁵⁸

Posición arancelaria del sésamo en México

Código	Descripción del Producto

¹⁵⁶ <https://www.feriasalimentarias.com/>

¹⁵⁷ Elaborado sobre la base de "Guía de Acceso de Alimentos a México". Prom Perú, 2016. En <http://www.sicex.gob.pe/sicex/documentosportal/Guia-Mexico2016.pdf>

¹⁵⁸ <http://www.economia-snci.gob.mx/>

12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40	Semillas de sésamo. Ajonjolí
1207.40.01	Semillas de sésamo. Ajonjolí

Fuente: Ídem¹⁵⁹

Posición arancelaria de la quinua en México

Código	Descripción del producto
10	Cereales
1008	Alforfón, mijo, alpiste; los demás cereales
1008.50.00	Quinua o quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)
1008.50.001	Quinua o quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)

Fuente: Ídem¹⁶⁰

El arancel para el ingreso de la quinoa, chía y sésamo a México es del 0%¹⁶¹. Además de los aranceles, hay que tener en cuenta que el IVA general en México es del 16%.

La normativa mexicana para el ingreso de alimentos es compleja y mantiene un régimen de permisos previos de importación que muchas veces dificultan las importaciones. Por lo general, los organismos oficiales que intervienen la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales; la Secretaría de Salud Pública; la Secretaría de Defensa, entre otras, y sus dependencias.

La regulación en México con respecto a la salud humana se emite a través de la Comisión Federal de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). En virtud de esta ley, se requiere autorización previa a la importación basada en riesgos para la salud.

La seguridad alimentaria referida a la importación de los productos de este informe está a cargo del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA), que es responsable de regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria. También la mencionada COFEPRIS, quien está encargada del control y vigilancia de los alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, tabaco, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, productos de la biotecnología, y pesticidas, entre otros. Finalmente, la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales es la responsable de incorporar en los diferentes ámbitos de la sociedad y de la función pública, criterios e instrumentos que aseguren la óptima protección, conservación y aprovechamiento de los recursos naturales del país.

En materia aduanera, a partir de 2012 se puso en marcha una "Ventanilla Única", herramienta que permite el envío de información electrónica, por una sola vez, a una única entidad, para cumplir con todos los requerimientos de comercio exterior. La información sobre esta ventanilla está disponible online en la siguiente dirección:

¹⁵⁹ Idem.

¹⁶⁰ Idem.

¹⁶¹ <https://www.ventanillaunica.gob.mx/vucem/Clasificador.html>

<https://www.ventanillaunica.gob.mx/vucem/index.htm>

En México, las regulaciones sanitarias incumben a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del SENASICA; la Secretaría de Salud (SS) y la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT).

En el caso del SENASICA, la Ventanilla Digital permite simplificar el trámite para la expedición del certificado de productos de origen agrícola, pecuario, acuícola o pesquero. Este certificado constata que dichos productos cumplen con los requisitos sanitarios correspondientes. El Permiso Sanitario Previo de Importación se puede tramitar llenando el formulario, además de los derechos de pago en:

<https://drive.google.com/file/d/0ByzIMoBRTFBuRIQ4VGpyNWtpM2M/view>

Como se mencionó anteriormente, todo trámite se puede realizar a través de la ventanilla única en coordinación con el importador a través de del enlace de ventanilla única y del protección sanitaria disponible en <https://www.gob.mx/tramites/salud/proteccion-sanitaria>

Los documentos generales a exhibir para la exportación de alimentos a México son:

- 1- Formato de autorizaciones, certificados y visitas, debidamente requisados en original;
- 2- Comprobante de pago de derechos, en términos de la Ley Federal de Derecho, en original y dos copias;
- 3- Constancia Sanitaria o Certificado Sanitario para cotejo y devolución del original, en original y una copia;
- 4- Certificado de Libre Venta para su cotejo y devolución del original, en original y una copia;
- 5- Análisis fisicoquímico y microbiológico por cada lote, en original¹⁶².

Para consultar cuales son las medidas fitosanitarias para la importación de productos en materia de sanidad vegetal reguladas por la SAGARPA se puede hacer a través del Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación del SENASICA en el siguiente enlace, (Ver anexo 2): <http://sistemas.senasica.gob.mx/mcrfi/> El acceso es libre y está disponible las 24 horas de los 365 días del año. Los datos requeridos para realizar su consulta en el Módulo de Requisitos Fitosanitarios del producto de su interés son: nombre científico (producto), nombre común (mercancía), tipo de producto, uso, país de origen y/o país de procedencia. Será responsabilidad del interesado consultar en el “Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación”, las medidas fitosanitarias aplicables a la mercancía que desea importar, previamente, para poder iniciar el trámite de solicitud de emisión del Certificado Fitosanitario para Importación.

En caso de emergencia fitosanitaria que represente un riesgo a la sanidad vegetal del país, la Secretaría, a través del SENASICA, actualizará las medidas fitosanitarias para la mitigación de riesgo en el “Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación”, o bien, la modificación de las medidas fitosanitarias aplicables para su ingreso, en términos de lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Vegetal, los cuales entrarán en vigor de forma inmediata. Una vez realizada la solicitud con la información requerida La Secretaría, a través del SENASICA, en un plazo no mayor a diez días hábiles deberá dar a conocer al interesado.

¹⁶² Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de México. En <https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS660>

Los requisitos fitosanitarios para la introducción de chíá a México son: 1) Certificado fitosanitario emitido por autoridad fitosanitaria; 2) Inspección fitosanitaria en el punto de entrada del país; 3) En caso de aplicación del tratamiento de origen, debe aplicarse un plaguicida autorizado oficialmente en el país de origen como tratamiento en el material vegetal propagativo que se trate, anotando en el certificado dicho tratamiento y la dosis aplicada. En el caso de aplicación del tratamiento en el punto de entrada al país, podrá aplicarse un plaguicida con registro vigente de la COFEPRIS; 4) Toma de muestra para envío a laboratorio aprobado con cargo del interesado para diagnóstico de Entomologías; 5) Se acepta como soporte del material vegetal propagativo, sustrato inerte usado por primera vez y libre de plagas, que debe indicarse en el certificado fitosanitario; 6) Los vegetales, sus productos y subproductos de importación deberán ingresar libres de suelo¹⁶³.

En el caso de la semilla de sésamo exportada de Argentina hacia ese país, los requisitos fitosanitarios que deben cumplirse corresponden a la importación de granos y semillas excepto para siembra y son: 1) Certificado Fitosanitario emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) de Argentina. El Certificado deberá contener la siguiente declaración adicional: “Mediante el proceso de inspección se determinó a la semilla (excepto para siembra) de ajonjolí (*Sesamum indicum*) libre de *Fusarium oxysporum* f.sp. *sesami*, *Alternaria sesami* y *Amaranthus quitensis*.”; 2) Inspección fitosanitaria en el punto de entrada al país; 3) Toma de muestra, para su envío a un laboratorio aprobado con cargo al interesado, para diagnóstico fitosanitario de Micología y Malezas; 4) La semilla deberá ser empacada para su exportación a México en envases nuevos y limpios de polipropileno con capacidad de hasta 50 kg, los cuales deberán ser permeables al gas y estar identificados con datos de trazabilidad (empresa, lugar o sitio de producción, fecha de empaque, número de lote); 5) Los contenedores y la semilla de ajonjolí deberán venir libres de material vegetal diferente al producto a importar, así como de suelo; 6) Tratamiento fitosanitario en origen o punto de entrada al país, con uno de los siguientes tratamientos. En caso de que el tratamiento fitosanitario sea aplicado en origen, sus especificaciones deberán estar indicadas en el certificado fitosanitario: Tratamiento T302 (d1) Bromuro de metilo y Tratamiento T302 (d2) Bromuro de metilo¹⁶⁴.

A su vez, los requisitos fitosanitarios para la importación de granos y semillas, excepto para siembra, bajo el procedimiento para la importación de granos y semillas, destinados a procesamiento, transformación e industrialización, para la obtención de harinas, aceites o esencias exigen dar cumplimiento con lo establecido en el “Procedimiento para la importación de granos y semillas, excepto para siembra, destinados a procesamiento, transformación e industrialización”, que indica que las empresas participantes en este procedimiento serán únicamente aquellas que acrediten ante la Dirección General de Sanidad Vegetal, que cuentan con las instalaciones y equipo apropiado para que los granos y semillas, excepto para siembra, que sean sometidos a procesamiento, transformación o industrialización para la obtención de harinas, aceites o esencias, minimicen el riesgo fitosanitario asociado a los mismos. Los requisitos son: 1) Certificado Fitosanitario emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) de Argentina.

El Certificado deberá contener la siguiente declaración adicional: “Mediante el proceso de inspección se determinó a la semilla (excepto para siembra) de ajonjolí (*Sesamum indicum*) libre de *Fusarium oxysporum* f.sp. *sesami*, *Alternaria sesami* y *Amaranthus quitensis*.”; 2)

¹⁶³Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México. Módulo de Consulta de requisitos para la importación de mercancías fitosanitarias. En <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

¹⁶⁴ Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México. Módulo de Consulta de requisitos para la importación de mercancías fitosanitarias. En <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/resultadosConsultaRequisitos.xhtml>

Inspección fitosanitaria en el punto de entrada al país (Si durante la inspección no se detecta la presencia de insectos vivos, el embarque se liberará y podrá ingresar a territorio nacional; en cambio, si durante la inspección se detecta la presencia de insectos vivos, se aplicará uno de los siguientes tratamientos fitosanitarios. El insecto detectado vivo se enviará para identificación a un laboratorio aprobado por la Secretaría, con cargo al interesado); 3) Tratamiento fitosanitario (T302 (d1) Bromuro de metilo; Tratamiento T302 (d2) Bromuro de metilo); 4) La semilla deberá ser empacada para su exportación a México en envases nuevos y limpios de polipropileno con capacidad de hasta 50 kg, los cuales deberán ser permeables al gas y estar identificados con datos de trazabilidad (empresa, lugar o sitio de producción, fecha de empaque, número de lote); 5) Los contenedores y la semilla de sésamo deberán venir libres de material vegetal diferente al producto a importar, así como de suelo¹⁶⁵.

**Tratamiento 302(d1) Bromuro de metilo a presión atmosférica normal
en cámara o en cubierta de plástico**

Temperatura	Dosis	Concentración g/m3 tras lectura de		
		g/m3	0.5 hs	2 hs
32° C o mayor	40	30	20	15
27°-31° C	56	42	30	20
21°-26° C	72	54	40	25
16°-20° C	96	72	50	30
10°-5° C	120	90	60	35
4°-9° C	144	108	70	40

Nota: La lectura de las 12 horas es la concentración mínima con la que se debe contar durante el proceso de fumigación, cuyo tiempo de exposición total es de 24 horas, mínimo.

Fuente: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México. Módulo de Consulta de requisitos para la importación de mercancías fitosanitarias¹⁶⁶.

Tratamiento T302 (d2) Bromuro de metilo en cámara a 660 mm de vacío

Temperatura	Dosis (g/m3)	Período de exposición (hs.)
16° C o mayor	128	3
4°- 5° C	144	3

Fuente: Ídem

En general, los requisitos fitosanitarios para la importación de quinoa a México difieren si su uso es para consumo o para consumo y/o industrial. En el primer caso, se solicita 1) Certificado Fitosanitario emitido por el país exportador, el cual debe especificar en el apartado correspondiente que el material es originario y procedente ese país; 2) Inspección fitosanitaria en punto de ingreso a México por personal oficial del SENASICA; 3) Durante la inspección se constatará que se trata de un producto envasado, cerrado de manera hermética, etiquetado y listo para su venta y consumo, sólo en caso de que se detecten plagas se tomará una muestra y se enviará para análisis a los laboratorios del Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria; 4) El Producto debe venir libre de suelo.

En el segundo caso, se solicita: 1) Certificado Fitosanitario emitido por el país exportador, el cual debe especificar en el apartado corre correspondiente que el producto es originario de ese país; 2) Previo a la importación, el grano de quinoa debe ser sometido a un proceso de desaponificación (fricción en seco de la saponina, lavado en agua potable y secado

¹⁶⁵ Ídem.

¹⁶⁶ Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México. Módulo de Consulta de requisitos para la importación de mercancías fitosanitarias. En <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

mínimamente a 80°C por 10 minutos), lo que debe constar en el Certificado Fitosanitario; 3) El grano de quínoa debe ser empacado para su exportación a México en empaques nuevos, limpios y cerrados; identificados con los datos de trazabilidad (país de origen y número de lote); 4) El embarque debe venir libre de suelo, semillas diferentes al producto a importar, malezas y cualquier otro material vegetativo diferente (tallos, hojas, ramillas,); 5) Inspección fitosanitaria y toma de muestra en punto de ingreso a México por personal oficial del SENASICA. Las muestras deben ser enviadas a los laboratorios del Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria para diagnóstico fitosanitario de las plagas referidas en la declaración adicional del Certificado Fitosanitario (micología y malezas). Hay que tener en cuenta que este requisito está sujeto a cambios ante la detección de plagas¹⁶⁷.

En cuanto al etiquetado, la información contenida en la etiqueta puede ir en español o en inglés. Se deben seguir las directrices que se describen en la NOM-051 en cuanto a tablas de valores nutricionales requeridos en México. Los productos a granel y los productos utilizados en la industria de servicio de alimentos no tienen que cumplir con esta normativa de etiquetado.

En el caso de productos orgánicos, la Secretaría y demás dependencias deberán verificar que el producto cuente con el certificado orgánico o su equivalente; comprobar que se cuente con el documento de control que ampare los lotes y la unidad de donde proviene el producto; se deber realizar una revisión física del producto y constatación de que la documentación ampara el producto y verificar que se cumpla con lo dispuesto por la Ley, las normas oficiales mexicanas y los Lineamientos de la Operación Orgánica señalados en el artículo 18, fracción II, inciso b, del Reglamento de etiquetado disponible online.

La Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICLOPLAFEST) regula el uso de pesticidas en México. La Comisión coordina las acciones del Gobierno de México en materia de plaguicidas a través de sus organismos miembros: SAGARPA, SEMARNAT) SALUD (SS) Secretaría de Economía (SE). La regulación federal sobre las autorizaciones de registro, importación y exportación, y los certificados de exportación de plaguicidas, fertilizantes y materiales tóxicos, establece los procedimientos para los registros de plaguicidas. La COFEPRIS es la responsable de autorizar la emisión de registros y certificado de libre venta de los plaguicidas, así como la concesión de permisos de importación. La SEMARNAT emite dictámenes técnicos relacionados con la protección del medio ambiente. SAGARPA proporciona apoyo técnico en relación con la eficacia biológica de los plaguicidas y fertilizantes y sobre aspectos fitosanitarios de los límites máximos de residuos. La lista actual de LMR (Límites máximos de residuales) mexicana se puede encontrar en la página web COFEPRIS, o a través del enlace:

<http://www.cofepris.gob.mx/AZ/Paginas/Plaguicidas%20y%20Fertilizantes/CatalogoPlaguicidas.aspx>

Con respecto a los trámites aduaneros, los exportadores están obligados a presentar por medio de un agente o apoderado de aduanas un pedimento que cumpla con los requisitos de la forma oficial aprobada, en las instalaciones de la aduana en la que se realizarán las actividades comerciales. El importador es el encargado de efectuar los trámites y solicitar las autorizaciones para poder desaduanar las mercancías, de modo tal que el agente aduanero es quien debe presentar ante la aduana un pedido de importación expedido por la Secretaría de Económica¹⁶⁸, así como la factura comercial; conocimiento del embarque (en tráfico marítimo)

¹⁶⁷ ídem.

¹⁶⁸ <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/mexico/tramites-aduaneros-importacion>

o guía (en tráfico aéreo); documentación que compruebe el cumplimiento de las regulaciones o restricciones no arancelarias aplicables a la importación siempre y cuando se publiquen en el diario oficial y sean identificadas en los términos de la fracción arancelaria y nomenclatura correspondientes de acuerdo a la tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación; Documentación que determine la procedencia o certificado de origen de las mercancías; Documento que compruebe la garantía que se otorga mediante un depósito realizado en la cuenta aduanera de garantía; Certificado de peso y/o volumen expedido por cualquier empresa certificadora autorizada por la Secretaría (siempre y cuando se trate de mercancía a granel despachada en aduanas de tráfico marítimo); Información detallada que permita la correcta identificación, análisis y control de las mercancías¹⁶⁹.

Requerimientos para productos orgánicos:

Para poder ingresar a México mercancías bajo la denominación orgánica o etiquetado como orgánico, estas deberán provenir de países en los que existan regulaciones y sistemas de control equivalentes a las existentes en el país, o en su defecto, estar certificados por un Organismo de certificación orgánica aprobado por la SAGARPA.

El reglamento para la exportación puede descargarse del siguiente link: <file:///C:/Users/jorge/Downloads/DOF01ABRIL2010ReglamentodelaLeydeProductosOrg%C3%A1nicos.pdf>

Los productos deberán acompañarse de la copia del certificado orgánico o equivalente. También se debe contar con el Documento de Control o Transacción Internacional (Formato O-SQ-F-03)¹⁷⁰.

La Secretaría, así como las demás dependencias de la Administración Pública Federal en el ámbito de sus respectivas competencias en los puertos, aeropuertos y fronteras deberán conjuntamente y/o separadamente constatar lo siguiente:

- a. Verificar que el producto cuente con el certificado orgánico o equivalente.
- b. Comprobar que se cuente con el documento de control que ampare los lotes y la unidad de donde proviene el producto.
- c. Revisión física del producto y constatación de que la documentación ampara el producto
- d. Verificar que se cumpla con lo dispuesto por la Ley, las normas oficiales mexicanas y los Lineamientos de la Operación Orgánica señalados en el artículo 18, fracción II, inciso b, del presente Reglamento, respecto del etiquetado¹⁷¹.

4.1.5- Chile

La demanda chilena de productos alimenticios saludables continúa creciendo con una mayor conciencia de la salud e ingresos disponibles¹⁷².

Los consumidores tienen un interés creciente por los productos premium que contienen ingredientes naturales como alimentos procesados con ingredientes naturales, alimentos bajos en colesterol, alimentos sin grasa y bajos en sal / sodio y bajo / sin azúcar. Los chilenos de

¹⁶⁹ <https://www.comercioaduanas.com.mx/comoexportar/documentosparaexportar/ley-aduanera-mexico/>

¹⁷⁰ <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/importacion-de-productos-organicos-89983>

¹⁷¹ "Guía de requisitos de acceso de alimentos a México". Prom Perú, 2016. P. 18. En <http://www.sicex.gob.pe/sicex/documentosportal/Guia-Mexico2016.pdf>

¹⁷² Chilean Demand for Healthy Food Products Continues to Grow (2018) – USDA Foreign Agricultural Service

mayores ingresos están dispuestos a pagar por alimentos saludables en su fuerte búsqueda de estilos de vida saludables.

El 27 de junio de 2016 se implementó una ley de etiquetado nutricional (Ley 20.606) para productos alimenticios. Todos los alimentos envasados que tienen altos niveles de azúcar, calorías, sodio o grasas saturadas deben contener una etiqueta de señal de alto que advierta a los consumidores. Además, los productos con esta advertencia están prohibidos en las escuelas y prohibidos en los anuncios dirigidos a niños menores de 14 años.

Con estos requisitos, el mercado de alimentos y bebidas saludables recibió un impulso importante, ya que estas iniciativas de etiquetado aumentaron la conciencia del consumidor en la toma de decisiones sobre lo que están comiendo y alentaron la compra de alimentos más saludables.

Según una encuesta de 2016 realizada por Kantar Retail Predictions, una consultora que monitorea el consumo de los hogares, el 54 por ciento de los consumidores chilenos declaró estar preocupado por su salud y bienestar físico, que es superior al promedio del 40 por ciento en América Latina.

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 2.075/ton
- Quínoa: USD 2.019/ton
- Chía: USD 2.248/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):¹⁷³

Sésamo	Quínoa	Chía
\$ 1.089/100gr USD 1,25/100gr	\$ 808/100gr USD 0,93/100gr	\$ 1.456/100gr USD 1,67/100gr

Listados de importadores en Chile¹⁷⁴

Listado de importadores de sésamo

Importador	USD-CIF 2019	Cantidad 2019
NO DETERMINADO	357.164	133.638
IMPORTADORA CAPRILE LTDA	252.011	112.000

¹⁷³ <https://www.jumbo.cl/>

¹⁷⁴ Disponible en PentaTransactions

GOOD FOOD S.A.	113.634	39.298
IDEAL S.A.	107.931	39.850
NAMA INTERNACIONAL S.A.	92.010	36.975
AGR.LAS TRES ERRE LTDA.(I)	86.760	36.000
ALIMENTOS BOBA LIMITADA	78.879	13.817
SOC. COMERCIALIZADORA MACAN LT	78.760	24.000
QUIMATIC S.A.	73.073	29.000
INNOVA LTDA	42.435	18.924
OMNI NUTS & FRUITS S.A.	39.960	18.500
COMERCIAL FRUTEXSA LTDA.	39.755	18.000
NUTRICION Y ALIMENTOS S.A.	36.380	17.000
IMP. COMERCIAL STARFOOD LTDA.	32.963	15.000
IMPORT Y COM RESTOMARKET LTDA	22.084	7.200
SOC. DE ALIMENTOS LEEFOOD LTDA	12.254	3.000
CHINESE MARK ALIMENTOS LTDA.	6.145	1.462
FERNANDO ARENILLAS COTRONEO	2.758	114
CHINA HOUSE LIMITADA	2.601	402
ELAB. DE ALIMENTOS FRUTALE LTD	1.920	500
IMPORT. SHIRA KIKU CHILE LTDA.	1.868	768
AGROCOMMERCE S.A.	858	204
SUPERMERCADOS ASSI MARKET LTDA	570	213

Listado de importadores de quinoa

Importador	USD -CIF 2019	Cantidad 2019
AGROVIVO S.A.	664.743	240.003
NAMA INTERNACIONAL S.A.	649.036	277.911
NO DETERMINADO	481.703	201.319
IMPORTADORA CAPRILE LTDA	223.432	76.000
EMPRESAS TUCAPEL S.A.	174.235	66.000
NUTRICION Y ALIMENTOS S.A.	154.757	66.000
DISTRIBUIDORA PORTLAND S.A.	153.222	59.800
CAMPO ANDINO SPA	149.019	54.000
AGRO-PRODEX INTERNACIONAL S.A.	106.986	42.000
WATT S S.A.	82.331	31.605
INNOVA LTDA	61.658	22.000
AGROCOMMERCE S.A.	57.917	22.000
COMERCIAL FRUTEXSA LTDA.	56.297	19.500
IMP.Y COM.SABOR PERUANO LTDA	54.114	22.000
DIST.DE ALIM.GLOBE ITALIA LTDA	29.358	6.180
HIPERMERCADOS TOTTUS S.A	28.750	8.128
OMNI NUTS & FRUITS S.A.	23.422	10.000
COMERCIAL ALKOS LTDA.	22.529	9.000
COM.DE PROD. MACHUPICHU LTDA.	17.398	7.000
INNOVA FOODS SHAPES AND TASTE	14.225	4.800
VITELIO A. GERONIMO ESCOBAL CO	4.643	21.500
NEGOCIOS LATINOAMERICANOS LTDA	228	308
GOOD FOOD S.A.	45	1
MONTANA S.A.	44	1

Listado de importadores de chí

Importador	USD-CIF 2019	Cantidad 2019
NO DETERMINADO	953.118	462.597
FUNCTIONAL PRODUCTS TRADING AR	345.272	154.002
IMPORTADORA CAPRILE LTDA	332.008	192.248
INNOVA LTDA	177.467	81.000
COMERCIAL FRUTEXSA LTDA.	154.474	53.000
NAMA INTERNACIONAL S.A.	144.136	56.000
IMP. COMERCIAL STARFOOD LTDA.	62.662	31.500
AGROCOMMERCE S.A.	58.858	28.000
AGR.LAS TRES ERRE LTDA.(I)	55.622	20.000
OMNI NUTS & FRUITS S.A.	55.185	26.000
AGRO-PRODEX INTERNACIONAL S.A.	51.914	28.000
NUTRICION Y ALIMENTOS S.A.	26.769	12.000
BAKELS CHILE S.A.	6.107	1.750
CHINA HOUSE LIMITADA	597	45
IMP. Y EXP. MISS ROSE CHILE LT	197	112
COMERCIAL SHANGHAI CHILE LTDA.	185	192
SEMILLAS TUNICHE LTDA.	76	

Ferias agrícolas y de alimentos 2020¹⁷⁵:

- Halal Expo Latinoamericana – Santiago de Chile: 25 y 26 de noviembre 2020.
www.halalexpo Chile.com

Requisitos para la importación de semillas en Chile¹⁷⁶

Posición arancelaria de la chí en Chile

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.99	Los demás

¹⁷⁵ <https://www.feriasalimentarias.com/>

¹⁷⁶ Elaborado sobre la base de "Guía de Acceso de Alimentos a México". Prom Perú, 2016. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/Guia-Mexico2016.pdf>

1207.99.99	Los demás
------------	-----------

Fuente: Sistema de Información Arancelaria vía Internet.¹⁷⁷

Posición arancelaria del sésamo en Chile

Código	Descripción del Producto
12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
1207	Las demás semillas frutos y oleaginosos, incluso quebrantados
1207.40	Semillas de sésamo. Ajonjolí
1207.40.01	Semillas de sésamo. Ajonjolí

Fuente: Ídem¹⁷⁸

Posición arancelaria de la quinua en Chile

Código	Descripción del producto
10	Cereales
1008	Alforfón, mijo, alpiste; los demás cereales
1008.50.00	Quinua o quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)
1008.50.001	Quinua o quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)

Fuente: Ídem¹⁷⁹

El arancel NMF para el ingreso de la quinua, chía y sésamo a Chile es del 6%¹⁸⁰.

El IVA en Chile es del 19% aplicado sobre el valor CIF junto con el derecho ad valorem.

Los requisitos para llevar adelante la importación de alimentos en Chile se deben realizar ante la Autoridad Sanitaria Región Metropolitana (SEREMI de Salud R.M.). El importador debe solicitar un Certificado de Destinación Aduanera y luego la Autorización de Uso y Disposiciones de Alimentos Importados.

El Certificado de Destinación Aduanera (CDA) autoriza el retiro y el transporte de las mercancías desde los recintos aduaneros a las bodegas o depósitos autorizados donde serán almacenados. En el certificado debe indicarse la dirección de la bodega debidamente autorizada, ruta y condiciones de traslado de la mercancía. La solicitud debe ser realizada ante la SEREMI de Salud coincidente con la oficina de Aduana por la que se realiza el ingreso de la mercancía. El trámite puede realizarse online (www.seremisaludrm.cl) o personalmente ante las Oficinas de Atención del Usuario. Se deberá presentar Factura del Producto; Copia de Resolución Sanitaria de la bodega de destino autorizada y Guía Aérea si corresponde.

En caso de que la solicitud no cumpla con los requisitos o el producto no pueda importarse, se rechazará la emisión del CDA.

La Secretaría Regional Ministerial de Salud R.M. inspecciona y/o somete a análisis de laboratorio a los productos para la comprobación de que cumplan con la normativa vigente.

¹⁷⁷ <http://www.economia-snci.gob.mx/>

¹⁷⁸ Ídem.

¹⁷⁹ Ídem.

¹⁸⁰ <http://tao.wto.org/report/TariffLines.aspx>

Para la Autorización de Uso y Disposición, la Autoridad Sanitaria Regional exigirá: 1) CDA; 2) Copia de Factura de Compra; 3) Copia de Resolución Sanitaria de la Bodega o Depósito autorizado; 4) Certificado Sanitario del país de origen; 5) Ficha técnica y 6) rotulación.

Teniendo en cuenta los riesgos epidemiológicos, la composición de los alimentos, historial de importaciones anteriores y denuncias de infracciones, se podrán realizar trámites directos, trámites de inspección sin toma de muestra y con tomas de muestra.

El trámite directo consiste en que, una vez que el importador anuncia el arribo, la Autoridad Sanitaria puede emitir una Resolución de autorización sin que medie inspección. El trámite con inspección sin toma de muestra se realiza en el lugar de almacenaje para verificar la identificación del producto (CDA); características físicas al momento de inspección; rotulación; condiciones de estiba; inspección de los registros de temperatura y medición de la temperatura cuando corresponda. El trámite de inspección con toma de muestra, a lo anteriormente señalado se suma la toma de muestra por parte de personal técnico de la Autoridad Sanitaria R.M., que se analizarán en los laboratorios de Salud Ambiental.

La Autoridad Sanitaria puede rechazar el ingreso, por incumplimiento de la normativa. Para ello debe emitir una resolución en la que se deben detallar las causas del rechazo, identificación del producto, origen y códigos y se otorga un plazo de 10 días hábiles para que el importador comunique si se destruirá, re-exportará u otro uso previa autorización. También podrá solicitarse una reconsideración.

En el caso de la chía, quinoa y sésamo no se requieren declaraciones adicionales al Certificado Fitosanitario oficial del país de origen, según lo dispuesto por las resoluciones 2.677 de 1999 y 3.446 de 2005¹⁸¹.

También debe cumplirse con el porcentaje mínimo de pureza (física) y germinación aplicable para los lotes de semillas que se importan con fines comerciales de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 1.833/16 y la Resolución 4.100/2016. Estos requisitos no serán exigibles cuando: 1) Las semillas se importen con fines de investigación o ensayos; 2) Se trate de semillas que se importan exclusivamente con el propósito de multiplicarse en el país y posteriormente ser exportadas; 3) Cuando las semillas estén destinadas a comercializarse en el país, pero requieran previamente su acondicionamiento. En ese caso, el cumplimiento de los requisitos de germinación y pureza será comprobada por el Servicio, una vez finalizado el proceso de acondicionamiento¹⁸².

El Servicio Agrícola y Ganadero es el encargado de autorizar y evaluar cada lotea para su comercialización mediante la inspección documental y física en lo que respecta a Plaguicidas se aplican las Resoluciones 3.670/199 sobre requisitos técnicos y 1.038/2003 sobre criterios de análisis. En cuanto a fertilizantes, rige el Decreto Ley 3.557 y no es necesario el análisis cuando cuenta con certificación oficial segura del país de origen o medie algún convenio que así lo especifique¹⁸³.

Chile promulgó la Ley de Etiquetado de Alimentos y Publicidad (Ley N° 20.606), cuya aplicación empezó en 2016. Su objetivo consiste en exigir un etiquetado especial para aquellos Alimentos

¹⁸¹ En: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=240068>

¹⁸² "Requisitos importación de semillas". Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). En <http://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/requisitos-importacion-de-semillas>

¹⁸³ "Guía para Importar a Chile. Normas y Aranceles". En <https://www.slideshare.net/AgenciaExportadora/gua-para-importar-a-chile-normas-y-aranceles>

Genéticamente Modificados (GMO), considerándose como tales a todos aquellos que estén compuestos o contengan material genético, que ha sido alterado en una forma en que no ocurre naturalmente, utilizando técnicas de ingeniería genética, por lo que quedan incluidos prácticamente todos los alimentos envasados y comercializados en Chile, ya sean éstos nacionales o extranjeros. Sin embargo, quedaron afectados sólo los alimentos envasados, y no los productos a granel o sin envasar¹⁸⁴.

Finalmente debe destacarse que Chile, como miembro de la Organización Internacional para la Estandarización adhiere a las normas ISO, pero su cumplimiento es de carácter voluntario ya que el Instituto Nacional de Normalización (INN) no exige contar con certificación ISO para que sea comercializado en Chile, de modo tal que únicamente los reglamentos técnicos elaborados por los ministerios y sus dependencias son obligatorios. El catálogo de normas ISO está disponible en www.in.cl

Los trámites aduaneros implican¹⁸⁵:

Factura pro forma, con la finalidad de tener un valor aproximado de la mercancía y flete (aéreo, marítimo o terrestre), que puede variar una vez efectuado el pedido.

Fiscalización de las instituciones competentes. En este caso, el Servicio Agrícola Ganadero, SEREMI de Salud y el Instituto de Salud Pública de Chile.

Cuando el valor de la mercancía es inferior a USD 1.000 FOB, el trámite puede realizarse personalmente por el importador en la aduana, en forma simplificada, exhibiendo: 1) conocimiento de embarque original o documento equivalente según la vía de transporte; 2) factura comercial; 3) poder notarial del dueño o consignatario para un despacho determinado; 4) visto bueno o certificaciones.

Si el valor de la mercancía supera a los USD 1.000 FOB, el trámite debe realizarse mediante la contratación de un Agente de Aduanas. En este caso, es obligatorio presentar: 1) Declaración de Ingreso (Importación, Admisión Temporal; Admisión Temporal para el perfeccionamiento activo; Almacén Particular o Depósito; Reingreso; Importación de Pago Simultáneo; Giro o Comprobante de Pago) que puede realizarse en línea; 2) Conocimiento de Embarque Original; 3) Factura Comercial Original.

También en los casos en que intervenga el Agente de Aduanas se exhibirá: 1) Declaración Jurada del importador sobre el precio de la mercancía; 2) Endoso Original del Conocimiento de Embarque a favor del Agente de Aduana; 3) Certificado de Seguro; 4) Nota de Gastos; 5) Permisos, vistos buenos y certificaciones.

También se deben presentar los certificados sanitarios y fitosanitarios.

El plazo máximo para el pago de los derechos aduaneros es de 15 días a partir de la fecha de emisión de la declaración de ingreso, pudiendo ser realizado en forma electrónica (www.tesoreria.cl) o a través de bancos comerciales o entidades habilitadas.

¹⁸⁴ "Ley de etiquetado y publicidad de alimentos en Chile: ¿Un modelo replicable para Latinoamérica?". D+I Desarrollando Ideas, Santiago de Chile, mayo de 2016, p. 3. En https://ideas.llorenteycuenca.com/wp-content/uploads/sites/5/2016/05/160504_DI_informe_alimentacion_chile_ESP.pdf

¹⁸⁵ Guía para Importar a Chile. Normas y Aranceles". En <https://www.slideshare.net/AgenciaExportadora/gua-para-importar-a-chile-normas-y-aranceles>

Requerimientos para productos orgánicos¹⁸⁶:

Para que una importación de productos orgánicos sea reconocida de acuerdo a la legislación nacional, se pueden presentar diferentes situaciones:

1.- Productos importados terminados para consumo final:

Toda importación que se requiere realizar debe venir amparada por el Certificado de Transacción emitido por una Certificadora Registrada en el país de origen reconocida por una Autoridad Competente y debe estar certificado por la normativa orgánica del país de origen del producto. Dentro de la Información que debe contener el certificado de transacción se debe distinguir: a) Nombre y dirección del Organismo de Certificación que certifica la exportación; b) Nombre y dirección del exportador/importador; c) Denominación comercial del producto, cantidad y condición (orgánico/en Conversión/en transición); d) Firma y sello del Organismo de Certificación del país exportador.

Cuando no exista una Autoridad Competente en el país de origen, los productos finales que se importen como orgánicos, no se podrán comercializar en dicha condición si estos no cuentan con la validación de la documentación dada por alguna de las certificadoras registradas en el SAG. Una de las certificadoras registradas en el Servicio será la responsable de verificar la condición orgánica de los productos importados, en relación a la normativa chilena. No se aceptarán normativas internacionales como homólogas, equivalentes o reconocimientos, que no se encuentren oficializados de acuerdo a la legislación nacional por parte del SAG.

2.- Productos importados como materias primas o productos a granel (requieren de algún proceso para su posterior comercialización, el cual puede ser desde un empaque hasta una transformación)

Para el caso de materias primas o productos a granel importadas, deberán cumplir con recertificar el producto por alguna de las empresas certificadoras registradas en Chile. Esta entidad deberá validar la información de elaboración de la materia prima y ver si cumple su proceso productivo bajo la Normativa Chilena (Decreto Supremo N°3/2016). Además de certificar el proceso de este producto, el etiquetado deberá cumplir con lo dispuesto en la Normativa utilizando la denominación orgánica, ecológica o biológica o una combinación de estos. Si existe a la fecha de la importación un acuerdo de equivalencia sobre los productos orgánicos, se reconoce el sistema que utilice el país con el cual Chile celebra dicho acuerdo y bajo los términos de este.

Cuando las materias primas se importen y su destino final sea posteriormente la re-exportación, no es exigible su recertificación, y deberán presentar los certificados necesarios vigentes, ya sea master y transaccional, en donde conste su condición de productos orgánicos, que cumplen un estándar distinto al Nacional. Cabe aclarar que deberán procesarse en una planta que cuente con la certificación chilena para procesar productos orgánicos, lugar donde se asegurará que el etiquetado mencione claramente que es únicamente para exportación, ya que el producto no se podrá comercializar en Chile.

¹⁸⁶ Elaborado sobre la base de "Requisitos para la importación de productos con certificación orgánica". Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) del Ministerio de Agricultura de la República de Chile. División de Protección de Recursos Renovables, Subdepartamento de Agricultura Orgánica. Santiago de Chile. En https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/requisitos_para_la_importacion_de_productos_organicos.pdf

4.2- Mercados potenciales para las exportaciones de chía, sésamo y quínoa

4.2.1- Mercados Asiáticos:

La mejora en el consumo que se está produciendo en Asia, pone de relieve la creciente búsqueda de bienestar; la salud, la inocuidad alimentaria y el bienestar, ya se han convertido en los principales atributos que impactan en las decisiones de compra de los consumidores. El precio ya no es considerado tan importante como la calidad y lo saludable de un alimento¹⁸⁷. Hoy en día, los impulsores de valor están cambiando fundamentalmente las industrias de alimentos y bebidas. Y la salud y bienestar, en Asia, al igual que en el resto del mundo, representa el más importante de los impulsores para los consumidores a medida que toman decisiones de compra.

Los consumidores están volviendo a lo básico, optando por ingredientes simples y alimentos menos procesados en pos de la salud y una mejor calidad de vida.

A medida que el consumo sigue creciendo, los consumidores están dispuestos a pagar más por alimentos sin ingredientes indeseables y buscan activamente alimentos naturales y orgánicos. Una reciente encuesta realizada por Nielsen revela que los consumidores están optando cada vez más por dietas especializadas que respondan a su deseo de comer alimentos orgánicos, bajos en grasa, bajos en carbohidratos, buscando eliminar ingredientes que provocan intolerancias alimentarias, alergias o por temas de convicciones personales.

En este informe reciente realizado por Nielsen, casi dos tercios de los encuestados globales (64%) dicen que siguen una dieta que limita o prohíbe el consumo de algunos alimentos o ingredientes, con tasas de respuesta en África / Medio Oriente (84%) y Asia-Pacífico (72%) más altas que el promedio.

Según la organización Superfood Asia, con un crecimiento previsto de US \$ 69,2 mil millones en los próximos cinco años, se espera que el segmento naturalmente saludable se valore en US \$ 345,2 mil millones para 2020.

Dentro de los alimentos saludables que se analizan y se consideran conductores clave del mercado, están:

- Alimentos mínimamente procesados
- Productos orgánicos
- Alternativas basadas en plantas
- Productos veganos
- Superalimentos

Por otro lado, según la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), a medida que los “cultivos inteligentes” y los “superalimentos” se abren paso en el mercado asiáticos, el consumo de arroz por persona, un alimentos básico de la industria culinaria de estos países, va disminuyendo.

¹⁸⁷ <https://superfood-asia.com/>

Especialmente en Taiwán, donde se dio la caída más pronunciada, con dos tercios en 50 años¹⁸⁸; esto refleja una tendencia en todo el continente a medida que la urbanización, el aumento de los ingresos, el cambio climático y las preocupaciones sobre la salud y el suministro de alimentos impulsan alternativas para el futuro.

Alrededor del 90 por ciento de la producción y consumo de arroz a nivel mundial se encuentra en Asia, hogar del 60 por ciento de la población mundial. Sin embargo, como muestran las tendencias en Taiwán, Japón, Corea del Sur y Hong Kong, el consumo disminuirá significativamente a medida que cambien las dietas.

El cambio del arroz en las naciones asiáticas más ricas se explica por la Ley de Bennett, que argumenta que a medida que aumentan los ingresos, las personas gastan proporcionalmente menos en alimentos básicos con almidón como el arroz.

El arroz se considera inferior cuando el ingreso per cápita alcanza los US \$ 2.364 en las naciones asiáticas, según las estimaciones de la FAO; y una de las principales alternativas a su consumo es la quínoa; cuya producción aumentó en más del 70 por ciento entre 2000 y 2014 en los principales países productores, según la FAO, porque se vendió como un "superalimento".

A diferencia de la quínoa y la chía, que se encuentran recientemente abriéndose paso en el mercado asiático, el sésamo, no solo es una de las principales semillas cultivadas en regiones de África y Asia, sino que es parte fundamental de los platos tradicionales, y las industrias farmacéuticas y de cosméticos.

La demanda constante de semillas de sésamo y productos derivados de ellas también está siendo generada por la tendencia cada vez más popular de alimentación saludable y la tendencia a preferir cosméticos orgánicos y otros productos similares. Además, la creciente popularidad de los condimentos, adobos y salsas a base de semillas de sésamo de Asia y África en Europa y América del Norte también es un factor.

Se espera que el consumo de semillas de sésamo crezca a una tasa de + 2.0% por año en los próximos nueve años, lo que llevará al mercado a 9.5 millones de toneladas en 2025.¹⁸⁹

4.2.1.1-Taiwán:

Taiwán es una de las economías más dinámicas del sudeste asiático. La población es de más de 23 millones de habitantes y su ingreso per cápita es de casi USD 40.000 anual, siendo uno de los países con mayor índice de desarrollo de la región.¹⁹⁰

Este país representa un mercado atractivo para la chía, pues en los últimos 2 años se notó un incremento de las importaciones interanual en promedio del 44,70%. El arancel aplicado para este producto es del 0%.

Hay que destacar que los consumidores taiwaneses, como los de la mayoría de la región, valoran a los productos naturales. En el caso particular de este país, muchos con fines medicinales o para el cuidado de la salud.¹⁹¹

¹⁸⁸ <https://www.scmp.com/lifestyle/food-drink/article/3039527/where-eat-singapore-three-hottest-restaurants-right-now>

¹⁸⁹ <https://www.bizcommunity.com/Article/1/358/178081.html>

¹⁹⁰ https://es.wikipedia.org/wiki/Rep%C3%BAblica_de_China

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.341/ton
- Quínoa: USD 2.904/ton
- Chía: USD 2.671/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):¹⁹²

Sésamo	Quínoa	Chía
		
<p>TWS 31,6/100gr USD 1,04/100gr</p>	<p>TWS 125/100gr USD 4,10/100gr</p>	<p>TWS 141/100gr USD 4,62/100gr</p>

Ferias agrícolas y de alimentos 2020¹⁹³:

- Food Taipei – Taipei: 17-20 de junio de 2020. www.foodtaipei.com.tw



- Kaohsiung International Food Show – Kaohsiung. 22-25 de octubre de 2020. www.foodkh.com.tw



¹⁹¹ "Estudio de mercado de productos naturales para Taiwán. Prom Perú, 2011. P. 47. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/585695238rad931a0.pdf>

¹⁹² <https://online.carrefour.com.tw/us/>

¹⁹³ : <https://www.feriasalimentarias.com/>

Requisitos Relevantes

Los requisitos más relevantes para la importación de alimentos están especificados en las páginas web de los siguientes organismos:

- 1) Ley Rectora de Sanidad Alimentaria (Act Governing Food Sanitation): http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16
- 2) Requisitos de -- - Inspección de Alimentos Importados y Productos Relevantes (Regulations of Inspection of Imported Foods and Related Products): http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16
- 3) Los alimentos importados deben cumplir la Ley Rectora de Sanidad Alimentaria y requisitos relevantes:¹⁹⁴
 - Normas de Sanidad Alimentaria: http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16
 - Normas de Campo de Aplicación de Alimentos Aditivos: http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16
 - Normas de Límites de Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (Standards for Pesticide Residue Limits in Foods): http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16
 - Normas de Límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos: http://www.fda.gov.tw/eng/people_laws_list.aspx?time=1&classifysn=16

Una de las mejores formas de entrar al mercado taiwanés es por medio de un agente local el cual puede tomar la función de distribuidor o puede convertirse en un socio comercial de la firma o el productor extranjero.¹⁹⁵

Toda empresa taiwanesa que lleve a cabo actividades de importación/exportación debe cumplir las regulaciones sobre registro y administración de exportadores e importadores, legislación que marca la obligatoriedad y las pautas para registrarse como exportador/importador en la Oficina de Gerencia de Investigación de Mercados del Ministerio de Asuntos Económicos. Una vez registradas, para las mercancías que requieren control (vino, cítricos, manzanas, tabaco, cereales, etc.) se requiere un examen de importación, debiendo los importadores deben justificar que han cumplido con los requerimientos establecidos por el organismo competente los cuales varían dependiendo del producto.¹⁹⁶

Para poder ingresar mercancía agrícola ésta debe pasar las revisiones in situ sobre residuos de pesticidas, a la vez que se debe presentar los certificados fitosanitarios que son comprobados exhaustivamente.

Las solicitudes de inspección, que pueden realizarse online, tienen que presentar ante la Administración de Alimentos y Drogas los siguientes documentos: 1) Un formato de aplicación completo para la inspección de alimentos importados y productos relevantes; 2) Un formato de declaración para información básica de los alimentos importados; 3) Una copia de aplicación para la declaración de importación; 4) Certificados necesarios de salud y seguridad requeridos por la autoridad competente.¹⁹⁷

¹⁹⁴ Ídem. P. 56.

¹⁹⁵ Perfil Comercial de Taiwán, 2011. En https://www.cei-rd.gov.do/estudios_economicos/perfiles/asia/taiwan.pdf

¹⁹⁶ Ídem.

¹⁹⁷ "Estudio de mercado de productos naturales para Taiwán. Prom Perú, 2011. P.p 56-57. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/585695238rad931a0.pdf>

Como lo requiere la ley taiwanesa al respecto, el etiquetado de los ítems alimenticios que ingresen a la isla debe estar en idioma chino y fijado antes de los trámites aduaneros. Están exentos de esta regulación los productos que vayan a ser re-empacados o procesados en el país, no obstante, deben mostrar toda la información antes de ser puestos a la venta en el mercado.¹⁹⁸

Requisitos para productos orgánicos¹⁹⁹:

Existen cuatro agencias certificadoras orgánicas que son reconocidas por el gobierno taiwanés: Mokichi Okada International Association (MOA); Taiwan Organic Product Association (TOPA); Tse-xin Organic Agricultural Foundation (TOAF) y Taiwan Formosa Organic Association (FOA). Para hacer uso de la denominación orgánica en Taiwán es necesario ser auditado por una de estas empresas o las empresas internacionales reconocidas por el gobierno para auditorías orgánicas internacionales.

4.2.1.2- Vietnam:

En los últimos años Vietnam se ha constituido en uno de los principales socios comerciales para la Argentina. Con una población de casi 95 millones de habitantes y un PBI per cápita de casi USD 8.000²⁰⁰, es uno de los importadores de alimentos más dinámicos, sustentado en su crecimiento demográfico. Su mercado resulta atractivo para el sésamo, ya que en los últimos tres años sus importaciones crecieron en promedio a un ritmo de 120%. El arancel NMF para este producto en ese país es del 5%.

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 2.222/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):²⁰¹

Sésamo	Chía
	
<p>VND 15000/100gr USD 0,65/100gr</p>	<p>VND 73200/100gr USD 3,17/100gr</p>

¹⁹⁸ Perfil Comercial de Taiwán, 2011. En https://www.cei-rd.gov.do/estudios_economicos/perfiles/asia/taiwan.pdf

¹⁹⁹ Elaborado en base a “Estudio de mercado de productos naturales para Taiwán”. Prom Perú, 2011. P. 29. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/585695238rad931a0.pdf>

²⁰⁰ <https://es.wikipedia.org/wiki/Vietnam>

²⁰¹ <https://vinmart.com/>

Argentina y Vietnam tiene vigente un Acuerdo sobre Cooperación Económica y Comercial que data de 1996, en virtud del cual a los productos de origen argentino se les aplica la tarifa de importación preferencial contra presentación del Certificado de Origen correspondiente, mientras que en lo que respecta al IVA, el país aplica porcentajes que varían entre el 5% y el 10%²⁰².

Ferias agrícolas y de alimentos 2020²⁰³:

- Vietfood and Beverage – Ho Chi Minh: 13-15 de Agosto de 2020. www.foodexvietnam.com



Requisitos Aduaneros

Para realizar los trámites aduaneros de importación, se debe tener los siguientes documentos: 1) Declaración aduanera; 2) Contrato comercial firmado por ambas partes legales; 3) Factura comercial; 4) Guía de embarque (BL). Además, y dependiendo del producto, se puede exigir: 1) Listado de empaque (en caso de importación de diferentes mercaderías); 2) Declaración del valor de importación; 3) Certificado de Origen (para gozar de arancel preferencial de importación); 4) Permiso de importación; 5) Contrato de importación por comisión (en caso de importación por comisión); 6) Certificado del control de calidad; 7) Cuota de importación (en caso de importación por cuota); 8) Permiso sanitario vegetal/animal de importación (en caso de plantas, animales y sus productos)²⁰⁴.

Mediante la Circular 30/2014/TT-BNNPTNT se brinda un listado de los productos obligados a pasar cuarentena vegetal y otro de los productos obligados a realizar el Análisis de Riesgos de Plagas además de pasar cuarentena vegetal antes de ser exportados a Vietnam. La lista de alimentos sujetos a cuarentena incluye a: 1) Tubérculos, frutos, semillas, flores, hojas, troncos, ramas, tocones, raíces, pieles de todo tipo; 2) Granos rotos, salvado, torta de aceite, fibras naturales crudas, fibra vegetal; entre otros. La lista de alimentos sujetos al análisis de riesgo de plagas incluye: 1) Frutas frescas de todo tipo; 2) Bulbos frescos de todo tipo²⁰⁵.

En lo que respecta al etiquetado, para estos productos se deberá informar sobre: 1) Nombre del producto; 2) Nombre y dirección de la organización/persona que tiene responsabilidad de producto; 3) Procedencia de producto. Además, de acuerdo a sus características: 1) Cantidad (Cuantitativo); 2) Fecha de producción; 3) Fecha de vencimiento; 4) Información de advertencia (si hay)²⁰⁶.

²⁰² Perfil de Mercado. Alimentos y Bebidas en Vietnam". Embajada de la República Argentina en la República Socialista de Vietnam. Marzo de 2018. Pp. 15-16. En https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/7561

²⁰³ <https://www.feriasinfo.es/Ferias-Vietnam-Z236-S2.html>

²⁰⁴ Ídem. P. 17.

²⁰⁵ Ídem. Pp. 18-19.

²⁰⁶ Ídem. Pp. 19-20.

Requisitos para productos orgánicos²⁰⁷:

En el caso de Vietnam, no se ha accedido a una normativa detallada sobre la importación de productos orgánicos debido a que los requisitos para la certificación no se detallan en la norma nacional. A nivel local, las pequeñas granjas han recurrido a un sistema de garantía de participantes basado en los estándares nacionales. Los certificadores internacionales pueden ayudar con la certificación en Vietnam.

En este país se aplica el Sistema de Garantía Participativa (PGS) que tiene como objetivo común con organismos de certificación externos, proporcionar un sistema de garantía confiable para los consumidores que buscan productos orgánicos. La única diferencia está en el método ya que el sistema PGS fomenta o incluso puede requerir la participación directa de agricultores y consumidores en el proceso de certificación.

4.2.1.3- Corea del Sur:

La República de Corea es uno de los países con mayor desarrollo humano, su PBI per cápita ronda los USD 32.000²⁰⁸ y es una de las economías de mayor crecimiento en las últimas décadas. Si bien los estándares para el ingreso de productos a este mercado de más de 50 millones de habitantes²⁰⁹ son muy elevados, representa un mercado prometedor para las exportaciones de sésamo, ya que en los últimos tres años el crecimiento de sus importaciones de este producto se multiplicó por un 5,5% en promedio, posicionándose en el 4to lugar como importador en valor FOB, en el año 2018, superando los USD 120 millones. El arancel para este producto es del 40%²¹⁰.

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):²¹¹

Sésamo	Quínoa
	
KRW 4.995/ 100gr USD 4,22/100gr	KRW 2.247,8/ 100gr USD 1,90/100gr

²⁰⁷ Elabora en base a la información obtenida de <https://globalorganictrade.com/country/vietnam> (traducción propia).

²⁰⁸ https://es.wikipedia.org/wiki/Corea_del_Sur

²⁰⁹ ídem.

²¹⁰ <http://www.customs.go.kr/kcshome/tariff/CustomsTariffList.do?layoutMenuNo=21025>

²¹¹ <http://www.homeplus.co.kr/>

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.711/ton
- Quínoa: USD 4.848/ton
- Chía: USD 1.940/ton

Requisitos aduaneros:

Además del arancel, el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) en la República de Corea es del 10% sobre la base del valor CIF. Las importaciones suelen verse gravadas cuando se efectúan los trámites de despacho de aduana para la puesta en circulación de las mercancías.

Los requisitos para la importación de alimentos a este país establecen el siguiente procedimiento²¹²:

El Corea Custom Service (KCS) es responsable de asegurar que el envío importado ha cumplido con todos los requisitos, incluyendo documentación, inspecciones y los aranceles de importación, previo a la liberalización del producto. Todos los productos nuevos están sujetos a inspección obligatoria de laboratorio, mientras que los envíos posteriores del mismo producto que han superado la primera inspección de laboratorio podrán estar sujetos a una inspección documentaria y visual más simple y en menor tiempo.

Los documentos requeridos para la importación de alimentos son: 1) Factura Comercial; 2) Conocimiento de Embarque (Bill of Lading o Airway Bill); 3) Lista de Empaque – Packing List; 4) Certificado de Origen; 5) Nombres de todos los ingredientes y composición porcentual de los principales ingredientes; 6) nombres y el contenido de todos los aditivos alimenticios; 7) Diagrama de flujo de proceso; 8) Certificado sanitario

El Ministerio de Inocuidad, Alimentos y Drogas es quien lleva a cabo la inspección de seguridad de los productos agrícolas importados, incluyendo los productos animales, alimentos procesados, alimentos funcionales, aditivos alimentarios, envasado de alimentos, envases y equipos. Los plazos abarcan desde los dos días para la inspección de documentos hasta los 10 días para inspección de laboratorio o inclusive 14 días para los test de incubación.

Las medidas sanitarias y fitosanitarias tienen dos objetivos, tanto la inspección con el fin de asegurar la calidad de los alimentos, como la cuarentena con el fin de proteger la vida animal y vegetal.

Las frutas, verduras y subproductos requieren la realización previa de análisis de riesgo de plaga. Para ello, los importadores deben presentar una notificación de importación para los productos sujetos a cuarentena vegetal y un formulario de Solicitud de Inspección a la Agencia de Cuarentena e Inspección de Plantas, Animales y Productos de Pesca. Una vez que los productos hayan sido sometidos a un proceso de inspección y éste haya sido aprobado, se emite el certificado. De lo contrario los productos podrán ser devueltos a su lugar de origen o serán destruidos. Los análisis de riesgo de plagas son desarrollados por la Agencia de Inspección y Cuarentena de Animales y plantas, mientras que la inspección es llevada a cabo por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea.

²¹² Elaborado sobre la base de la "Guía de acceso de alimentos para Corea del Sur". Prom Perú, 2015. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/424394308rad45A78.pdf>

El Código Alimentario (Food Code) contiene los requisitos relacionados con residuos de químicos adicionados a los alimentos, como plaguicidas y medicamentos veterinarios, sean éstos patógenos, metales pesados (mercurio, plomo, cadmio, etc.), materiales radioactivos, toxinas entre las que se incluyen las microtoxinas. La información detallada puede obtenerse ingresando al link: <http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>

Las cantidades máximas que pueden ser utilizadas de ciertos tipos de plaguicidas también son determinadas por el Código Alimentario.

Las normas de etiquetado disponen la obligatoriedad de: 1) nombre del producto; 2) tipo de alimento; 3) Nombre y dirección de la compañía importadora; 4) Fecha de elaboración: año, mes y día; 5) fecha de vencimiento; 6) Contenido neto con calorías; 7) Ingredientes y sus proporciones: Denominación y contenido de ingredientes.

Están exentos de etiquetados los productos agrícolas como granos, siempre que no estén dentro de empaques.

Es importante tener en cuenta que el gobierno de Corea dispuso el registro de los importadores -el Sistema Buenas Prácticas de Importación (GIP Importer)- con el fin de facilitar la importación de productos de plantas productoras registradas. En estos casos no se requiere inspección y el producto puede ingresar al país bajo un sistema fast-track. Para realizar el registro como importador, se debe llenar el formulario que se encuentra en la página web de la Administración Coreana de Alimentos y Drogas (KFDA) y adjuntar los documentos necesarios. Los criterios para certificar una planta o establecimiento exportador están basados en las buenas prácticas de manufactura (BPM), los cuales incluyen: 1) criterios de seguridad para ingredientes y embalaje; 2) criterios de seguridad para las instalaciones del sitio de fabricación; 3) criterios de higiene del personal; 4) criterios para la administración de la seguridad de alimentos durante su manufactura y procesamiento y 5) criterios de seguridad para productos terminados.

Requisitos para productos orgánicos:

Desde el 2014, la República de Corea establece un nuevo procedimiento para la importación de productos orgánicos. Éstos deberán contar con certificación orgánica conforme a las disposiciones de la ley "Environment-friendly Agriculture Promotion Act". Dicha normativa establece principalmente que la empresa interesada debe solicitar a la Autoridad Sanitaria de Corea (QIA) una certificación directa, según la cual los inspectores deberán viajar al país de origen y certificar el producto en cuestión. Se requiere, además, una certificación de la autoridad sanitaria del país de origen que cuente con reconocimiento mutuo equivalente con QIA. El costo de la certificación debe ser cubierto por la empresa interesada y durante el tiempo que demore en obtener la certificación no podrá exportar sus productos orgánicos a Corea²¹³.

4.2.1.4- Japón:

Este país es la tercera economía del mundo, recientemente superada por China. Con una población de más de 126 millones de habitantes, un PBI de más de USD 5 billones y un PBI per

²¹³ "Certificación de productos orgánicos en Corea del Sur". CentralAmericaDta.com. 20 de enero de 2014. En https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Certificacin_para_productos_orgnicos_en_Corea_del_Sur

cápita que supera los USD 44.000²¹⁴, resulta un mercado de gran interés. Dado su alto índice de desarrollo humano, los requisitos y estándares de calidad en este mercado son elevados. Entre 2016 y 2018 las importaciones de sésamo en este país se incrementaron en un 2,5% en promedio, llegando a estar en el 2do lugar como importador mundial, con USD 213 millones. El arancel para este producto es del 0%²¹⁵, de allí que resulte un destino a tener en cuenta por los exportadores.

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.360/ton
- Quínoa: USD 3.003/ton
- Chía: USD 1.575/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):²¹⁶

Sésamo	Quínoa	Chía
		
¥193,6/100gr USD 1,77/100gr	¥ 84,9/100gr USD 0,77/100gr	¥127,8/100gr USD 1,17/100gr

Ferias agrícolas y de alimentos 2020²¹⁷:

- Foodex Japan – Chiba: 10-13 de marzo de 2020. www.jma.or.jp



²¹⁴ <https://es.wikipedia.org/wiki/Jap%C3%B3n>

²¹⁵ http://www.customs.go.jp/english/tariff/2019_4/index.htm

²¹⁶ <https://www.theflyingpig.com/>

²¹⁷ <https://www.feriasalimentarias.com/>

- Biofach Japan – Tokio: 10-13 de marzo de 2020. <https://www.biofach-japan.com/>



Requisitos aduaneros:

El ingreso de alimentos al mercado japonés requiere de notificaciones e inspecciones, a fin de garantizar la seguridad alimentaria, de acuerdo con la Food Sanitation Law.

Procedimientos son los siguientes²¹⁸:

Se debe llenar el Formulario de Notificación para la Importación de Alimentos y enviar a la estación de cuarentena responsable en el puerto de importación. Algunos alimentos deben acompañar adicionalmente los certificados sanitarios y fitosanitarios. La notificación puede obtenerse en: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/dl/1-3.pdf>.

Una vez realizado este trámite se procede a la inspección si los inspectores determinan que la carga debe ser objeto ésta. En este procedimiento, se verificará el país de exportación; los productos importados; el fabricante; el lugar de fabricación; los ingredientes, materiales y aditivos empleados y los métodos de fabricación, según corresponda. También se verificará si los alimentos importados cumplen con los estándares de manufactura regulados bajo la Ley de Sanidad Alimentaria; si la utilización de aditivos cumple con los estándares requeridos; si contiene sustancias venenosas o peligrosas y si el fabricante o el lugar de fabricación presenta un historial de problemas de sanidad en el pasado.

Si el alimento importado aparenta violar la Ley de Sanidad Alimentaria (Food Sanitation Law), falta información sobre la situación sanitaria del país exportador, la naturaleza del alimento y productos relacionados, o existe registro de incumplimiento en el pasado. En este caso, la orden de inspección será emitida por el MHLW y el procedimiento de importación será suspendido hasta que los alimentos respectivos cumplan con todos los requisitos. En estos casos, el importador es responsable por el costo de la inspección.

En el caso de alimentos que son importados por primera vez a Japón, la estación de cuarentena de MHLW solicita a los importadores llevar a cabo una inspección de la carga basándose en la premisa de que los importadores también tienen la obligación de asegurar la inocuidad de los alimentos.

Si el examen de documentos e inspección de carga determina que el producto se encuentra en conformidad con la ley, se envía al importador un “certificado de notificación”, por parte de la estación de cuarentena del MHLW, donde la notificación fue inicialmente presentada, y la

²¹⁸Elaborado sobre la base de la “Guía de acceso para alimentos al mercado de Japón”. Prom Perú, 2015. En <http://www.sicex.gob.pe/sicex/documentosportal/1025163015rad6B348.pdf>

importación continuará su curso. Si la mercancía no es aprobada tras la inspección, no podrá ser importada a Japón. La estación de cuarentena informará al importador las violaciones detectadas y el importador podrá adoptar las medidas correctivas.

Con respecto a los trámites aduaneros, la declaración de Importación se debe presentar triplicada y entregada a la Aduana Japonesa con los siguientes documentos: 1) Factura Comercial; 2) Bill of Landing o Air Waybill; 3) Certificado de Origen (En caso de aplicar una tasa preferencial); 4) Listado de productos (Packing List); 5) Certificado de Seguros.

Hay que tener en cuenta que la Aduana japonesa, desde marzo de 2014 ha cambiado sus reglas de reporte anticipado de la información de carga, que solicita a las navieras y los transitarios o agentes naviero o consignatarios de buques (NVCCOs) a presentar electrónicamente a la aduana de Japón información de la carga a más tardar 24 horas antes de la salida del buque de un puerto de carga. Si toda la información requerida no está disponible 24 horas antes de la salida no se cargará la carga. Esto incluye números de contenedor y del sello.

Todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales extranjeros deben contar con una certificación "Estándares Japoneses de Agricultura" (Japanese Agricultural Standards-JAS) para poder ingresar a territorio japonés (Ley N° 175, 1950). Esta certificación garantiza el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción japoneses. Es exigida a todos los productos, no importando incluso que cuenten con certificados de otros países. Los estándares JAS están divididos en 4 grupos: 1) Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos; 2) Estándares de procesos para obtener productos agrícolas orgánicos procesados; 3) Estándares para evaluar al procesador; 4) Estándares para evaluar al jefe de campo.

Para obtener este certificado hay que cumplir con los estándares JAS y ser certificado por una certificadora acreditada por el gobierno japonés (MAFF). Se puede acceder a más información en el siguiente link: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html> (Directrices para el Control del Higiene de los Alimentos Procesados de importación).

En cuanto a las medidas fitosanitarias, todas las plantas y productos vegetales que se importan en Japón deben aprobar los procedimientos de cuarentena vegetal regulados en la Ley de Protección de Plantas (Plant Protection Act). Las plantas para importación se encuentran reguladas en las siguientes tres categorías: artículos con entrada prohibida (plantas con plagas cuarentenarias; plantas con enfermedades y plagas que no han ocurrido en Japón y cuya presencia sería difícilmente detectada y plantas provenientes de regiones afectadas por brotes de dichas enfermedades y plagas que recorren dichas regiones); 2) artículos sujetos a inspección de importación (semillas, viveros y bulbos de flores, flores cortadas, frutas y verduras, granos y cereales, frijoles y legumbres, flores secas, madera, especias, hierbas, plantas medicinales, y otros. Si no hay ninguna plaga cuarentenaria que sea detectada por la inspección en los controles fronterizos, se aprueba su ingreso al país. Si alguna plaga cuarentenaria es encontrada, la entrada del producto es negada. Sin embargo, si existe un tratamiento de fumigación adecuado se puede liberar la importación luego de la finalización del respectivo tratamiento. y artículos que no están sujetos a inspección de importación. Cuando sea necesario un examen más detallado, se envían las muestras a los laboratorios oficiales para análisis por dispositivos de inspección más sofisticados. La inspección de las importaciones de cargas a granel, como cereales o granos, se realiza de forma rutinaria a bordo de los buques, antes de la descarga;3) artículos que no están sujetos a inspección de importación (Por regla general, todas las plantas están sujetas inspección de

importación. Sin embargo, algunos productos de origen vegetal están exentos de inspección, tales como productos muy elaborados, como muebles de madera, té, productos enlatados o embotellados o envasados en un recipiente sellado, entre muchos otros que se pueden consultar en <http://www.maff.go.jp/pps/>).

El Departamento de Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar (Department of Food Safety of the Ministry of Labor, Health, and Welfare) controla el uso de residuos químicos agrícolas entre ellos los pesticidas, aditivos para alimentos y medicamentos veterinarios. La autoridad japonesa brinda una lista completa de los residuos químicos que están actualmente permitidos clasificándolos de acuerdo con los siguientes tipos de alimentos en los que pueden estar contenidos: 1) Alimentos procesados; 2) Cultivos; 3) Animales, incluidos los peces; 4) Aguas minerales²¹⁹.

Los fundamentos de la trazabilidad están dispersos en varias normativas, Entre ellas se encuentra el Etiquetado apropiado de Productos Agrícolas y Forestales (Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products)(Ley de JAS) y la Ley de Inspección de Productos Agrícolas (Agricultural products Inspection Law).

El Manual para la Introducción de Sistema de Trazabilidad de Alimentos (Manual for the Introduction of a System of Food Traceability) proporciona directrices generales para el establecimiento de un sistema de trazabilidad en las empresas de alimentos, las cuales se basan en nueve principios: Principio 1. Definición de la unidad de trazabilidad: definir la unidad de trazabilidad de los productos y materias primas en el punto indicado de cada etapa. Principio 2. Regla de Identificación: Establecer formas de identificación. Principio 3. Método de gestión: Establecer el método de separar y gestionar los productos alimenticios y materias primas para cada unidad identificada (unidad trazable). Principio 4. Asegurar una trazabilidad “hacia atrás”, y establecer la norma sobre la vinculación de la unidad de producción primaria y el proveedor. Principio 5. Garantizar la trazabilidad interna: Establecer la conexión de una unidad de trazabilidad de las materias primas con las de procesos. Principio 6. Garantizar la trazabilidad “hacia adelante”: Establecer la vinculación del productor y su comprador. Principio 7. Método de Identificación: Establecer el método para fijar el ID de la unidad de trazabilidad. Principio 8. Medios para grabación y transmisión de la información: Determinación de los medios de comunicación para registrar, almacenar y transmitir la información. Principio 9. Establecimiento de un procedimiento: Establecer el procedimiento para actualizar los métodos establecidos anteriormente.

Todos los envases para alimentos deben ser diseñados de tal forma que el cobre, plomo o las aleaciones que contengan no se desprendan o desechen. Con esto se busca evitar la migración de sustancias tóxicas al alimento. Abajo siguen algunos ejemplos de requerimientos aplicables a envasados, los aspectos más relevantes y básicos a tener en cuenta en el diseño de envases para exportar a Japón son los siguientes: 1) Prevención de deformaciones, roturas y cualquier otro tipo de daño que pudieran sufrir los productos; 2) Protección contra microorganismos que pudieran afectar su calidad o niveles de maduración; 3) Trasmisión de facilidades de uso y de información relevante para el consumidor; 4) Contenido permitido de plomo en capa metálica de la lata: menos de 5%; 5) Contenido de metales que pueden ser usados para fabricar envases de alimentos en lata: - Plomo: menos del 10% - Antimonio: menos del 5% ; 6) Soldadura para la fabricación o reparación de los envases y embalajes: en el caso de plomo sería menos del 20% cuando se aplica al exterior de las latas de conservas, el 98% o menos para su uso en latas

²¹⁹ Puede obtenerse más información en <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/04.html>

sanitarias, y el 60% o menos en otras latas; 7) Los electrodos que se apliquen en un envase con dispositivos que aplican una corriente eléctrica directamente a los alimentos sólo pueden ser de hierro, aluminio, platino o titanio. El acero inoxidable puede ser utilizado cuando la corriente eléctrica que fluye a los alimentos es insignificante; 8) Los envases solo pueden contener los colores químicos sintéticos, los envases solo pueden contener aquellos listados en el apéndice 2 del reglamento de la Ley de Sanidad Alimentaria; 9) No se admiten resinas sintéticas utilizando cloruro de polivinilo como su principal componente en cualquier envase en contacto con grasas y aceites alimenticios y alimentos que contengan ingredientes aceitosos; 10) Diseño adecuado que resalte la calidad del producto; 11) Respeto al medio ambiente, evitando dilapidar recursos naturales y brindando facilidades para el reciclaje de envases.

En cuanto a las etiquetas, deben contener: 1) Denominación del producto ; 2) Contenido neto; 3) Fecha de vencimiento; 4) Nombre y dirección del fabricante o importador; 5) País de origen; 6) Método de preservación (para productos conservados); 7) Información sobre cómo consumir el producto; 8) Listado de los ingredientes (deben ser etiquetados con los nombres genéricos en el orden decreciente por peso); 9) Método de almacenaje.

Requisitos para productos orgánicos²²⁰:

El régimen de certificación para productos orgánicos en Japón (JAS: Japanese Agricultural Standard) ha sido puesto en vigencia en abril de 2001. Desde entonces, Argentina ha solicitado la equivalencia de las normas, lográndola en el 2006. Actualmente, sólo la Unión Europea, EE.UU., Australia y Argentina son equivalentes con la norma JAS. Argentina ha logrado su equivalencia con las normas orgánicas japonesas, lo que significa que cualquier producto certificado por la norma argentina podrá ingresar directamente a Japón solamente con la presentación del certificado argentino, sin necesitar la recertificación por una certificadora japonesa como se requería previo al reconocimiento de dicha equivalencia. OIA ha sido presentada ante el Gobierno Japonés y aprobada por SENASA para la emisión de certificados con destino a Japón. En lo referente al rotulado, previo al diseño del mismo, deberán consultarse los requisitos a cumplir, los que se indicarán para cada caso.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) reconoció la equivalencia entre la normativa y el control argentino de productos orgánicos y el sistema de estándares agrícolas japoneses (Japanese Agricultural Standards, JAS). De esta forma, la Argentina podrá iniciar la exportación a Japón de productos agrícolas orgánicos primarios y procesados de origen vegetal certificados por entidades habilitadas por el Senasa²²¹.

4.2.1.5- China

La República Popular de China se ha constituido en las últimas décadas en un actor más que relevante en materia de comercio internacional, tanto por sus exportaciones como por sus importaciones. Es el país más poblado del mundo, con más de 1.400 millones de habitantes, su PBI supera los USD 13 billones y su PBI per cápita los USD 9.000²²². China es uno de los

²²⁰ Elaborado en base a "Sistemas de certificación orgánica en Argentina y el Mundo". Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina. Octubre de 2012. En

https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/bovinos/informacion_interes/informes_historicos/_archivos//000015=Producci%C3%B3n%20org%C3%A1nica/000005-%20Producci%C3%B3n%20org%C3%A1nica%202011.pdf

²²¹ <http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/argentina-podra-exportar-productos-organicos-de-origen-vegetal-japon>

²²² https://es.wikipedia.org/wiki/Rep%C3%BAblica_Popular_China

principales importadores de alimentos y debido a su crecimiento demográfico la tendencia proyecta a consolidarse como tal. Asimismo, debido a su continuo crecimiento, sus pautas de consumo son cada vez más exigentes. En 2018 importó USD 1.070 millones de sésamo, quedando en el 1er lugar, con un crecimiento interanual entre 2016 y 2018 del 11%. El arancel para la chía es del 10%, para la quinoa es del 3%, y para el sésamo es del 0%.²²³

Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.289/ton
- Chía: USD 1.041/ton

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):²²⁴

Sésamo	Quínoa	Chía
		
CNY 7,00/100gr USD 0.99/100g	CNY 9,00/100gr USD 1,28/100gr	CNY 33,00/100gr USD 4,69/100gr

Ferias agrícolas y de alimentos 2020²²⁵:

- AgriPro Asia Expo Hong Kong: 27-29 de diciembre de 2020. www.agriproasia.com



AgriPro Asia Expo
亞洲農產品展

²²³ <http://tao.wto.org/report/TariffLines.aspx>

²²⁴ <https://www.epermarket.com/>

²²⁵ <https://www.feriasalimentarias.com/>

- CIMAE China Asia International Modern Agricultural: 16-18 de mayo de 2020. <http://en.cimae.com.cn/>



- SAF- South West Agricultural Capital Fair: Julio 2020. www.nfnzw.com



- Lohas Expo – Hong Kong: 21-23 de febrero de 2020. www.lohasexpohk.com



Requisitos aduaneros:

Pese a haber ingresado a la OMC, el proceso para la exportación de alimentos hacia ese país está muy regulada. Por ello, es necesario tener presente que hay cuatro niveles de normas: nacional, sectorial, regional o local y empresarial. Las normas sectoriales se elaboran cuando no existen las nacionales; las regionales o locales cuando no existen ni nacionales ni sectoriales y, si no existe ninguna de estas tres, se pueden elaborar normas empresariales. Los estándares obligatorios son promulgados por la Administración de Normalización de China y puede consultarse en el siguiente sitio: <http://www.codeofchina.com>.

Las normas GB (Guobiao Standards), son las normas nacionales chinas. Se dividen en normas obligatorias (GB), normas recomendadas (GB/T) y guías técnicas de normalización nacional (GB/Z). Las normas obligatorias son las que establecen Límites Máximos Residuales (LMR's) y tolerancias. Las recomendadas fijan métodos, procedimientos, especificaciones y formulaciones. Tras estas siglas se añade el número de la norma específica y el año de su última revisión.

Las normas GB son la base para realizar los ensayos en productos durante la certificación CCC (China Compulsory Certificate) que es una marca de seguridad para muchos productos importados, vendidos y usados en el mercado chino.

Las entidades que regulan el ingreso de alimentos frescos y procesados a China son: La Administración General de Calidad, Supervisión, Inspección y Cuarentena, AQSIQ (consultar en: <http://www.aqsig.gov.cn/>); El Ministerio de Comercio, MOFCOM (consultar en el sitio <http://english.mofcom.gov.cn/>); La Administración de Normalización / Estandarización de China – SAC/la Administración Nacional de Certificación y Acreditación de China, CNCA ²²⁶.

Los requisitos para la exportación de alimentos a China deben tener en cuenta ²²⁷:

Además del arancel, el IVA general de 17% se aplica a la venta e importación de todas las mercancías no incluidas en el tipo reducido y a las Prestación de Servicios. El tipo reducido del 13% se aplica a la venta e importación de mercancías de primera necesidad como: alimentos básicos (carnes, verduras, etc.); agua del grifo, calefacción, aire acondicionado, agua caliente, etc.; gas natural, gas metano, carbón, etc.; libros, revistas y periódicos; y productos farmacéuticos.

Con respecto a las medidas no arancelarias, China cuenta con un sistema de permisos en el sector de la alimentación mediante el cual los fabricantes de alimentos deben solicitar la Licencia de Producción de Alimentos ante la GAQSIQ o su delegación local competente; los distribuidores de alimentos deben solicitar la Licencia de Distribución de Alimentos ante la delegación legal competente de la SAIC y los proveedores de servicios de catering deben solicitar la Licencia de Servicios de Catering ante la delegación local competente de la Administración Estatal de Alimentos y Medicamentos.

También hay que tener en cuenta la existencia de una norma unificada de seguridad alimentaria que detallan los procedimientos de formulación y publicación de las normas nacionales de seguridad alimentaria que son de carácter obligatorio a todas las empresas que conforman el sector de la alimentación en todo el territorio chino. Asimismo, en defecto de norma nacional de seguridad alimentaria sobre un determinado alimento, la delegación provincial tiene competencia para formular y publicar una norma local de seguridad alimentaria que deberá ser cumplida por los empresarios de la circunscripción que se trate.

Los fabricantes y distribuidores de alimentos, los proveedores de servicios de catering y los importadores de alimentos a China deberán implantar un sistema de inspección y mantenimiento de registros en el marco de su actividad diaria de forma que se pueda identificar el origen y las diferentes etapas del proceso de producción y distribución de los alimentos, y contribuir, por tanto, a la mejora de la supervisión de la seguridad alimentaria. Las empresas deberán conservar los mencionados registros durante un mínimo de dos años.

A los importadores de alimentos, la Ley de Seguridad Alimentaria les exige el mantenimiento de un registro referente a la importación y venta de alimentos (“Registro de Venta e Importación de Alimentos”) que incluirá, entre otros datos, nombre del fabricante, especificación, cantidad, fecha de producción, número de lote de producción o importación,

²²⁶ Cabe destacar que tanto la Administración de Estandarización (SAC) como la Administración de Certificación y Acreditación (CNCA) son organismos bajo la tutela de AQSIQ.

²²⁷ Elaborado sobre la base de la “Guía de acceso de alimentos a China”. Prom Perú, 2015. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisitos-acceso-alimentos-china-2015.pdf>

período de validez, nombre y datos de contacto del exportador y el comprador o fecha de entrega del alimento.

En referencia a los pesticidas, en el marco de la ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China, en el año 2012 se publicó la norma GB 2763-2012 “Límites Máximos Residuales de Pesticidas en Alimentos”. La norma estipula 322 límites máximos de residuos de pesticidas que puede ser consultada en:

<http://www.chilealimentos.com/2013/index.php/en/noticias/normativa-nacional-einternacional/normativa-eeuu/14221-ee-uu-nueva-regulaci%C3%B3n-acercad-de-lmr,para-alimentos-importados-a-chinaa.html>

La norma GB2761-2011 “Niveles máximos de micotoxinas en alimentos” estipula los niveles máximos de Aflatoxina B1, Aflatoxina M1, Deoxynivalenol, Patulina, Ochratoxina A y zearalenona en alimentos.

Las normas sobre contaminantes están en parte basadas en normas internacionales. A pesar de que se trata de normativa horizontal, conviene revisar las normas específicas para cada producto, puesto que en ocasiones los límites difieren.

En cuanto a químicos, la norma que recoge los estándares nacionales de niveles máximos de contaminantes en alimentos es la GB 2762—2012 “Norma Nacional de Inocuidad Alimentaria Límites Máximos de Contaminantes en Alimentos”. Esta norma establece los límites máximos en alimentos de plomo, cadmio, mercurio, arsénico, estaño, níquel, cromo, nitrito, nitrato, benzo (a) pireno, N- dimetilnitrosamina, Policlorobifenilos y 3-cloro-1, 2- propanodiol.

Es importante tener en cuenta que no importa si están definidos o no los límites máximos de contaminantes, los productores y procesadores de alimentos deben tomar medidas de control para que el contenido de contaminantes en alimentos se encuentre en el nivel mínimo. Los parámetros del límite máximo de plomo en alimentos difieren según el tipo de alimentos. En el caso de los granos y sus productos (excepto copos de trigo, gluten de trigo, conservas de sopa de arroz más varios frijoles y productos de harina de trigo y arroz con relleno) es de 0,2 pb por mg/kg; el límite máximo de cadmio para granos es de 0,1 cd por mg/kg; el límite máximo de mercurio es de 0,02 por mg/kg; el límite máximo de arsénico es de 0,5 por mg/kg; el límite máximo de cromo es de 1,0 por mg/kg; el límite máximo de venzo(a) pirneo es de 5 por mg/kg. El etiquetado de los alimentos preenvasados para su entrega directa a los consumidores debe contar con el nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y especificaciones, nombre, dirección y manera de contacto del fabricante y/o distribuidor, fecha de producción y periodo de validez, condiciones de almacenamiento, número de licencia de producción de alimentos, código estándar del producto, y otras informaciones que deben marcarse.

En China, los envases y embalajes están regulados por la ley de Seguridad Alimentaria publicada en el 2009. Los artículos N° 32 y N° 62 prohíben la importación, uso o compra de aditivos, materiales de envases que no cumplan con los estándares chinos de seguridad alimentaria. Existen aproximadamente unas 130 normas nacionales y 125 normas industriales para materiales de empaques y embalajes en China los cuales establecen requisitos específicos de seguridad (residuo de evaporación, migración de elementos peligrosos) en tres niveles: 1) Grupos de materiales específicos (papel y derivados, metales, cerámica); 2) Productos específicos y 3) Aditivos en contacto con alimentos.

La norma de seguridad alimentaria más importante para aditivos en contacto con alimentos en China es la GB 9685-2008 Normas Higiénicas para uso de aditivos en envases de alimentos y

material de empaque, el cual incluye 959 aditivos en contacto con alimentos (incluyendo monómeros). Esta norma define una lista positiva de aditivos en contacto con alimentos y límites de migración específicos (SML, por sus siglas en inglés) y Cantidades Máximas Permitidas (QM, por su sigla en inglés).

Requisitos para productos orgánicos:²²⁸

En el caso de la República Popular de China, la normativa a considerar es la siguiente:

- a) Decreto AQSIQ N°155/2013 - Medidas Administrativas sobre la Certificación de Productos Orgánicos (norma que regula la certificación de productos orgánicos importados);
- b) Decreto CNCA N° 34/2011 - Regulación para la Certificación Nacional de Productos Orgánicos;
- c) GB/T 19630/2011 - Norma Nacional sobre Productos Orgánicos

Es necesario tener en cuenta que las agencias de certificación de productos orgánicos deben ser aprobadas por CNCA y obtener personalidad jurídica antes de participar en actividades de certificación de productos orgánicos.

Los productos procesados con un contenido igual o superior al 95 % del contenido de ingredientes orgánicos (peso o volumen de fluido, excluyendo agua y sal, lo mismo a continuación), obtienen la certificación de orgánico y la etiqueta "orgánico" como palabra en el producto o paquete del producto. Por lo tanto, las agencias de certificación no pueden certificar productos procesados con menos del 95% de productos orgánicos.

Para la importación de productos orgánicos, las agencias competentes de otros países o regiones fuera de China, que exportan productos orgánicos a China, pueden realizar evaluaciones de equivalencia de sistemas de certificación de productos orgánicos realizando la solicitud a CNCA. La evaluación se puede realizar en forma de revisión de documentos, inspección in situ, entre otras.

Para aquellos países y regiones que exportan productos orgánicos a China y cuyos productos orgánicos los sistemas de certificación de productos son equivalentes con China, CNCA puede firmar memorandos relevantes con sus autoridades competentes. En estos casos, los productos orgánicos del país o la región exportados a China se gestionan de conformidad.

Para productos importados de países o regiones que no han firmado un memorándum sobre certificación de productos orgánicos de conformidad con CNCA pero con la intención de ser exportados a China como orgánicos deberán cumplir con las leyes y reglamentaciones chinas pertinentes de productos orgánicos y chinos.

Además de la documentación y formularios solicitados, las oficinas locales de inspección y cuarentena de China deben realizar la verificación de entrada de los productos orgánicos importados declarados; verificar las copias de certificación, ventas de productos orgánicos, identificaciones de productos y la consistencia de otros documentos. En caso de que los productos no coincidan, los productos no pueden ingresar como productos orgánicos.

²²⁸ Elaborado sobre la base de la "Administrative Measures on Organic Product Certification". 15 de noviembre de 2015 (traducción propia). En: http://www.agrichina.org/admin/kindeditor-4.1.2/attached/file/20150522/20150522163721_5236.pdf

Cuando sea necesario, los CIQ pueden implementar una inspección de muestras para declarar productos orgánicos importados.

Dentro de los 30 días posteriores a la emisión de la certificación de productos orgánicos al director de certificación, las agencias de certificación deben presentar los siguientes materiales escritos a CNCA:

a) Categoría, alcance y cantidad de producto certificado; b) Nombre, dirección e información de contacto del director de certificación de productos orgánicos importados; c) Nombre, dirección e información de contacto del fabricante e importador del producto certificado; d) Una copia del certificado de certificación y el informe de inspección (tanto en versión china como extranjera); e) Otros materiales regulados por CNCA.

El certificado de certificación es válido por un año e incluirá los siguientes contenidos: a) Nombre y dirección del director de certificación; b) Nombres y direcciones del fabricante, procesador y origen (base) del producto certificado; c) Cantidad, tamaño de origen (base) y categoría de producto de productos certificados; d) tipo de certificación; e) Estándares nacionales o bases de reglamentos técnicos; f) Nombre de la agencia de certificación y la firma de su persona responsable, fecha de emisión y fecha de vencimiento.

La lista de certificadoras chinas puede ser revisada en el siguiente link:

http://www.agrichina.org/admin/kindeditor-4.1.2/attached/file/20150526/20150526161746_7682.pdf

4.2.2- Rusia:

La Federación Rusa es una de las economías más grandes del mundo, ubicándose en el puesto 11 en cuanto a PBI y con un PBI per cápita de casi USD 30.000 y con un mercado de más de 140 millones de habitantes²²⁹. Desde el año 2012, Rusia ha ingresado a la OMC, motivo por el cual inició un camino hacia la liberalización de su comercio internacional, pero, el ritmo todavía es lento y hay muchos obstáculos, especialmente en cuanto a la importación de alimentos, ya que se deben conciliar las normativas de la Unión Aduanera que conforma desde 2010 con Bielorrusia y Kazajistán con las normas federales.

A partir de este año Rusia iniciará la compra de semillas de quinoa y chía desde Bolivia, gracias a que su organismo de control fitosanitario, el “Rosselkhoznadzor” ha concluido de manera positiva el análisis de riesgos fitosanitarios, necesario para que los productos accedan a tal mercado, gracias a la información que le proporcionó su par boliviano²³⁰. En tanto empresas peruanas ya ingresaron a este mercado, y participaron activamente en la feria “World Food” de 2019, llevada a cabo en Moscú.



Precios promedio de Importación por Tonelada:

- Sésamo: USD 1.766/ton
- Quínoa: USD 2.281/ton
- Chía: USD 2.091/ton

²²⁹ <https://es.wikipedia.org/wiki/Rusia>

²³⁰ <https://mundo.sputniknews.com/america-latina/201907121087993267-bolivia-suministros-rusia-quinoa-y-semillas-de-chia/>

Precios promedio en el Mercado Minorista (Moneda Local + USD):²³¹

Sésamo	Chía
	
RUB 61,26/100gr USD 0,95/100gr	RUB 99/100gr USD 1,54/100gr

Ferias agrícolas y de alimentos 2020²³²:

- Yug Agro: Noviembre 2020. www.yugagro.org



- World Food Moscú: 20 al 25 de septiembre de 2020. <http://world-food.ru/Home>



Requisitos aduaneros:

En cuanto a las medidas arancelarias, los aranceles se aplican a la mayoría de los bienes y suelen oscilar entre 5 y 20 por ciento de los valores en aduana los productos, aunque se aplica el Sistema Generalizado de Preferencias (SPG) Ruso a una lista de productos (aprobados por la

²³¹ <https://www.perekrestok.ru/>

²³² <https://www.feriasalimentarias.com/>

resolución N° 414/2000), procedentes de países en desarrollo y menos desarrollados, cuyas importaciones se benefician de un esquema arancelario preferencial²³³.

El mercado ruso es atractivo especialmente para la chíá, ya que en los últimos tres años se ha registrado un incremento de las importaciones de este producto en un 43,05% en promedio, siendo su arancel del 3,75%. En cuanto a la quinoa, el arancel que aplica es del 5%²³⁴.

Los impuestos que se deben pagar son: 1) El IVA de importación, cuyo tipo general es del 18% y el reducido para la mayoría de los productos alimenticios es del 10%; 2) Tasa de formalización aduanera, que grava la introducción de mercancías y medios de transporte en el territorio de la Federación Rusa en cualquier régimen aduanero²³⁵.

En cuanto a las medidas sanitarias, es necesaria la Declaración de Conformidad (Resolución 982)²³⁶.

Las medidas fitosanitarias se guían por tres documentos internacionales básicos: 1) La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria; 2) El acuerdo de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y 3) La Organización Internacional de Normalización sobre Medidas Fitosanitarias de Agricultura y la Alimentación²³⁷.

También se deben observar los reglamentos técnicos sobre seguridad alimentaria (pesticidas y conservantes); etiquetado y envase y embalajes. En términos generales el Servicio Federal de Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria (Rosselkhoz nadzor) exige a la entidad exportadora que facilite la información sobre los plaguicidas utilizados en el cultivo y almacenamiento de productos vegetales, la fecha del último tratamiento, y los niveles de residuos de plaguicidas en los productos como condición previa para la inspección fitosanitaria. Cada envío realizado a la Federación Rusa se debe acompañar de un documento de uso de productos fitosanitarios, que deberá presentarse por duplicado, por cada uno de los productos que La ley de cuarentena. No hay un formulario estándar, pero hay un modelo de formulario de una carta (Declaración) en ruso sobre los plaguicidas²³⁸.

Requisitos para productos orgánicos:

El Ministerio de Agricultura de Rusia, en colaboración con las organizaciones ecológicas y de producción independientes, inició el proceso de elaboración de normas oficiales de certificación orgánica para Rusia. Este proceso tiende a la creación de un sistema de certificación orgánica unificada basado en el modelo de normas de la UE²³⁹.

²³³ "Guía de requisitos de acceso de Alimentos en Rusia". Prom Perú, 2014. P. 6. En

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>

²³⁴ "Informe de mercado de chíá y quinoa. Bélgica". Embajada de la República Argentina en el Reino de Bélgica. Julio de 2017. P. 22.

En https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8999

²³⁵ "Guía de requisitos de acceso de Alimentos en Rusia". Prom Perú, 2014. P. 46. En

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>

²³⁶ Ídem. P. 47.

²³⁷ Ídem. Pp. 47-48.

²³⁸ Ídem. Pp. 57-58.

²³⁹ "Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia". Prom Perú, 2014. Pp. 75 y 76. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>

5- ANÁLISIS FODA

El siguiente cuadro muestra las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas del sector de producción de chía, sésamo y quinoa en Salta y su proyección para incrementar sus exportaciones:

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Dotación de factores. • Existencia de productores. • Programas de desarrollo de organismos oficiales. • Acuerdos fitosanitarios. • Producción orgánica y cuasi-orgánica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demanda creciente. • Tendencia al aumento de los precios. • Demanda de alimentos saludables. • Estímulos de organismos internacionales. • Nichos de mercados. • Crecimiento de los sectores medios de consumidores. • Industrialización. • Suplementos de alimentos para animales. • Cercanía geográfica a los principales países productores. • Cercanía geográfica a Chile. • Localización geográfica respecto otros mercados latinoamericanos. • Eliminación de intermediarios.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Localización de la producción. • Baja cantidad de superficie dedicada a los cultivos. • Bajo rendimiento. • Escasa tecnificación del cultivo, con predominancia de prácticas ancestrales. • Falta de valor agregado. • Caída en las exportaciones de sésamo. • Carga impositiva y aduanera. • Falta de acuerdos de libre comercio. • Falta de financiamiento. • Productos no consolidados en los mercados. • Insuficientes estrategias para mejorar el posicionamiento en el mercado interno. • Sistema de información de mercado y precios inexistente 	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía sustentable. • Crecimiento de la producción en países competidores. • Exposición a plagas. • Factor climático. • Obstáculos técnicos. • Precios y demanda. • Dificultades para la certificación. • Demanda irregular.

CONCLUSIONES

Las características climáticas y de suelo de la provincia de Salta son ideales para la producción de las tres semillas, que además permiten que una gran parte de ella pueda ser certificada como orgánica. Esta certificación amplía los mercados nichos de productos saludables, los cuales poseen mayor rentabilidad, sobre todo en los Estados Unidos y en la Unión Europea.

Como todo producto agrícola, los analizados en este informe están expuestos a plagas, las cuales deben preverse a fin de mantener la calidad de la producción, y su trazabilidad en caso de ser orgánicos. Del mismo modo, los cambios e inclemencias climáticas obviamente afectan a las producciones agrícolas, lo cual se acentúa con el “cambio climático”, y los efectos de las corrientes del “niño” y de la “niña”.

En la provincia se encuentran instalados importantes productores de chía y de quinoa que cuentan con tecnología avanzada e implementan procesos de certificación de calidad y de trazabilidad de sus productos, los cuales además han establecido una cadena de abastecimiento con pequeños productores a los cuales les hacen transferencia de know-how.

La industrialización de estas semillas en la provincia es baja, con lo cual los costos logísticos y de transporte tienen un mayor impacto en las ganancias que obtienen los productores por sus ventas de productos primarios. La falta de valor agregado también implica menores reintegros al momento de la exportación. Es necesario entonces considerar el desarrollo de cadenas de valor locales que integren las semillas a los productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos, que puedan tener certificaciones de trazabilidad para ingresar a los mercados “operativos” y a los “potenciales” más exigentes como Japón o Corea del Sur.

Debe considerarse que en Argentina, con excepción de la chía, la producción del sésamo y la quinoa es marginal, lo cual implica la necesidad de un aumento del volumen en la producción para ser proveedores continuos de mercados internacionales.

En oposición a la necesidad planteada anteriormente, el impacto de los impuestos nacionales, provinciales y municipales en los precios de exportación es alta, más aún si el bien exportado tiene poco valor agregado, a lo cual se suma el establecimiento del derecho de exportación del 12% por medio del Decreto 793/18, que resta competitividad a los precios de exportación.

Además, las sucesivas crisis económicas instalada en el país trae diversas consecuencias, entre ellas la falta de líneas de financiamiento a bajas tasas que colabore con los productores para el incremento de las hectáreas sembradas, implementación de procesos de certificación, o la incorporación de nuevos productores al mercado.

A pesar de lo anterior, se destaca el esfuerzo de difusión del cultivo de estos productos por parte de organismos públicos, y el apoyo a la tecnificación que es amplio y sostenido. Desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación se ha creado la “Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos”, que suma la participación de otros organismos públicos y privados a nivel nacional, provincial y municipal, más productores locales, sean familiares o empresas desarrolladas. En este sentido es de relevancia el aporte del INTA que trabaja en el mejoramiento e incremento de la producción, sea capacitando a pequeños productores, o realizando tareas de investigación, preservación, y registro de diferentes ecotipos y variedades comerciales de las semillas. Así mismo las variedades comerciales que se cultivan en la provincia son aceptadas por los organismos fitosanitarios de los países de destino gracias a los acuerdos logrados por SENASA.

El crecimiento en la demanda de estos productos acompaña a que en las últimas décadas se observa una tendencia de parte de las personas a mejorar su dieta, sumando nutrientes y alimentos con propiedades que le permitan aumentar la calidad de vida. Esto también se da respecto al movimiento de lo que se denomina “Slowfood”, consumo de “comidas étnicas”, y de la “fusión cuisine”, que incorpora nuevos ingredientes a comidas de la alta gastronomía.

También se deben considerar la conformación de nichos de mercados, respecto a cuestiones alimenticias, es decir estas semillas pueden servir para la producción de alimentos libres de gluten para personas con celiaquía.

En contraposición, el aumento de la conciencia gastronómica para el consumo de alimentos de producción local, o “gastronomía sustentable”, pretende que se disminuyan la importación de ciertos productos para reducir la huella de carbono que provoca su transporte.

La chía, la quinoa y el sésamo son productos que a pesar de ser milenarios en cuanto a su consumo en algunas culturas se fue perdiendo la tradición de su producción, y en los mercados de destino aún son una novedad, lo cual lleva a los consumidores a considerarlos como “caros” o reservados para platos de ocasiones “especiales”, particularmente en lo que respecta a la chía y la quinoa, el sésamo en cambio es ampliamente utilizado en la cocina asiática.

Existen diferentes elementos que colaboran con el incremento de la demanda de las semillas, entre ellos se presentan:

- Los estímulos al consumo que propician los organismos internacionales como la FAO, la Academia de Ciencias de Estados Unidos o la misma Asamblea General de las Naciones Unidas. La FAO las ha catalogado como alimentos alternativos que pueden solucionar los problemas de nutrición que sufre la población humana en diferentes países del mundo y que contribuyen a la “seguridad alimentaria”.
- El aumento de su consumo el crecimiento de los sectores de clase media, que acompaña al crecimiento económico en diferentes países del mundo. Estas nuevas clases medias son demandantes de productos saludables.
- La incorporación de las semillas como insumos de diferentes procesos industriales, sea de alimentos, fármacos o cosméticos igualmente ayudan al incremento de la demanda. Por otro lado los descartes de estas semillas son utilizadas así mismo como suplemento alimenticios de animales de granja.

Del análisis se puede destacar el aumento importante de las importaciones globales de las tres semillas, en especial desde Chile y de mercados europeos. Y sobre los precios se están produciendo un aumento de los mismos, respecto al sésamo y la quinoa los valores de venta han retomado su alza desde el año 2016, acompañando al aumento de la demanda mundial. Se debe recordar aquí que las especialidades no tienen un mercado organizado o precios de referencia, como los commodities, los valores son negociados por los exportadores e importadores de manera puntual para cada operación y son muy influenciados por las alteraciones en los volúmenes de oferta y de demanda.

Como amenazas al sector se percibe un crecimiento de la producción en países competidores. El aumento de la demanda global de estas semillas ha llevado a que los productores tradicionales hayan incrementado la cantidad de hectáreas destinadas a la chía, el sésamo y la

quinoa, a la vez que han surgido nuevos países productores. México y Guatemala surgen como competidores por el aumento de su producción de sésamo.

En comparación con otros países productores, en particular Perú y Bolivia, la República Argentina carece de acuerdos de libre comercio con los principales mercados de estos productos, lo cual le resta competitividad para ingresar sus productos a los mismos.

También es perjudicial que a diferencia de la tendencia mundial de aumentos en los volúmenes comercializados y de su precio, en la Argentina se registra una caída de las exportaciones del sésamo.

La exportación de las semillas producidas en la provincia también se ve afectada por la lejanía hacia los puertos de exportación y así mismo la distancia a los principales centros de consumo, lo cual trae aparejado un gasto importante en la logística y el transporte. Esta situación puede ser sorteada a través de la industrialización de las semillas, o la incorporación de ellas en cadenas globales de valor mediante la firma de acuerdos estratégicos entre empresas productoras de semillas locales, y empresas productoras de alimentos, cosméticos o productos farmacéuticos de los mercados metas, o de otros países que provean a los mercados “operativos” o “potenciales”.

Es así que la cercanía geográfica de la provincia de Salta a los principales países productores de chí y quinoa, es decir Bolivia y Perú, permitiría posibles oportunidades para la exportación hacia los mismos, en caso de establecer acuerdos comerciales (joint ventures) para incorporar producción local a una cadena global de valor. Es decir que productores locales sean proveedores de industriales y exportadores de Perú y Bolivia. Este factor de posición colabora también respecto al mercado chileno que está aumentando sus importaciones de quinoa, en donde se puede aprovechar su incorporación a procesos industriales, que modifiquen su posición arancelaria y cumplan requisitos de origen, para luego ser exportada a mercados con los que el país trasandino cuenta con acuerdos de libre comercio.

Además, la gran mayoría de las exportaciones mundiales, de chí y en menor medida de quinoa, provienen de países que no son productores, es decir son intermediarios. Se presenta entonces la oportunidad de desarrollar nuevas estrategias de comercialización desde Argentina, a fin de llegar a los mercados consumidores de manera directa, y de esta manera con costos menores.

Otra amenaza que se percibe es la posibilidad del endurecimiento de las normativas técnicas que se deban cumplir para acceder a las economías demandantes. Las normativas y los procedimientos de evaluación para este tipo de productos son rigurosos y detallados (valores o porcentajes de químicos, humedad, restos orgánicos e inorgánicos, etc.), que además difieren entre los mercados de destino, lo cual puede constituirse como una barrera difícil de superar. En particular, aunque la certificación de alimento orgánico permite aumentar el valor del producto y acceder a nichos de mercado, los requisitos para alcanzarla requieren de significativos recursos económicos, lo cual tiene mayor impacto en pequeños productores.

Considerando los elementos positivos, entre fortalezas y oportunidades, la producción de chí, quinoa y sésamo en Salta posee perspectivas alentadoras a fin de incrementar sus exportaciones y su industrialización. El aumento de la demanda y el desarrollo de nuevas estrategias comerciales permitirán el ingreso a mercados en crecimiento y nichos de mercados que pueden asegurar la sustentabilidad en el tiempo y la incorporación de otros productores locales.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía on-line:

“Administrative Measures on Organic Product Certification”. 15 de noviembre de 2015 (traducción propia). En: http://www.agrichina.org/admin/kindeditor-4.1.2/attached/file/20150522/20150522163721_5236.pdf

“Aranceles e impuestos a la importación. Argentina”. Banco Santander Río, s.d. En: <https://santandertrade.com/es/portal/gestionar-embarques/argentina/tramites-aduaneros-importacion>

“Aumenta la producción de sésamo en Salta”. Salta Agropecuaria. En: <http://www.saltaagropecuaria.com.ar/aumenta-la-produccion-de-sesamo-en-salta.html>

“Beneficios de Sésamo Dorado”. Alimentos Saludables. Proveeduría orgánica y natural. En: <https://www.alimentosaludables.com.ar/1632-2/>

“Caracterización y diagnóstico de la cadena de valor de la Chía en la Argentina”. (2014). Asociación Civil de Estudios Económicos, contraparte Fundación Universidad Nacional de San Martín. En: <http://www.acee.org.ar/PDF/Caracterizacion-y-diagnostico-chia.pdf>

“Censo Nacional Agropecuario 2018. Resultados Preliminares” (Noviembre 2019) Instituto Nacional de Estadística y Censos. En: https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/economia/cna2018_resultados_preliminares.pdf

“Censo Nacional Agropecuario 2018. Resultados Preliminares. Cuadros Estadísticos” (Noviembre 2019) Instituto Nacional de Estadística y Censos. En: https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/economia/cna2018_resultados_preliminares.xls

“Chía paraguaya generó 36,7 millones de USD en exportaciones al mundo”. 13 de marzo de 2019. La Nación (Paraguay). En: <https://www.lanacion.com.py/negocios/2019/03/13/paraguay-exporta-chia-a-54-mercados-y-eeuu-es-el-principal-comprador/>

“Código Alimentario Argentino”. Alimentos Argentinos. En: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/marco2.php>

“Cooperativa de productores para procesar la quinua”. Diario El Tribuno. 9 de agosto de 2019. En: <https://www.tribuno.com/salta/nota/2019-8-9-0-0-cooperativa-de-productores-para-procesar-la-quinua>

“Crece la demanda de semillas de chía en el mercado europeo”. 30 de mayo de 2019. Agraria. Perú. En: <https://agraria.pe/noticias/crece-la-demanda-de-semillas-de-chia-en-el-mercado-europeo-19089>

“Cultivos Andinos. Hacia un segundo despertar”. Alimentos Argentinos. En: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/notas_revista/Cultivosandinos.pdf

“Desarrollan una bebida con aceite de chía como alternativa a suplementos dietarios”. 9 de septiembre de 2019. El Tribuno. En: <https://www.tribuno.com/salta/nota/2019-9-9-19-15-0-desarrollan-una-bebida-con-aceite-de-chia-como-alternativa-a-suplementos-dietarios>

“El cultivo de quinoa en el NOA Argentino. Evaluación de su competitividad”. INTA. 16 de abril de 2019. En: <https://inta.gob.ar/documentos/el-cultivo-de-quinoa-en-el-noa-argentino-evaluacion-de-su-competitividad>

“El gobierno publica la letra chica del acuerdo entre el Mercosur y la Unión Aduanera”. Despachantes Argentinos. 15 de Julio de 2019. En: https://www.despachantesargentinos.com/detalle_noticia.php?id=26855

“En Jujuy, el agregado de valor en quinua está en marcha”. INTA Informa. 27 de marzo de 2018. En: <https://intainforma.inta.gob.ar/en-jujuy-el-agregado-de-valor-en-quinua-esta-en-marcha/>

“Estudio de mercado de productos naturales para Taiwán”. Prom Perú, 2011. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/585695238rad931a0.pdf>

“Guía de requisitos de acceso de Alimentos en Rusia”. Prom Perú, 2014. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>

“Guía de acceso de alimentos a China”. Prom Perú, 2015. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisitos-acceso-alimentos-china-2015.pdf>

“Guía de acceso de alimentos para Corea del Sur”. Prom Perú, 2015. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/424394308rad45A78.pdf>

“Guía de acceso para alimentos al mercado de Japón”. Prom Perú, 2015. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1025163015rad6B348.pdf>

“Guía de requisitos de acceso a Estados Unidos”. Prom Perú, 2015. En: https://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/2012/importing_food_spanish.pdf

“Guía de requisitos de Ingresos de alimentos a Canadá”. Prom Perú, 2016. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisitos-acceso-alimentos-canada-2016.pdf>

“Guía de Acceso de Alimentos a México”. Prom Perú, 2016. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/Guia-Mexico2016.pdf>

“Guía de requisitos de acceso de alimentos a Rusia”. Prom Perú, 2014. Pp. 75 y 76. En <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>

“Perfil de Producto-Mercado Chía en Suiza”. Prom Perú, 2014. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/estudio/153179743rad26D2B.pdf>

“Guía para Importar a Chile. Normas y Aranceles”. En:

<https://www.slideshare.net/AgenciaExportadora/gua-para-importar-a-chile-normas-y-aranceles>

“Hito: Primera exportación de chía argentina a India”. Supercampo. 6 de septiembre de 2019.

En: <http://supercampo.perfil.com/2019/09/hito-primera-exportacion-de-chia-argentina-a-india/>

“Importación de alimentos y productos agrícolas en los Estados Unidos”. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Servicio de inspección sanitaria de animales y plantas. Hoja Informativa. Agosto de 2012. En:

https://www.aphis.usda.gov/publications/plant_health/2012/importing_food_spanish.pdf

“Inauguraron planta para agregar valor a la quinoa”. 28 de marzo de 2018. El Tribuno (Jujuy).

En: <https://www.eltribuno.com/jujuy/nota/2018-3-28-0-0-0-inauguraron-planta-para-agregar-valor-a-la-quinoa>

“Informe de mercado de chía y quina. Bélgica”. Embajada de la República Argentina en el Reino de Bélgica. Julio de 2017. En:

https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8999

“La chía salteña ya se consume en diferentes lugares del mundo”. (s.f.)Salta Agropecuaria. En:

<http://www.saltaagropecuaria.com.ar/la-chia-saltena-ya-se-consume-en-diferentes-lugares-del-mundo.html>

“La chía ya no tiene secretos para los investigadores del INTA”. 27 de noviembre de 2019.

Bichos del Campo. En: <https://bichosdecampo.com/la-chia-ya-no-tiene-secretos-para-los-investigadores-del-inta/>

“La Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos trabajó en la planificación general de sus actividades”. INTA. En:

<https://inta.gob.ar/noticias/la-mesa-nacional-de-agregado-de-valor-de-cultivos-andinos-trabajo-en-la-planificacion-general-de-sus-actividades>

“Ley de etiquetado y publicidad de alimentos en Chile: ¿Un modelo replicable para Latinoamérica?”. D+I Desarrollando Ideas, Santiago de Chile. Mayo de 2016. En:

https://ideas.llorenteycuenca.com/wp-content/uploads/sites/5/2016/05/160504_DI_informe_alimentacion_chile_ESP.pdf

“Lisandro de los Ríos, de Prograno: “El tren llegó a Salta, pero todavía no se nota una mejora en los costos”. 16 de octubre de 2019. Bichos del Campo. En:

<https://bichosdecampo.com/lisandro-de-los-rios-de-prograno-el-tren-llego-a-salta-pero-todavia-no-se-nota-una-mejora-en-los-costos/>

“Margen Bruto por ha de Chía - Valle de Lerma, Provincia de Salta. Hoja de Información Técnica”. Mayo de 2019. INTA. En:

https://inta.gob.ar/sites/default/files/margen_bruto_de_chia_piccolo.pdf

“Mendoza exporta más de 130 millones de dólares por año en servicios basados en el conocimiento”. La Prensa de Mendoza: Mendoza. 9 de febrero de 2010. En:

<http://www.prensa.mendoza.gov.ar/mendoza-exporta-mas-de-us-130-millones-por-ano-en-servicios-basados-en-el-conocimiento/>

“Mesa Nacional de Agregado de Valor de Cultivos Andinos. Comisión Cultivo y Producción”. Alimentos Argentinos. En:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Reuniones%20y%20Eventos/6%20Gacetilla%20Encuentro%20INTA.pdf>

“Original iniciativa en la Puna: productores conformaron una cooperativa de procesamiento de quinoa”. 8 de agosto de 2019. InSalta. En: <https://insalta.info/enfoque/original-iniciativa-en-la-puna-productores-conformaron-una-cooperativa-de-procesamiento-de-quinoa>

“Perfil Comercial de Taiwán”, 2011. En:

https://www.cei-rd.gov.do/estudios_economicos/perfiles/asia/taiwan.pdf

“Perfil de Mercado. Alimentos y Bebidas en Vietnam”. Embajada de la República Argentina en la República Socialista de Vietnam. Marzo de 2018. En:

https://exportaciones.cancilleria.gov.ar/Estadistica/imagen_producto/7561

“Primera Reunión conjunta de las Comisiones de Agregado de Valor y Comercialización y Promoción del Consumo”. Mesa Nacional de Agregado de Valor de los Cultivos Andinos. Junio de 2017. En:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Reuniones%20y%20Eventos/5%20Gacetilla%20Encuentro%20Salta.pdf>

“Quinoa: an ancient crop to contribute to world food security”. FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Julio de 2011. En: <http://www.fao.org/3/aq287e/aq287e.pdf>

“Quinoa, un cultivo andino con manejo nacional”. INTA Informa. 03 de agosto de 2012. En: <https://inta.gov.ar/noticias/quinoa-un-cultivo-andino-con-manejo-nacional>

“Quinoa. Valles templados de Salta y Jujuy”. Hoja de Información Técnica N° 3. Septiembre de 2017. INTA. En: https://inta.gov.ar/sites/default/files/costos_chia_set2017.pdf

“Requisitos importación de semillas”. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). En:

<http://www.sag.gov.cl/ambitos-de-accion/requisitos-importacion-de-semillas>

“Salta, primera productora de quinoa del país”. 1 de enero de 2013. El Tribuno. En: <https://www.tribuno.com/salta/nota/2013-1-1-16-55-0-salta-primer-productora-de-quinoa-del-pais>

“Semillas de chía blanca”. México. Chía-Direct. En:

http://es.chia-direct.com/semillas_chia_blanca.htm

“Sésamo”. Fundación Española de la Nutrición. S/d.En:

En: <http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/sesamo.pdf>

“Sésamo en el norte Córdoba: mediados de diciembre”. AgroVoz. 12 de agosto de 2016. En:

<http://agrovoz.lavoz.com.ar/agricultura/sesamo-en-el-norte-cordoba-mediados-de-diciembre-fecha-optima>

“Sésamo: un cultivo resistente y rentable se instala en Tucumán”. Suen a Campo. 21 de mayo de 2018. En: <http://suenacampo.com/2018/05/21/sesamo-una-buena-opcion-para-cultivos-de-verano/>

“Sistemas de certificación orgánica en Argentina y el Mundo”. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina. Octubre de 2012. En https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/bovinos/informacion_interes/informes_historicos/archivos/000015=Producci%C3%B3n%20org%C3%A1nica/000005-%20Producci%C3%B3n%20org%C3%A1nica%202011.pdf

“Situación de la Producción Orgánica en la Argentina durante el año 2017”. Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Dirección de Calidad Agroalimentaria, Coordinación de Productos Ecológicos. SENASA. Buenos Aires, marzo 2018. En: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/1_situacion_de_la_po_en_la_argentina_2017_0.pdf

“Tendencias y perspectivas del comercio mundial de la quinua”. ALADI-FAO, 2014. Santiago de Chile. En <http://www.fao.org/3/a-i3583s.pdf>

Adet, Y. (2019). Mercado de Chía en Estados Unidos. Tesis de Lic. en Comercio Internacional. Salta: Universidad Católica de Salta.

Alarcón García, A. (Diciembre 2012). “Mercado de la Quinoa”. Alimentos Argentinos. En: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Bibliografia%20Quinoa/3%20COMERCIALIZACION/COMERCIALIZACION/Mercado%20de%20la%20Quinoa.pdf>

Castillo Verón, J. M. (2018). “Exportaciones de semillas de sésamo a Estados Unidos por la empresa Alquimia S.A.”. Trabajo de Aplicación para la Tecnicatura en Comercio Internacional. Salta: Universidad Católica de Salta.

Falasca, S., Anschau, A., Galvani, G. “Las potenciales áreas productivas de sésamo (*sesamum indicum* L) en Argentina, materia prima para biodiesel”. Avances en Energías Renovables y Medio Ambiente. Vol. 14, 2010. Impreso en la Argentina. En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-27_falasca_anschau_galvani_asades2010_1_.pdf

Fuxman, A.; Cerrado, D.; Gomory, M. (2017) “Quinoa: Alimento de oro desde los Incas a los Astronautas”. Agropost Onilne. N° 151. Agosto-Septiembre. En: <http://www.cpia.org.ar/agropost/201708/nota10.html>

Gerbi, Pablo; Quiroga Mendiola, M.; Aracena, G. “Estado del arte del sistema agroalimentario de la quinua en el NOA”. 2017. INTA. En: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cultivos%20Andinos/Quinoa/Informe%20de%20Coyuntura%20Quinoa/Informe%20de%20Coyuntura%20QUINUA%202017.pdf>

Ku Soria, P. (2011). “Perú como primer exportador de quinua a nivel mundial”. *Quipucamayoc*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos: Lima. Vol. 25, N° 47. Pp. 75-83. En: <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/13805/12237>

López Palavecino, P. (2019). "Exportaciones argentinas de Quínoa en los últimos 10 años". Trabajo de Aplicación para la Tecnicatura en Comercio Internacional. Salta: Universidad Católica de Salta.

Morales, C; Elena, H; Vale, L. (2018) "Áreas potencialmente aptas para cultivo de sésamo (sesamum indicum L.) en la Provincia de Salta". En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_resumen_ampliado_sesamo_morales_0.pdf

Marin Moreno, Carlos. "Especialidades en el NOA. Producir, agregar valor y exportar". La Nación, 31 de agosto de 2019. En: <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/especialidades-en-el-noa-producir-agregar-valor-y-exportar-nid2283089>

Nonzioli, Armando. "Guía de requisitos para importar alimentos en los Estados Unidos y la Comunidad Europea". Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Julio de 2019. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GT-USA-UE-SIAL.pdf>.

Posada, Marcelo. "La Argentina que produce. Quinoa". La Prensa: CABA. 3 de marzo de 2019. En: <http://www.laprensa.com.ar/473886-Quinoa.note.aspx>

Ríos, F.L. (2018). "El cultivo de quino en el NOA Argentino. Evaluación de su competitividad". INTA. En: <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/vii-congreso-quinoa/ejes-tematicos/comercializaci%C3%B3n/competitividad-quinoa-en-el-noa-argentino.pdf?sfvrsn=2>

Salvador Soria, P. N. (2016). "Importaciones de la Chía en los países de la CAN". Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio. Universidad de las Fuerzas Armadas (ESPE): Sangolquí. En: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12179/2/T-ESPE-053523-D.pdf>

Scaliese, J. (2015). "Caracterización y diagnóstico de la Cadena de Valor de la chía en Argentina" Ministerio de Agroindustria-UCAR-Universidad de General San Martín. Obtenido de Secretaría de Agroindustria. En: <http://www.ucar.gob.ar/images/publicaciones/Caracterizaci%C3%B3n%20y%20Diagn%C3%B3stico%20de%20la%20cadena%20de%20valor%20de%20la%20ch%C3%ADa%20en%20Argentina.pdf>

Vale, L. Elena H. y otros. "Monitoreo de cultivos del Noroeste Argentino a partir de sensores remotos". Publicación N° 43: Campaña agrícola de Verano 2018 – 2019. Salta y Jujuy. INTA. En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_campanacultivosextverano20182019.pdf

Zingaretti, A.; De Vita, M.; García M.; Ruiz M.; Bárcena N.; Roqueiro G.; Bueno, L. (2015). "INTA- Fenología de cuatro ecotipos de quinua (Chenopodium quinoa willd) sembrados en otoño e invierno (contra-estación), en el Valle de Tullum, San Juan, Argentina". Trabajo presentado en el V Congreso Mundial y II Simposio Internacional de Granos Andinos. Mayo, San Salvador de Jujuy. En: <https://inta.gob.ar/documentos/fenologia-de-cuatro-ecotipos-de-quinua-chenopodium-quinoa-willd-sembrados-en-otono-e-invierno-contraestacion-en-el-valle-de-tullum-san-juan-argentina>

Páginas Web Consultadas:

<http://www.economia-snci.gob.mx/>
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1025163015rad6B348.pdf>
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/424394308rad45A78.pdf>
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/585695238rad931a0.pdf>
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisito-acceso-alimentos-a-rusia-2014-promperu.pdf>
<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/guia-requisitos-acceso-alimentos-china-2015.pdf>
<https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/mexico/tramites-aduaneros-importacion>
<https://es.wikipedia.org>
https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/8999
https://exportaciones.cancilleria.gob.ar/Estadistica/imagen_producto/7561
<https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es>
https://www.cei-rd.gov.do/estudios_economicos/perfiles/asia/taiwan.pdf
<https://www.comercioyaduanas.com.mx/comoexportar/documentosparaexportar/ley-aduanera-mexico/>
<https://www.gob.mx/tramites/ficha/permiso-sanitario-previo-de-importacion-de-productos/COFEPRIS660>
<https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=240068>
https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/canada/index.html?id=338#_31
<https://www.sinavimo.gov.ar/cultivo/sesamum-indicum>
<http://inversiones.salta.gob.ar/principales-cultivos/>
<http://www.portalsalta.gob.ar/economia/quinua.htm>
https://www.researchgate.net/figure/Figura-22-Distribucion-de-la-quinua-desde-tiempos-precolombinos-El-patron-mas-denso-de_fig2_322417762
<http://www.salta.gob.ar/prensa/noticias/la-primera-exportacion-de-chia-argentina-a-india-sale-desde-salta/66469>
<https://globalorganictrade.com/country/vietnam>

Sitios Recomendados:

Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional: <https://www.inversionycomercio.org.ar/es/home>
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos: <http://www.inspection.gc.ca/eng/>
ALADI Comercial: <http://www.aladi.org/sitioAladi/proComInteligenciaComercial.html>
Alimentos Argentinos: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/>
ARG-Trading - <http://www.arg-trading.com/>
Asia & Argentina: <http://www.asiayargentina.com/>
Asociación de Cooperativas Argentinas (ACA): <http://www.acacoop.com.ar/>
Asociación de Importadores y Exportadores de la República: www.aiera.org.ar
Banco Mundial: <http://worldbank.org>
Bolsa de Comercio de Santa Fe: <http://www.bcsf.com.ar/>
Cámara de Comercio, Industria y Producción de la Rep. Argentina: <http://www.cacipra.org.ar/>
Cámara de Exportadores de la República Argentina: www.cera.org.ar

Canada Border Services Agency: <https://cbsa-asfc.gc.ca/menu-eng.html>
Central de Información de la Ventanilla única de Comercio Exterior: <https://ci.vuce.gob.ar/>
Centro de Comercio Internacional: <http://www.intracen.org/>
CERA / Inteligencia Comercial: <http://www.cera.org.ar/par2/PAR.htm>
Consejo Económico y Social de Salta: <http://cessalta.org.ar/>
Consejo Federal de Inversiones: <http://www.cfired.org.ar/>
Dir. Gral. de Estadísticas de Salta: <http://www.gobiernosalta.gov.ar/estadisticas/>
Health Canada: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/>
F.A.O. <http://www.fao.org/faostat/en/#data>
Food and Drug Administration (Estados Unidos) <https://www.fda.gov/>
INDEC: www.indec.gov.ar
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria: www.inta.gov.ar
Instituto Nacional de Tecnología Industrial: www.inti.gov.ar
Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto: www.mrecic.gov.ar
Mordon Intelligence: <https://www.mordorintelligence.com>
Penta Transaction: <https://v5.penta-transaction.com/PortalPenta/producto>
Red Global de Exportación: <http://www.rgsonline.com>
Red Salta, Expo: <http://www.redsalta.com/empresalta/noticias/>
Salta Agropecuaria: <http://www.saltaagropecuaria.com.ar>
Salta, Economía y Producción: <http://www.camdipsalta.gov.ar>
Secretaría de Agroindustria: <https://www.argentina.gob.ar/agricultura-ganaderia-y-pesca>
SENASA: www.senasa.gob.ar
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México: <https://www.gob.mx/senasica>
Sistema de Información de Comercio Exterior: <http://www.sice.oas.org>
Subsecretaría de Política y Gestión Comercial: <http://www.comercio.gov.ar/web/>
Tarifar: www.tarifar.com
Trade Map / ITC: <https://trademap.org/Index.aspx>
UN – ComTrade: <https://comtrade.un.org/>
Unión Industrial de Salta: <http://www.uisalta.com/actividades>

ANEXOS

Anexo I: Ejes Estratégicos del Plan de Desarrollo Estratégico de Salta 2030 a los cuales se suscribe el Informe.

Área Económico Productiva Sector A Comercio Exterior

- Eje 1 – Industrialización
 - Programa 1 a: Tecnología e industrialización.
Objetivo: Desarrollar y mejorar la tecnología necesaria para la industrialización de productos.
Iniciativa: Radicalización de inversiones productivas y nuevas tecnologías en la provincia

- Eje 2 – Promoción
 - Programa 2 a: Programas / Instrumentos de financiamiento
Objetivo: Promocionar la actividad exportable mediante programas, instrumentos de financiamiento y una optimización de los procesos relacionados con la actividad
Iniciativa 1: Gestionar las herramientas necesarias para la desburocratización de todas las fases del proceso inversión-exportación
Iniciativa 2: Armonizar la aplicación de normas y estrategias fito y zoonosanitarias comunes en la región
 - Programa 2 b: Fomento y apoyo a empresas
Objetivo: Fomentar acciones que permitan crear espacios/mecanismos de cooperación y apoyo para las empresas exportadoras
Iniciativa 1: Fomento a la construcción de espacios asociativos para que empresarios de cada sector productivo generen estrategias de comercio exterior
Iniciativa 2: Planificación y organización de misiones comerciales sectoriales e inversas para generar negocios con empresarios de otros países

- Eje 4 – Capacitación
 - Programa 4 a: Concientización y formación en presas y recursos humanos
Objetivo: Identificar necesidades y desarrollar los recursos de las firmas exportadoras tanto desde el aspecto empresarial como de recursos humanos
Actividad 1: Capacitación a las empresas salteñas según las necesidades y demandas que manifiesten para cada sector productivo
Actividad 2: Capacitación y difusión de procedimientos de registro de marcas, manual de gestión y buenas prácticas exportadoras
 - Programa 4 b: Información
Objetivo: Identificar necesidades y desarrollar los recursos de las firmas exportadoras, tanto desde el aspecto empresarial como de recursos humanos.
Actividad 1: Desarrollo de estudios regionales de las exportaciones del NOA a fin de elaborar una matriz exportable regional.
Actividad 2: Provisión de información estadística pertinente para el monitoreo del comercio exterior y legislación vigente.

Área Económico Productiva Sector B Tecnología y Comunicaciones

- Eje 1 – Bioeconomía
 - Programa 1 b: Fomento y apoyo a empresas
Objetivo: Brindar apoyo y fomento al empresariado local en incorporarse en tecnologías de infraestructura y gestión.
Actividad 1: Implementación de incentivos para empresas en creación (start-up, spin-off)
Actividad 2: Incentivo de emprendedorismo
Actividad 3: Promoción de “joint ventures” locales con participación extranjera
Actividad 4: Promoción y desarrollo de agroindustrias rurales
Actividad 5: Promoción a la instalación de empresas de base tecnológica y clusters productivos a través de leyes e incentivos
Actividad 5: Generación de estrategias de comercialización que aseguren la instalación del producto en el mercado

Anexo II: Resolución 423-1992-SENASA

Visto el Expediente Nº 337/92 del Registro del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, el Decreto 2266 del 29 de octubre de 1991 y la propuesta de normativas elaborada por dicho Instituto respecto a reglamentar la producción y elaboración de alimentos orgánicos, ecológicos o biológicos, y considerando:

Que existe una demanda cada vez mayor de productos obtenidos de forma orgánica o ecológica para lo cual este fenómeno crea un nuevo mercado de productos de origen vegetal. Que es necesario propiciar medidas tendientes a crear un marco normativo como protección a la agricultura ecológica garantizando la competencia leal entre los productores y asegurando la transparencia de los procesos de producción, elaboración y comercialización.

Que los productos de este origen se comercializan normalmente a un precio más elevado y presentan ventajas adicionales en lo referente a protección del medio ambiente y conservación de los recursos naturales.

Que la demanda internacional requiere sistemas de certificación que garanticen la calidad bajo estos sistemas de producción.

Que la producción de carácter orgánico comprende un sistema de producción diferente al habitual o convencional y por lo tanto debe cumplir normas específicas.

Que los operadores que produzcan, elaboren o comercialicen productos de carácter orgánico deben quedar sujetos a un régimen de control preestablecido.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 6º inciso a) del Decreto 2266/91.

Por ello, el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelve:

Artículo 1.- Ámbito de aplicación. La producción, tipificación, elaboración, empaque, distribución, identificación y certificación de la calidad de productos agrícolas "orgánicos, ecológicos o biológicos" deberá sujetarse a la reglamentación que dicte el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal y disposiciones de la presente resolución.

Se excluye la denominación de "orgánicos", "ecológicos" o "biológicos" o similares, a todo producto, que no cumpla con este reglamento, con el único espíritu de evitar posibles confusiones a los consumidores.

Artículo 2.- Concepto. Se entiende por "orgánico", "ecológico" o "biológico", en adelante "orgánico", a todo sistema de producción sustentable en el tiempo, que mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin la utilización de productos de síntesis química, brinde alimentos sanos y abundantes, mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica y que asimismo, permita la identificación clara por parte de los consumidores, de las características señaladas a través de un sistema de certificación que las garantice.

Artículo 3- Importación. Cuando se importe un producto bajo esta denominación, deberá provenir de países, que contemplen reglamentaciones equivalentes a la del nuestro. Dichos productos deberán ingresar con un certificado del país de origen que los acredite como tales, previa homologación del mismo por parte del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal. Normas de producción

Artículo 4.- Sobre la transición: Para que un producto reciba la denominación de orgánico, deberá provenir de un sistema, donde se hayan aplicado las bases establecidas en el presente reglamento, durante no menos de dos (2) años consecutivos, considerándose como tales, a los productos de la tercer cosecha y sucesivas. En esta etapa se certificarán como "en transición". Dicho período podrá ser extendido o reducido, de acuerdo a los antecedentes comprobables de cada situación, por parte de las empresas certificadoras con consentimiento del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Artículo 5.- Sobre la producción primaria:

Inciso a) Tanto la fertilidad como la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante:

- a) el laboreo mínimo apropiado del mismo.
- b) el cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas,
- c) el establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- d) la incorporación al terreno de abonos orgánicos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se guíe por las normas del presente Reglamento. En el caso de ser necesario, se podrán utilizar los fertilizantes orgánicos o minerales enumerados en el Anexo A, previo control de su origen y composición.

Inciso b) El manejo de plagas y enfermedades, deberá realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- a) aumento y continuidad de la diversidad del ambiente.
- b) selección de las especies y variedades adecuadas.
- c) cuidadoso programa de rotación.
- d) medios mecánicos de cultivo.
- e) protección de los enemigos naturales de las plagas y enfermedades por medio de cercos vivos, nidos, diseminación de predadores, uso de parásitos para control biológico, etcétera.

Además de lo mencionado, se puede considerar apropiada, la utilización de los productos enumerados en el Anexo B previo control de su origen y su composición.

Podrán utilizarse productos no permitidos en el Anexo B para la protección vegetal, siempre y cuando sean indispensables para la lucha contra una plaga o una enfermedad particular, la

cual esté incluida en un programa oficial de control y no existan alternativas ecológicas, físicas, de cultivo o de selección de vegetales, asimismo, cuando su utilización no produzca ni contribuya a producir efectos inaceptables sobre el medio ambiente.

En todos los casos si se produjese una contaminación accidental, la misma quedará documentadamente en los registros del establecimiento y se comunicará en forma inmediata a la empresa certificadora. Los productos deberán ser identificados y cuando corresponda separados del resto.

inciso c) Las semillas provendrán de sistemas de producción orgánica, pudiéndose utilizar los productos permitidos en el Anexo B. Cuando exista la imposibilidad de obtener semillas de origen orgánico, la empresa certificadora podrá autorizar el uso de semillas convencionales.

inciso d) Los productos provenientes de sistemas silvestres que requieran la denominación de orgánico, deberán también ser inspeccionados por las organizaciones de control, a fin de determinar la inexistencia de posibles vías de contaminación. A su vez se limitará claramente el área de recolección y se asegurará la estabilidad de las especies involucradas en el sistema. La acción del hombre en esos sistemas, nunca podrá implicar un efecto modificador del ambiente.

Artículo 6- Sobre la elaboración

Inciso a) Se entiende por elaboración a las operaciones de transformación, conservación y envasado de productos agrarios. Todo producto elaborado, que desee comercializarse como tal, deberá contener todos los ingredientes de origen agrario, producidos, importados u obtenidos de acuerdo al presente reglamento.

Inciso b) No obstante lo dispuesto en a) podrán utilizarse, dentro del límite máximo del cinco por ciento (5%) en peso de los ingredientes, productos de origen agrario que no cumplan con los requisitos del presente reglamento, a condición de que sea indispensable su uso, y no existan los mismos producidos por sistemas orgánicos.

Inciso c) En aquellos productos donde la participación de los productos orgánicos no alcance los límites establecidos en b) la denominación de orgánico, solo se podrá incorporar a continuación de cada ingrediente, cuando correspondiese, en el listado de los mismos.

Inciso d) Cuando un producto orgánico no contenga la totalidad de sus ingredientes producidos orgánicamente, deberá explicarse en el listado de los Ingredientes, aquellos que no lo son, utilizando la palabra "convencional".

Inciso e) Los productos orgánicos no podrán incluir productos provenientes de la industria de síntesis química. Tampoco incluirán productos contaminados con metales pesados y/o pesticidas, como sulfitos, nitratos o nitritos. Los colorantes, conservantes y saborizantes sintéticos quedan también excluidos. El agua que se utilice en el sistema deberá ser potable y preferentemente sin tratamientos químicos.

Inciso f) Tanto los productos como los ingredientes no podrán someterse a tratamientos con radiaciones, ni contener sustancias que no figuren en el anexo C

Artículo 7.- Sobre el empaque. En ningún caso se utilizarán envases que hayan contenido productos de agricultura convencional y en general, estarán fabricados con materiales

biodegradables que no afecten en su proceso de fabricación al medio ambiente. Asimismo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Artículo 8.- Sobre el fraccionamiento y plantas elaboradoras. Los establecimientos donde se elaboran productos orgánicos, deberán evitar contaminaciones de los mismos y deberán ser desinfectados con técnicas y productos acordes a este tipo de producción orgánica. Nunca se permitirán situaciones que puedan conducir a la mezcla de productos, o a la contaminación de los alimentos orgánicos por prácticas inadecuadas. Asimismo, cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Artículo 9.- Sobre la identificación. Los envases deberán llevar impresos sobre los mismos y/o rótulos adheridos en lugar visible y en un solo frente las siguientes leyendas:

- a) La mención "Producto de agricultura orgánica" cuando corresponda al producto final o en la lista de ingredientes que figurarán en orden decreciente de peso en la lista.
- b) Número de partida identificadora de origen y procesamiento.
- c) Empresa certificadora y Número que le corresponde en el Registro respectivo.

Asimismo cumplirán con las normativas vigentes en el país en cuanto a productos convencionales.

Anexo A

Abono, Fertilizantes y mejoradores del suelo permitidos (Previo control de su origen y composición)

Algas y productos derivados.

Aserrín.

Cortezas vegetales y residuos de madera.

Compost de: residuos vegetales, provenientes del cultivo de hongos, de lombriz, de desechos domésticos orgánicos.

Estiércol de granja y gallinaza, líquido u orinas, compostados.

Harina de hueso y harina de sangre.

Paja.

Productos animales transformados procedentes de mataderos y de la industria de pescado.

Subproductos orgánicos de productos alimenticios y de la industria textil.

Turba.

Abonos foliares de origen natural.

Inoculantes naturales.

Conchillas.

Azufre.

Oligoelementos (boros, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc), (necesidad reconocida por la Empresa Certificadora).

Sulfato de magnesio (sal de Epsom).

Sulfato de potasio de origen mineral.

Arcilla (bentonita, peulita, vermiculita, etc.)

Creta:

Escorias Thomas, controlando su contenido en metales pesados.

Mineral de potasio triturado.

Polvo de roca.

Roca de fosfato de aluminio calcinada y roca fosfatada natural (hiperfosfato).

Roca de magnesio calcárea (dolomita)

Anexo B

Productos permitidos para el control de plagas y enfermedades (Previo control de su origen y composición)

Preparados vegetales en general, y a base de piretro (pelitre), extraído de *Chrysanthemum cinerariifolium*, que contenga eventualmente sinergizantes naturales, a base de *Derris elliptica*, *Cuasi amara*, *Ryania speciosa*, *Melia azedarach*, *Azadirachta indica*, *Schoenocaulon officinale*, *Bacillus thuringiensis* y sus derivados.

Preparados a base de Baculovirus.

Propóleo.

Aceites vegetales y animales.

Aceites minerales, sin agregado de pesticidas sintéticos.

Jabón potásico.

Preparados a base de metaldehído, que contengan un repulsivo contra las especies animales superiores utilizados en las trampas.

Azufre.

Bicarbonato de sodio.

Caldo bordelés.

Oxicloruro de cobre.

Permanganato de potasio.

Polisulfuro de calcio.

Silicato de sodio.

Polvo de roca.

Tierra de diatomeas.

Atmósfera controlada con dióxido de carbono, nitrógeno, vacío, gases inertes y tratamientos con frío, vapor de agua, etc.

Tratamientos térmicos.

Desmalezado con fuego, sólo con gas Licuado.

Anexo C

Productos permitidos en procesamiento de alimentos:

Algas.

Extractos vegetales no extraídos con solventes. Ácido acético y láctico de origen bacteriano.

Acido cítrico. Acido tartárico.

Levadura de cerveza, con o sin lecitina, obtenida sin blanqueadores o solventes.

Nitrógeno.

Oxígeno

Cloruro de potasio.

Cloruro de sodio, sin aditivos o con agregado de carbonato de Cloruro de calcio.

Carbonato de potasio. (Trazas).

Almidón no modificado

Enzimas pectolíticas

Dióxido de Carbono

Dióxido de azufre (excepto post-cosecha)

Azúcar de origen orgánico o libre de residuos.

Tartrato de sodio.

Tartrato de potasio,

Bicarbonato de sodio.

Fosfato diácido de sodio.

Sulfato de calcio.

Agar .Agar

Lecitina sin blanqueadores y solventes.



Goma arábica
Gelatinas Naturales.

