



BOLETÍN OFICIAL *de la República Argentina*

Nº 34.124

Miércoles 29 de Mayo de 2019

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

Resolución 26/2019

RESOL-2019-26-APN-SAYBI#MPYT

Ciudad de Buenos Aires, 28/05/2019

VISTO el Expediente N° EX-2018-54530307- -APN-DGDMA#MPYT del Registro de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, la Ley N° 26.967 y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, y CONSIDERANDO:

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

Que se debe ponderar la calidad del Maní Blanchado, el Maní Tostado, el Maní Frito y la Pasta de Maní, que se produce en nuestro país, con atributos y cualidades propias de las condiciones de producción y los sistemas de aseguramiento de su calidad.

Que en las tendencias actuales, se puede observar claramente que el camino de la calidad es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de Maní.

Que en dicho orden, los sistemas de certificación voluntaria de la calidad, prestados por entidades independientes, han probado ser aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores.

Que conforme a lo establecido por la Ley N° 26.967 y por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y

PRODUCCIÓN, resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad, como así también, brindar garantía que los productos han sido producidos y/o elaborados de conformidad a las características específicas y condiciones especialmente establecidas.

Que en virtud de lo señalado, se ha dispuesto elaborar un Protocolo de Calidad para "MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ", en el que han tomado intervención, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI), el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA), todos organismos descentralizados en la órbita de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, como así también la CÁMARA ARGENTINA DEL MANÍ.

Que la diferenciación por calidad, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las producciones alimenticias y un factor diferencial para el ingreso a nuevos mercados, verificando que un Protocolo de Calidad para "MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ", resulta ser un patrón o medida para todos los que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, tiene entre sus objetivos entender en el diseño y ejecución de políticas de desarrollo, promoción, calidad, bioseguridad y sanidad de productos alimentarios,

promoviendo los estándares de comercialización, de inocuidad y sanidad fomentando la inserción de las cadenas de valor de alimentos, ante lo cual, la citada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad para "MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ" de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales del maní, para facilitar el posicionamiento de nuestra producción en los mercados extranjeros, con valor agregado y calidad diferenciada.

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

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 174 de fecha 5 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Apruébase el Protocolo de Calidad para "MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ" que, como Anexo, registrado con el N° IF-2019-47755659-APN-DGC#MPYT, forma parte integrante de la presente medida.

ARTÍCULO 2°.- Invítase a las personas humanas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1° de la presente medida.

ARTÍCULO 3°.- Invítase a todas las provincias de la REPÚBLICA ARGENTINA y a la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para "MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ", aprobado por la presente medida.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. William Andrew Murchison

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Resolución se publican en la edición web del BORA -www.boletinoficial.gob.ar-

e. 29/05/2019 N° 37546/19 v. 29/05/2019

Fecha de publicación 29/05/2019