



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Viedma, 07 de mayo de 2020.

**Señor Presidente de la Legislatura
de la Provincia de Río Negro
Cdor. Alejandro Palmieri
Su despacho**

Nos dirigimos a usted haciendo uso de la facultad que nos confiere la Constitución Provincial en su artículo 139 inciso 5) y en los términos de la ley K n° 2216, a efectos de solicitarle gestione ante el Ministerio de Producción y Agroindustria (Conf. Ley N° 5398 art. 21 inc. 11, 14, 15 y 16), el siguiente pedido de informe:

Autor: Nicolás Rochas

Acompañantes: María Inés Grandoso, Ignacio Casamiquela, Gabriela Abraham, Pablo Barreno, Alejandra Mas, María Eugenia Martini, Daniela Salzotto, Daniel Belloso, Facundo Montecino Odarda, Ramón Chioconni, Luis Albrieu

PEDIDO DE INFORMES

Desde hace un tiempo a ésta parte, distintos grupos de vecinos de nuestras localidades han consultado a estos legisladores sobre la normativa existente para el uso de agroquímicos y pesticidas en la producción agrícola, como así también sobre el control que el Estado Provincial y los Municipios efectúan, en particular sobre la producción de frutas y verduras que son comercializadas tanto en la ferias municipales como en las verdulerías y supermercados locales.

Sumado a ello, distintas publicaciones periodísticas de medios provinciales, han dado cuenta del uso indiscriminado de pesticidas o agroquímicos (insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas, etc.) en nuestra provincia y los eventuales daños a la salud que dicha circunstancia sobrelleva.

Así podemos observar que el diario Río Negro publicaba¹ el día 28/04/2019 "**Agroquímicos en las verduras: lo que comemos, fuera de control...** Los últimos controles realizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro sobre verduras y frutas que se consumen dentro del mercado interno arrojaron la presencia de pesticidas y grandes cantidades de insecticidas, herbicidas y

¹ <https://www.rionegro.com.ar/agroquimicos-en-las-verduras-lo-que-comemos-fuera-de-control-962853/>



Legislatura de la Provincia de Río Negro

fungicidas..., las muestras tomadas en distintas ciudades, dejaron a la vista que no se respetan buenas prácticas agrícolas...

...El estudio del ministerio, se realizó en mayo de 2018. Los diferentes muestreos se tomaron en Viedma, Cipolletti y Bariloche, ciudades con más de 40.000 habitantes. Se eligieron al azar distintas bocas y tomaron algunas especies que se consumen a diario como zanahorias, verduras de hoja, tomates, peras y manzanas. Entre los 10 alimentos seleccionados, se dio cuenta de que el tomate es el que mayor carga de agroquímicos tiene. Las hortalizas que a diario se consumen en las mesas familiares contienen insecticidas, herbicidas, fungicidas...

...Los resultados del estudio realizado por el Ministerio en Viedma, Cipolletti y Bariloche, se replican en las restantes zonas productoras de Río Negro. Sobre 36 muestras estudiadas, con 9 muestras por especie seleccionadas, arrojaron que el 100% del tomate contiene residuos de plaguicidas y un 44% presentaban presencias de químicos no indicadas para el cultivo. El 33% de las muestras tienen presencias en los límites del LMR (límite máximo de residuo que se puede tolerar) con hasta 6 productos insecticidas y fungicidas. En las plantas de lechugas el 78% de las muestras presentan residuos de plaguicidas. Un 44% residuos por encima de los LMR, con 5 plaguicidas por muestra. Un 22% de las muestras no poseían residuos. El 78% de las muestras de zanahorias, contenían residuos de plaguicidas. 44% presentaba residuos por encima de los LMR y contenían hasta 5 plaguicidas por muestra. En la manzana, el 88% de las muestras presentan residuos de plaguicidas, el 55% presenta residuos por encima de los LMR y hasta 14 plaguicidas..."

En este mismo sentido el Diario Al Día publicó² con fecha 01/02/2020 la siguiente nota: "**Frutas y verduras: una ensalada de agroquímicos que nadie controla:** Las frutas y verduras que se comercializan en ferias, supermercados y verdulerías de Viedma, Cipolletti y Bariloche registran residuos de herbicidas, fungicidas e insecticidas que en la provincia se utilizan sin ningún tipo de control nacional, provincial o municipal..."

En la nota citada se hace saber que el Ministerio de Producción y Agroindustria abrían encargado un riguroso estudio al prestigioso Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria - Asociación Civil (CIATI) con sede en Villa Regina quien posee el único laboratorio de la provincia homologado por el Servicio Nacional de Sanidad y



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Calidad Agroalimentaria (SENASA), con un costo de aproximadamente u\$s 10.000, a fin de llevar a cabo el análisis de cuatro productos puntuales de amplio consumo en la población como lo son manzana, lechuga, tomate y zanahoria. Como muestra se tomaron las ciudades: Viedma, Cipolletti y Bariloche, eligiendo en cada lugar tres bocas de expendio diferentes: una feria, un supermercado y una verdulería.

El informe periodístico agrega que "...Los resultados fueron preocupantes ya que los técnicos detectaron la presencia de restos de agroquímicos en prácticamente todas las frutas y vegetales analizados. Se detectaron productos prohibidos, productos permitidos en los que no se habían respetado los períodos de carencia, productos permitidos pero para diferentes tipos de vegetales frutas y concentraciones mayores a las permitidas... Una vez obtenidos los resultados los profesionales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca alertaron sobre los resultados al por entonces ministro Diomedi, al ministro de Salud Fabián Zgaib, a las autoridades del Idevi que en ese entonces encabezaba Marcos Castro, a Elio Buonaiuto como funcionario del municipio de Viedma y a las autoridades del Inta Valle Inferior..."

La publicación periodística agrega que, la falta de respuesta se informó a las autoridades nacionales del SENASA quienes concretaron una reunión con un equipo de técnicos del organismo encabezados por Alejandro Fernández, por entonces director general de Inocuidad y Seguridad Alimentaria quien "...Lejos de rebatir o relativizar los resultados de laboratorio obtenidos por el CIATI reconoció las irregularidades detectadas..."

De acuerdo a lo expuesto y sin perjuicio de la valoración personal que cada uno de los legisladores firmantes pueda tener en relación al modo en que nuestros alimentos se producen y comercializan, tenemos presente que el SENASA³ tiene dicho que "...Los plaguicidas, son herramientas necesarias en la producción de alimentos de origen vegetal para controlar plagas, enfermedades y malezas que, en caso de no ser controladas, dañarían el cultivo o el alimento producido, provocando pérdidas y, por eso, menos producción de alimentos..."

Asimismo el SENASA sostiene que una de las consecuencias del uso de plaguicidas en la producción agropecuaria es la presencia de un residuo de los mismos en el alimento al momento de ser consumido. Por ello se fija un Límite Máximo de Residuo -LMR- de modo que no produzca ningún daño a la salud de quien lo consume, el cuál se basa en tres aspectos fundamentales: la práctica agrícola con la cual se

3 http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/pdf_completo.pdf



Legislatura de la Provincia de Río Negro

utiliza el plaguicida (denominada Buena Práctica Agrícola -BPA-); la toxicidad del plaguicida que indica el peligro y la ingesta o dieta por parte del consumidor de un alimento que puede contener residuo del plaguicida, lo que determina el grado de exposición de un consumidor a ese plaguicida.

Sin embargo de acuerdo a los estudios que se abrían efectuado desde el Ministerio rionegrino, los Límites Máximos de Residuo habrían sido superados, todo lo cual importa un riesgo a la salud de nuestros vecinos.

Tenemos presente también que en nuestra provincia, contamos con las Leyes M N° 2175 a través de la cual se regulan todas las acciones relacionadas con plaguicidas y agroquímicos a fin de asegurar que se utilicen eficazmente para proteger la salud humana, animal y vegetal y mejorar la producción agropecuaria, reduciendo en la mayor medida posible su riesgo para los seres vivos y el ambiente. Fijando sus alcances a todas las sustancias, productos y dispositivos usados como **plaguicidas o agroquímicos, destinados a la producción agropecuaria...** así como las personas físicas o jurídicas que efectúen las siguientes acciones: **uso, aplicación...** y toda otra operación que implique el manejo de plaguicidas o agroquímicos.

Contamos además con la Ley E N° 3789 sancionada con fecha 27/11/2003 se estableció que, la Secretaría de la Producción conjuntamente con la Secretaría de Fruticultura, en un plazo de ciento ochenta (180) días, realizarían convenios con los Municipios que así lo requieran, a efectos de capacitar a agentes de las administraciones públicas municipales, designados a tal fin, para la aplicación de las leyes n° 2175 y M N° 3106 (Defensa sanitaria de la producción de vegetales y de los recursos naturales).

Es sabido, en este sentido que le Ministerio de Agroindustria de la Nación al desarrollar el prólogo del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas⁴ sostiene que se están promoviendo acciones tendientes a contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional de los alimentos, pero a su vez también trabajando con todos los actores de las cadenas de valor para concientizarlos respecto de la importancia de implementar e innovar en sistemas de gestión de la calidad como las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) ya que está demostrado que estos mejoran la eficiencia productiva: reducen costos y permiten asegurar la trazabilidad de los productos.

En este marco, en diciembre de 2017, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), aprobó la

4 Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

incorporación al Código Alimentario Argentino⁵ de las Buenas Prácticas Agrícolas para la producción frutihortícola. Así el Artículo 154 tris establece que "Toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques. Estableciendo que en dos años el sector de frutas deberá contar en su totalidad con las BPA incorporadas y en tres años (2020), lo deberá incorporarse al hortícola."

Asimismo mediante Resolución Conjunta RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDSN°5/2018, se otorga un plazo a los productores del sector frutícola hasta el 2 de enero de 2020 y del sector hortícola hasta el 4 de enero de 2021, para implementar lo establecido.

Sin embargo, poco se sabe de las tareas que el Poder Ejecutivo Provincial ha llevado cabo a fin de proteger la salud de los habitantes de esta provincia. Ya sea a través de capacitaciones para la producción agrícola conforme el Manual de Buenas Prácticas; en el control y fiscalización de la producción y comercialización de los alimentos y en la reglamentación de las leyes provinciales.

Por lo expuesto, frente a una cuestión tan sensible como lo es la posible presencia de agroquímicos (por superar el Límite Máximo de Residuo) en los alimentos que consumen nuestros vecinos, solicitamos:

- 1.- Acompañe copia de los Estudios que el "Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria - Asociación Civil (CIATI)" haya efectuado a requerimiento del Ministerio a su cargo.
- 2.- Haga saber, que organismos han sido notificados de los resultados del estudio citado.
- 3.- Informe qué medidas se han adoptado en relación al control y fiscalización en el uso de agroquímicos en las zonas de producción frutícola y hortícola.
- 4.- Informe cómo se ha implementado en nuestra Provincia en general y en cada localidad en particular, el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.
- 5.- En el marco de la Ley E N° 3789, informe:

5 Ley 18284. Decreto 2126/1971 y mod.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- a) Con qué Municipios se han realizado convenios de capacitación para la aplicación de las leyes M n° 2175 y E n° 3106.
- b) Quienes integran la "Comisión Ejecutiva Interministerial de Plaguicidas y Agroquímicos (CEIPA)"
- c) Si se ha elaborado el "Programa de Capacitación para la aplicación de las Leyes M N° 2175 y E N° 3106
- d) Cómo se conforma el "Servicio de Inspectoría de Sanidad Vegetal y Control de Plaguicidas y Agroquímicos", haciendo saber la nómina de sus integrantes.

Atentamente.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

S O L I C I T A

Al Poder Ejecutivo, Ministerio de Producción y Agroindustria, a pedido de los señores legisladores Nicolás ROCHAS, María Inés GRANDOSO, Ignacio CASAMIQUELA, Gabriela Fernanda ABRAHAM, Pablo Víctor BARRENO, María Alejandra MAS, María Eugenia MARTINI, Daniela Silvina SALZOTTO, Daniel Rubén BELLOSO, Juan Facundo MONTECINO ODARDA, Antonio Ramón CHIOCCONI, Luis Horacio ALBRIEU; de conformidad a las atribuciones conferidas en el artículo 139 inciso 5 de la Constitución Provincial y por la ley K n° 2216, en relación a que hace un tiempo a ésta parte, distintos grupos de vecinos de nuestras localidades han consultado a estos legisladores sobre la normativa existente para el uso de agroquímicos y pesticidas en la producción agrícola, como así también sobre el control que el Estado provincial y los municipios efectúan, en particular sobre la producción de frutas y verduras que son comercializadas tanto en la ferias municipales como en las verdulerías y supermercados locales.

Sumado a ello, distintas publicaciones periodísticas de medios provinciales, han dado cuenta del uso indiscriminado de pesticidas o agroquímicos (insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas, etcétera) en nuestra provincia y los eventuales daños a la salud que dicha circunstancia sobrelleva.

Así podemos observar que el diario Río Negro publicaba el día 28/04/2019 "Agroquímicos en las verduras: lo que comemos, fuera de control... Los últimos controles realizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro sobre verduras y frutas que se consumen dentro del mercado interno arrojaron la presencia de pesticidas y grandes cantidades de insecticidas, herbicidas y fungicidas..., las muestras tomadas en distintas ciudades, dejaron a la vista que no se respetan buenas prácticas agrícolas...".

"...El estudio del Ministerio, se realizó en mayo de 2018. Los diferentes muestreos se tomaron en Viedma, Cipolletti y Bariloche, ciudades con más de 40.000 habitantes. Se eligieron al azar distintas bocas y tomaron algunas especies que se consumen a diario como zanahorias, verduras de hoja, tomates, peras y manzanas. Entre los 10 alimentos



Legislatura de la Provincia de Río Negro

seleccionados, se dio cuenta de que el tomate es el que mayor carga de agroquímicos tiene. Las hortalizas que a diario se consumen en las mesas familiares contienen insecticidas, herbicidas, fungicidas...".

"...Los resultados del estudio realizado por el Ministerio en Viedma, Cipolletti y Bariloche, se replican en las restantes zonas productoras de Río Negro. Sobre 36 muestras estudiadas, con 9 muestras por especie seleccionadas, arrojaron que el 100% del tomate contiene residuos de plaguicidas y un 44% presentaban presencias de químicos no indicadas para el cultivo. El 33% de las muestras tienen presencias en los límites del LMR (límite máximo de residuo) que se puede tolerar con hasta 6 productos insecticidas y fungicidas. En las plantas de lechugas el 78% de las muestras presentan residuos de plaguicidas. Un 44% residuos por encima de los LMR, con 5 plaguicidas por muestra. Un 22% de las muestras no poseían residuos. El 78% de las muestras de zanahorias, contenían residuos de plaguicidas. 44% presentaba residuos por encima de los LMR y contenían hasta 5 plaguicidas por muestra. En la manzana, el 88% de las muestras presentan residuos de plaguicidas, el 55% presenta residuos por encima de los LMR y hasta 14 plaguicidas...".

En este mismo sentido el Diario Al Día publicó con fecha 01/02/2020 la siguiente nota: "Frutas y verduras: una ensalada de agroquímicos que nadie controla: Las frutas y verduras que se comercializan en ferias, supermercados y verdulerías de Viedma, Cipolletti y Bariloche registran residuos de herbicidas, fungicidas e insecticidas que en la provincia se utilizan sin ningún tipo de control nacional, provincial o municipal...".

En la nota citada se hace saber que el Ministerio de Producción y Agroindustria habría encargado un riguroso estudio al prestigioso Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria - Asociación Civil (CIATI) con sede en Villa Regina, quien posee el único laboratorio de la provincia homologado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), con un costo de aproximadamente u\$s 10.000, a fin de llevar a cabo el análisis de cuatro productos puntuales de amplio consumo en la población como lo son manzana, lechuga, tomate y zanahoria. Como muestra se tomaron las ciudades de: Viedma, Cipolletti y Bariloche, eligiendo en cada lugar tres bocas de expendio diferentes: una feria, un supermercado y una verdulería.

El informe periodístico agrega que "...Los resultados fueron preocupantes ya que los técnicos detectaron la presencia de restos de agroquímicos en prácticamente todas las frutas y vegetales analizados. Se detectaron productos prohibidos, productos permitidos en los que no se habían



Legislatura de la Provincia de Río Negro

respetado los períodos de carencia, productos permitidos pero para diferentes tipos de vegetales frutas y concentraciones mayores a las permitidas... Una vez obtenidos los resultados los profesionales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca alertaron sobre los resultados al por entonces ministro Diomedi, al Ministro de Salud Fabián Zgaib, a las autoridades del Instituto de Desarrollo del Valle Inferior del río Negro (IDEVI) que en ese entonces encabezaba Marcos Castro, a Elio Buonaiuto como funcionario del Municipio de Viedma y a las autoridades del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria del Valle Inferior...".

La publicación periodística agrega que, la falta de respuesta se informó a las autoridades nacionales del SENASA quienes concretaron una reunión con un equipo de técnicos del organismo encabezados por Alejandro Fernández, por entonces Director General de Inocuidad y Seguridad Alimentaria quien "... Lejos de rebatir o relativizar los resultados de laboratorio obtenidos por el CIATI reconoció las irregularidades detectadas...".

De acuerdo a lo expuesto y sin perjuicio de la valoración personal que cada uno de los legisladores firmantes pueda tener en relación al modo en que nuestros alimentos se producen y comercializan, tenemos presente que el SENASA tiene dicho que "...Los plaguicidas, son herramientas necesarias en la producción de alimentos de origen vegetal para controlar plagas, enfermedades y malezas que, en caso de no ser controladas, dañarían el cultivo o el alimento producido, provocando pérdidas y, por eso, menos producción de alimentos...".

Asimismo el SENASA sostiene que una de las consecuencias del uso de plaguicidas en la producción agropecuaria es la presencia de un residuo de los mismos en el alimento al momento de ser consumido. Por ello, se fija un Límite Máximo de Residuo -LMR- de modo que no produzca ningún daño a la salud de quien lo consume, el cual se basa en tres aspectos fundamentales: la práctica agrícola con la cual se utiliza el plaguicida (denominada Buena Práctica Agrícola -BPA-); la toxicidad del plaguicida que indica el peligro y la ingesta o dieta por parte del consumidor de un alimento que puede contener residuo del plaguicida, lo que determina el grado de exposición de un consumidor a ese plaguicida.

Sin embargo, de acuerdo a los estudios que se habrían efectuados desde el ministerio rionegrino, los Límites Máximos de Residuo habrían sido superados, lo cual importa un riesgo a la salud de nuestros vecinos.

Tenemos presente también que en nuestra provincia, contamos con la ley M n° 2175 a través de la cual se regulan



Legislatura de la Provincia de Río Negro

todas las acciones relacionadas con plaguicidas y agroquímicos a fin de asegurar que se utilicen eficazmente para proteger la salud humana, animal y vegetal y mejorar la producción agropecuaria, reduciendo en la mayor medida posible su riesgo para los seres vivos y el ambiente. Fijando sus alcances a todas las sustancias, productos y dispositivos usados como plaguicidas o agroquímicos, destinados a la producción agropecuaria... así como las personas físicas o jurídicas que efectúen las siguientes acciones:... uso, aplicación... y toda otra operación que implique el manejo de plaguicidas o agroquímicos.

Contamos además con la ley E n° 3789 sancionada con fecha 27/11/2003, la misma estableció que la Secretaría de la Producción conjuntamente con la Secretaría de Fruticultura, en un plazo de ciento ochenta (180) días, realizarían convenios con los municipios que así lo requieran, a efectos de capacitar a agentes de las administraciones públicas municipales, designados a tal fin, para la aplicación de las leyes M n° 2175 y E n° 3106 (Defensa sanitaria de la producción de vegetales y de los recursos naturales).

Es sabido, en este sentido, que el Ministerio de Agroindustria de la Nación al desarrollar el prólogo del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas sostiene que se están promoviendo acciones tendientes a contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional de los alimentos, pero a su vez también trabajando con todos los actores de las cadenas de valor para concientizarlos respecto de la importancia de implementar e innovar en sistemas de gestión de la calidad como las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) ya que está demostrado que estos mejoran la eficiencia productiva, reducen costos y permiten asegurar la trazabilidad de los productos.

En este marco, en diciembre de 2017, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), aprobó la incorporación al Código Alimentario Argentino de las Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción Frutihortícola. Así el artículo n° 154 tris establece que "Toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques. Estableciendo que en dos años el sector de frutas deberá contar en su totalidad con las BPA incorporadas y en tres (3) años (2020), lo deberá incorporarse al hortícola".

Asimismo mediante Resolución Conjunta RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS n° 5/2018, se otorga un plazo a los productores del sector frutícola hasta el 2 de enero de 2020 y



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

del sector hortícola hasta el 4 de enero de 2021, para implementar lo establecido.

Sin embargo, poco se sabe de las tareas que el Poder Ejecutivo ha llevado cabo a fin de proteger la salud de los habitantes de esta provincia. Ya sea a través de capacitaciones para la producción agrícola conforme el Manual de Buenas Prácticas; en el control y fiscalización de la producción y comercialización de los alimentos y en la reglamentación de las leyes provinciales.

Por lo expuesto, frente a una cuestión tan sensible como lo es la posible presencia de agroquímicos (por superar el límite máximo de residuo) en los alimentos que consumen nuestros vecinos, solicitamos se sirva informar y remitir lo siguiente:

1. Copia de los estudios que el "Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria - Asociación Civil (CIATI)" haya efectuado a requerimiento del Ministerio de Producción y Agroindustria.
2. Qué organismos han sido notificados de los resultados de los estudios efectuados.
3. Qué medidas se han adoptado en relación al control y fiscalización en el uso de agroquímicos en las zonas de producción frutícola y hortícola.
4. Cómo se ha implementado en nuestra provincia en general, y en cada localidad en particular, el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.
5. En el marco de la ley E n° 3789, informe:
 1. Con qué municipios se han realizado convenios de capacitación para la aplicación de las leyes M n° 2175 y E n° 3106
 2. Quiénes integran la "Comisión Ejecutiva Interministerial de Plaguicidas y Agroquímicos (CEIPA)".
 3. Si se ha elaborado el "Programa de Capacitación" para la aplicación de las leyes M n° 2175 y E n° 3106.
 4. Cómo se conforma el "Servicio de Inspectoría de Sanidad Vegetal y Control de Plaguicidas y Agroquímicos", haciendo saber la nómina de sus integrantes.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

VIEDMA, 15 de mayo de 2020.