



## PAUTAS PARA LA CERTIFICACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS EN BODEGAS DE ARGENTINA <sup>1</sup>

Héctor Rubén Tarcaya<sup>2</sup>, Sasha Kralko<sup>3</sup>, Jennifer Ferré<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Corresponde al Proyecto de Investigación 3009 “Gestión sostenible de procesos”, Consejo de Investigación (CIUNSA), Universidad Nacional de Salta (UNSA), Argentina.

<sup>2</sup> Profesor. Director de Proyecto de Investigación. Facultad de Ingeniería. Facultad de Cs. Naturales. UNSa.

<sup>3</sup> Colaboradora integrante del Proyecto de Investigación.

<sup>4</sup> Profesor. Integrante del Proyecto de Investigación Facultad de Cs. Naturales. UNSa.

### RESUMEN

El presente estudio tiene como objetivo analizar la certificación de vinos orgánicos en Argentina, con un enfoque en tres áreas clave: normativas, auditorías y documentación. Mediante el análisis de antecedentes de investigaciones y referencias normativas, complementado por el relevamiento de campo en una bodega certificada, se identifican los aspectos relevantes para el proceso de certificación de vinos orgánicos. Los resultados muestran que el cumplimiento de las normativas, la realización de auditorías y la adecuada documentación son fundamentales para lograr la certificación de vinos orgánicos en Argentina. Este estudio contribuye a la comprensión de la certificación de vinos orgánicos y ofrece recomendaciones para facilitar la adopción de prácticas orgánicas entre los productores vitivinícolas.

**Palabras clave:** Vino orgánico. Certificación. Normativa. Auditoria.

### ABSTRACT

This study aims to analyze the certification of organic wines in Argentina, focusing on three key areas: regulations, audits, and documentation. Through the analysis of research background and regulatory references, complemented by field surveys in a certified winery, the relevant aspects for the certification process of organic wines are identified. The results show that compliance with regulations, conducting audits, and proper documentation are essential to achieve organic wine certification in Argentina. This study contributes to the understanding of organic wine certification and offers recommendations to facilitate the adoption of organic practices among wine producers.

**Keywords:** Organic wine. Certification. Regulations. Audit.

### INTRODUCCIÓN

La creciente preocupación por el medio ambiente y la salud ha aumentado la participación de la comunidad en temas ambientales y las buenas prácticas, entre ellas las de las bodegas, con la intención de disminuir los impactos al ambiente (Fasciolo et al, 2003; Pasculli et al, 2002; Tarcaya et al, 2023). Durante los últimos años, la agricultura orgánica acrecentó su participación en el mercado mundial, no solo como el resultado de una mayor





La presente investigación tiene carácter descriptiva y cualitativa basada en una revisión bibliográfica de investigaciones y normativas relacionadas con la producción orgánica de vinos, complementada con un relevamiento sincrónico en una bodega ya certificada, a los efectos de visualizar las buenas prácticas y la gestión para el cumplimiento de los requisitos normativos. El relevamiento bibliográfico en Internet se realizó considerando palabras clave identificadas en español e inglés, así como sus sinónimos y sus combinaciones a través de los operadores booleanos correspondientes (AND, OR, NOT); se estableció como criterios de inclusión: documentos que contengan datos útiles para la investigación, trabajos preferentemente con referencias bibliográficas que contribuyan a sustentar su autenticidad. En los documentos seleccionados se consideran los puntos de mayor criticidad o vulnerabilidad que puedan afectar al proceso orgánico; en base a ello, se mencionarán las pautas y buenas prácticas a implementar.

En lo que respecta al proceso de certificación, se analiza la legislación vigente y las empresas acreditadas para dicho proceso. Entre ello, se considera la norma de producción orgánica LETIS S.A. (parte IX, capítulo II), normas específicas de elaboración de productos orgánicos del sector del vino (LETIS, 2023).

## **LEGISLACIÓN Y NORMATIVA**

De acuerdo a la legislación vigente en Argentina, se entiende por producto “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 lo garantice (SAGyP, 1992).

Según la Ley 25.127, se entiende por ecológico, biológico u orgánico a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también los sistemas de recolección y evitando el uso de los productos de síntesis química y de otro efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado



condiciones tal que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas (Ley 25127, 1999).

Además de ser alimentos sanos y medioambientalmente amigables, estos productos orgánicos son una tendencia de consumo en crecimiento. La vitivinicultura orgánica exige métodos de cultivo y elaboración absolutamente compatibles y respetuosa con el medio ambiente. Las uvas que se utilizan para la elaboración del vino deben ser cultivadas libre de fertilizantes y plaguicidas; se cuidan de forma manual, con coberturas vegetales, la fertilización a base de estiércol o compost y la prevención de plagas por medio de productos ecológicos (Peterle Caram, 2013).

Un producto orgánico certificado por terceros acreditados se respalda en evidencias documentadas de que no ha utilizado químicos sintéticos para su elaboración. Ello se respalda en un proceso de certificación controlado por la autoridad de aplicación. La Organización de Alimento y Agricultura (FAO) indica que el certificado le demuestra al comprador que el proveedor cumple con las normas, lo cual puede ser más conveniente que una garantía del proveedor. (Dankers, 2004).

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) es un organismo descentralizado, con autarquía económico-financiera y técnico-administrativa y dotado de personería jurídica propia, encargado de ejecutar las políticas nacionales en la materia de sanidad y calidad animal y vegetal e inocuidad de los alimentos de su competencia, así como de verificar el cumplimiento de las normativas vigentes en la materia. A su vez SENASA habilita, controla y fiscaliza a terceras empresas que actúan directamente en el campo y hacen el control de los operadores que son quienes producen, elabora y comercializan los productos orgánicos (Decreto 97, 2001; Caligliore, 2019). A la fecha, son 5 las empresas certificadoras habilitadas: OIA S.A., Ecocert S.A., FOOD SAFETY S.A., IRAM y LETIS S.A. (SENASA, 2024).

Entre las certificadoras mencionadas, en el presente trabajo se considera la empresa LETIS, la que audita considerando como criterio de cumplimiento la norma de producción orgánica LETIS S.A. (parte IX, capítulo II), normas específicas de elaboración de productos orgánicos del sector del vino.

Además de la legislación anteriormente mencionada, resultan aplicables a la producción de vinos orgánicos, entre otras, el Decreto 206 (2001) sobre producción,





Registros de Etiquetado: Registros que detallan la información incluida en las etiquetas y la correspondencia con el lote de vino.

Registros de Ventas: Registros que indican la fecha, cliente, cantidad y lote de vino vendido.

Registros de Quejas y Reclamos: Registros que documentan cualquier queja o reclamo recibido relacionado con el vino orgánico.

Además de estos registros, los productores deben mantener documentación adicional, como facturas de compra de insumos, contratos con proveedores y certificados de análisis de laboratorio. La documentación debe estar organizada, actualizada y disponible para ser revisada durante las auditorías de la entidad certificadora. El mantenimiento adecuado de estos registros es fundamental para demostrar la trazabilidad y la integridad del vino orgánico a lo largo de toda la cadena de suministro.

Un aspecto clave en todo sistema de gestión documentado es la capacitación del personal, lo que también se debe evidenciar en registros. La temática de capacitación debe abordar los controles, buenas prácticas y registros, cuya ausencia pueda significar un impacto a la situación orgánica y por ende a la certificación.

## **AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN**

Una vez que la bodega implementa las buenas prácticas contempladas en los requisitos de vino orgánico y considera que se encuentra en condiciones de solicitar la Certificación, debe considerar los siguientes pasos (Kralko, 2024):

Búsqueda del organismo certificador. El cliente (en este caso la bodega) se comunica con la empresa certificadora, donde intercambian información para definir el alcance de la certificación.

Acuerdo de certificación. En base a la propuesta de la certificadora (técnica y comercial), el cliente solicita formalmente la certificación, mediante la firma de un acuerdo o contrato.

Revisión de documentación. El cliente entrega los documentos requeridos por la empresa certificadora, y ésta inicia la revisión del documento.



Auditoria en el establecimiento. Este paso se realiza in situ, mediante inspección de instalaciones, revisión de registros, toma de muestras (agua, suelo, desperdicios, muestras de plantas, productos procesados) y firma de acta de dicha inspección.

En caso de incumplimiento de un requisito, el auditor identifica una no conformidad que puede ser de los siguientes 3 tipos:

La no conformidad intencional: violación intencional de la norma o una clara indiferencia de los requerimientos.

No conformidad menor: desvío a la norma que no afecta a la integridad del sistema o producto y no excluye la certificación o mantenimiento de la certificación.

No conformidad mayor: violación de la norma que afecta a la integridad del sistema o producto y excluye la certificación o mantenimiento de la certificación.

En caso de no identificación de no conformidad, se le otorga el certificado. Para mantener la certificación, anualmente el cliente debe presentar a la certificadora, la documentación actualizada de la producción o proceso orgánico, a los efectos de una revisión, lo que se complementa con una inspección (auditoría) para verificar el cumplimiento con los requisitos.

Tanto para la certificación inicial como para el mantenimiento, la bodega debe abonar los montos acordados con la certificadora en el correspondiente contrato.

## **CONSIDERACIONES FINALES**

La certificación de vinos orgánicos en Argentina requiere el cumplimiento de estrictas normativas, la realización de auditorías exhaustivas y la adecuada documentación. La Ley 25.127 y la norma LETIS, entre otras, establecen los requisitos legales y técnicos para la producción orgánica en el país.

Las auditorías realizadas por organismos de certificación acreditados son fundamentales para verificar el cumplimiento de las normativas y la trazabilidad de los productos.

La presentación de una amplia documentación que respalde el proceso de producción orgánica es un requisito indispensable para obtener la certificación.

En resumen, el cumplimiento de las normativas, la realización de auditorías y la adecuada documentación son pilares fundamentales para lograr la certificación de vinos





