



Mercados concentradores:

El rol del Estado en la distribución de frutas y hortalizas dentro de la Región Metropolitana Buenos Aires: la Corporación del Mercado Central.

Qué es un alimento

El Código Alimentario Argentino (CAA), previsto en la ley 18.284 y sancionado en 1971¹, define al alimento como *"toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, ingeridas por el hombre, que aportan al organismo humano los materiales y la energía que necesita para desarrollar los procesos biológicos"*², y establece las normas comunes a todo el país en lo concerniente a la producción, elaboración y circulación de alimentos para el consumo humano.

El CAA es, de alguna manera, una delegación de facultades del Poder Legislativo al Ejecutivo, ya que éste es el encargado de actualizarlo, a través de resoluciones conjuntas elaboradas y firmadas tanto por la Secretaría de Política y Regulación Sanitaria del Ministerio de Salud como por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. Hasta la sanción del Código, el país no contaba con una legislación única sobre el tema. Para su elaboración, fueron tomadas en cuenta las consideraciones realizadas durante el Congreso

Argentino de Legislación Alimentaria que se reunió en Santa Fe en 1964; entre otras, la que sugería volver la vista hacia las normas que en ese momento FAO y OMS estaban desarrollando en el Codex Alimentarius.

"La legislación alimentaria, que es una conquista del siglo que vivimos, cualquiera sea su jurisdicción, debe merecer el apoyo de la inteligencia, de la comprensión colectiva y de la ética en todos sus alcances. Debe ser clara y concreta en sus definiciones, proveer valores límites representativos, no posibilitar interpretaciones erróneas y contener disposiciones

1- Con sus posteriores modificaciones.

2- Fontecoba, Ariel, síntesis Certificación en la cadena Frutihortícola, seminario "El sistema de certificación conjunto (SCC) ArgenINTA - IRAM: Hacia la diferenciación y competitividad de los productos agroalimentarios", Fundación ArgenINTA, Buenos Aires, Nimeo, 8 de abril de 2002.



Imagen cedida por Prensa del Mercado Central

rigurosas sobre aditivos alimentarios y contaminantes y sobre higiene industrial. Se debe complementar con métodos de análisis debidamente controlados, para ser aplicados en forma uniforme. Dado el avance del conocimiento y de la tecnología, no puede ser estática sino dinámica y actualizable en forma periódica. (...) Desde que la calidad nutritiva debe ser el primer objetivo a cubrir por parte de la Industria, la Legislación Alimentaria del futuro deberá ser más exigente respecto de los requerimientos nutricionales a cubrir con los alimentos, además de considerar las prácticas prohibidas y los aspectos de lealtad comercial."³

Entre otras definiciones, el Código Alimentario Argentino establece qué características debe tener cada alimento para ser considerado genuino o normal, contaminado, alterado, falsificado, adulterado o sano. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son una importante causa de morbilidad y mortalidad en todo el mundo y pese a

que hoy se conocen bien los principios aplicables para combatirlos, los métodos tradicionales no son siempre fructíferos en la práctica. El Código Alimentario Argentino establece que un alimento debe cumplir tres condiciones básicas: ser genuino, alimenticio e inocuo.

De acuerdo a los conceptos trabajados durante el seminario sobre el sistema de certificación conjunto (SCC) ArgentinTA - IRAM, desarrollado en Buenos Aires en abril de 2002 y organizado por Fundación ArgentINTA, los objetivos del control de la inocuidad de los alimentos son:

- Proteger la salud del consumidor.
- Asegurar la uniformidad de los distintos lotes de fabricación.
- Asegurar la conservabilidad de los alimentos.
- Asegurar la provisión de nutrientes.
- Evitar pérdidas económicas por disminución de la calidad comercial o rechazo del consumidor⁴.

Los alimentos frutihortícolas

Dentro de la generalidad de los alimentos, las frutas y verduras comparten una característica que los diferencia: son órganos vivos. Su actividad metabólica no se detiene una vez cosechados: sus cambios continúan aún lejos de la tierra⁵.

El ciclo vital de las frutas y hortalizas comprende tres etapas fundamentales:

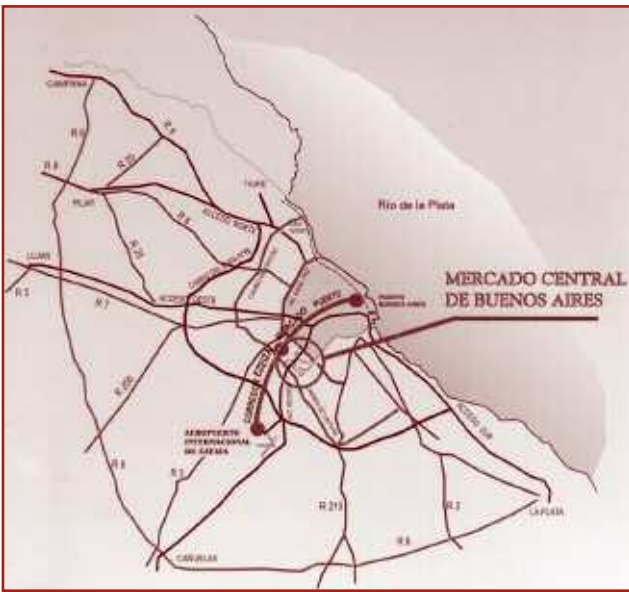
- a) El crecimiento.
- b) La maduración, que a su vez se divide en fisiológica y organoléptica.
- c) La senescencia.

De las fases mencionadas, la maduración y la senescencia son sumamente importantes porque durante ambas continúa el proceso madurativo de la fruta o verdura, aunque se encuentre fuera de la tierra. La calidad y sanidad de los productos frutihortícolas de-

3- Cattáneo, Pedro, Profesor Emérito de Bromatología, Departamento de Química Orgánica de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad de Buenos Aires, en abril de 1989, en el Ministerio de Salud y Acción Social, con motivo de la presentación del decreto de creación del INAL, tomado de www.mundohelado.com

4- Fontecoba, Ariel, síntesis Certificación en la cadena Frutihortícola, seminario "El sistema de certificación conjunto (SCC) ArgentinTA - IRAM: Hacia la diferenciación y competitividad de los productos agroalimentarios", Fundación ArgentinTA, Buenos Aires, Nimeo, 8 de abril de 2002.

5- Murray, Ricardo, Los productos frutihortícolas, alimentos vivos, 1997, tomado de www.inta.gov.ar



Ubicación del Mercado dentro de la Región Metropolitana Buenos Aires
Imagen cedida por Prensa del Mercado Central

Cómo circula la fruta y la verdura en la Región Metropolitana

Entre el 55 y 60% del abastecimiento de frutas y hortalizas del Área metropolitana es provisto en forma mayorista por la Corporación Mercado Central de Buenos Aires. Quienes viven en la región pueden comprar, a su vez, las frutas y verduras en supermercados, almacenes, mercados municipales, vía pública o a través de Internet.

El cinturón verde del Gran Buenos Aires es uno de los más importantes polos productivos de frutas y hortalizas de la Argentina. De acuerdo con datos del último Censo Hortícola realizado en el año '98, la cantidad de hectáreas dedicadas a la explotación alcanza a las 8.160, de las cuales 7.570 son a campo abierto. Los partidos que forman parte del cinturón verde son Berazategui, Florencio Varela, La Plata, Cañuelas, Esteban Echeverría, Ezeiza, General Rodríguez, Luján, Marcos Paz, Merlo, Moreno y Zárate. El municipio con mayor superficie dedicada a la producción es La Plata, con cerca de 5.000 hectáreas, divididas en 500 explotaciones hortícolas. La sigue Florencio Varela con poco más de 1.000 hectáreas, y Marcos Paz con 600. Berazategui, Moreno, Gral. Rodríguez y Merlo también se destacan por superar las 380 hectáreas. En relación a la producción realizada bajo cubierta (dentro de invernáculos), representa el 7% del total de hectáreas ocupadas. En el cinturón verde hay más de 1500 explotaciones hortícolas (poco más de 500 bajo cubierta), que ocupan a cerca de 3 mil personas, entre productores y medieros. El estudio también permite observar el destino de la producción. Casi el total de la misma está destinado al consumo fresco, siendo ínfima la cantidad destinada a la industria. Además, un alto porcentaje (cerca al 80%) es enviado para cubrir el mercado de la Ciudad de Buenos Aires y Gran Buenos Aires. La producción destinada a verdulerías y supermercados abarca cerca del 17% del total⁷.

El Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario de la Universidad de Lomas de Zamora realizó otro estudio que incluye una encuesta en 392 hogares de la Región Metropolitana. Entre otros resultados, se destaca que el 67% de las amas de casa consultadas prefiere realizar sus compras de frutas y verduras en verdulerías o locales barriales, mientras que el 33% restante se inclina hacia los supermercados. Esta relación no se da para otro tipo de productos como lácteos, pastas o pescados, casos en los que las amas de casa prefieren los supermercados o grandes centros de comercialización. En el momento de justificar su inclinación "hacia el barrio", las amas de casa se basaron en el trato más directo y confiable del vendedor y en la ventaja de precios más baratos. En el momento de hablar sobre la inclinación hacia los hipermercados, las respuestas fueron del tipo "porque se puede comprar de todo", "se puede elegir", "si querés comprar una manzana sola, nadie te dice nada."⁸

pende en gran medida del tratamiento que reciban durante estas etapas⁶.

Es posible identificar, a grandes rasgos, dos tipos de alteraciones en estos alimentos:

- **Fisiológicas:** pueden ser causadas por múltiples factores, como el exceso de frío o de calor o la exposición a gases tóxicos. Deseccación, decoloración, mal olor y pérdida de firmeza son algunas de sus manifestaciones.
- **Microbianas:** causadas por diversos hongos y bacterias, se manifiesta a través de la podredumbre del producto.

Durante el crecimiento -también llamada etapa primaria- el riesgo de contaminación puede incrementarse por distintos factores, pero fundamentalmente por el uso de abonos orgánicos y fertilizantes y de aguas servidas para riego. Las alteraciones que presentan las frutas y hortalizas no siempre afectan la salud humana, es decir que existen alimentos frutihortícolas que no cumplen con las condiciones suficientes como para ser comercializables pero pueden ser consumidos sin provocar enfermedades o trastornos en quien los consume.

Sin embargo, independientemente de que estén afectadas visiblemente o no, las frutas y verduras pueden ser vehículos de transmisión de varias enfermedades.

Con respecto a los virus, no es posible que se multipliquen en frutas y verduras, pero sí que éstas actúen como vehículos de transmisión.

El 20 de enero de 1969 fue sancionada y promulgada la ley 18.073, que establece qué sustancias y en qué cantidades pueden utilizarse durante el cultivo de frutas y verduras sin que afecten la salud humana. Esta ley establece el Límite Máximo de Residuos que el organismo humano tolera, medido proporcionalmente en la ingesta diaria, y en los últimos años ha sido modificada mediante reformas legales y decretos.

6- Murray, Ricardo y Lucangelli, Carlos, El etileno, un gas para tener en cuenta, tomado de www.inta.gov.ar

7- Censo hortícola del Cinturón verde del Gran Buenos Aires, Subsecretaría de Programación Macroeconómica y Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Forestación, Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos de la Nación, Buenos Aires, 1999.

8- Aulicino, J.M., Pereyra, A.M., Yasky, M., La distribución agroalimentaria en un momento de cambio. Una visión sobre las preferencias de los habitantes de Buenos Aires, Revista Cuadernos del CEAgro N°1, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Lomas de Zamora, 1999, Llavallol, Poia de Bs. As.

"El Estado y las agencias internacionales deberían dar prioridad a la producción de alimentos esenciales para el consumo doméstico, y donde sea necesario asegurar que las políticas agrícolas se formulen para cumplir con las necesidades de los pequeños agricultores y los consumidores de bajos ingresos".

Alicia Dolub de Tosi *

Entre los temas más relevantes en los que trabajamos está el de la seguridad alimentaria y la información, sin olvidarnos de que los consumidores tenemos siete derechos fundamentales relacionados con los alimentos, tales como el derecho a tener suficiente alimento en forma constante, el derecho a alimentos seguros, el derecho a la información sobre los alimentos, el derecho de la educación del consumidor sobre los alimentos, el derecho a ser escuchado sobre cuestiones alimentarias, el derecho a reparación sobre cuestiones alimentarias, y el derecho a un medio ambiente sano. Cuando nos referimos al derecho de la seguridad de los alimentos, estamos hablando de que tenemos derecho a consumir alimentos libres de sustancias que puedan ser peligrosas para la salud y la vida humana; la inocuidad de los productos frutihortícolas puede estar afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte, almacenamiento, y comercialización mediante la contaminación, ya sea de origen biológico como bacterias y parásitos o químicos como metales pesados, pesticidas o aditivos. (...) Los consumidores tenemos el derecho de conocer de dónde vienen los productos, cómo son tratados, cuáles son los productos que se utilizan como plaguicidas y aditivos. Sabemos que los agricultores han multiplicado sus esfuerzos para responder a las exigencias de la productividad, calidad y competitividad que impone el mercado, con lo cual la utilización de estos plaguicidas ha sido una herramienta para aumentar el rendimiento y dis-

minuir las pérdidas en la producción. Sin embargo, el mal uso o el uso de manera continua puede producir resistencia en las plagas, necesitando dosis mayores y de esa forma contaminando el aire, agua, suelo y toda la cadena alimentaria. Los productores deben comprometerse a respetar las indicaciones de uso y concentraciones recomendadas. El Estado por su parte debe tener una actitud activa en todas las etapas de estos procesos, garantizando un elevado nivel de protección de la salud y la seguridad pública del consumidor atribuyendo a la industria, a los productores y a los proveedores la responsabilidad principal de los productos alimentarios mediante el uso de sistemas de autocontrol como ser buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manufactura, etc.

Los consumidores tenemos derecho a recibir información sobre los contenidos y las características de los alimentos, de manera que podamos decidir responsablemente sobre su consumo. La información disponible debe ser clara y veraz, la publicidad sobre alimentos y sus propiedades debe ser precisa, y no debe conducir a interpretaciones erróneas. Debe tenerse en cuenta que no existe riesgo cero, es decir, que todas las medidas y acciones deben ser enfocadas a obtener el mínimo riesgo posible. Se ha comprobado que los grupos de población con menor acceso a la información o a una alimentación saludable son más propensos a adquirir enfermedades. Toda leyenda debe ser respaldada por los productores y ser verificable de

manera independiente. Debería existir un compromiso de los productores, a cualquier escala, con respecto a la calidad y a la inocuidad y profundizar el rol del Estado respecto a las normativas para que nuestros productos sean considerados de igual o mejor nivel que los importados, para lo cual el control frutihortícola plantea la necesidad de un sistema de certificación de calidad, políticas de incentivo e impulso de las pymes alimentarias, planes de capacitación e incentivos en la higiene y seguridad alimentaria, registro de los productores involucrados con la producción de frutas y hortalizas. Plantear campañas en forma conjunta entre el sector privado, el Estado y los consumidores como ya se está haciendo en los Estados Unidos para estimular el consumo de estos productos, en forma masiva, sin descuidar la calidad de los mismos. Para finalizar, el Estado y las agencias internacionales deberían dar prioridad a la producción de alimentos esenciales para el consumo doméstico, y donde sea necesario asegurar que las políticas agrícolas se formulen para cumplir con las necesidades de los pequeños agricultores y los consumidores de bajos ingresos. Apoyar el desarrollo de sistemas nacionales de control alimentario que están en línea con las normas nacionales en interés de los consumidores locales y que faciliten la participación en los mercados internacionales de alimentos, y por último, incentivar y posibilitar la participación de los consumidores en el establecimiento de los estándares nacionales e internacionales.

* Integrante de Consumidores Argentinos.

Disertación en el panel *Los minoristas, los consumidores y el rol del Estado en la seguridad alimentaria*, durante el seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Frutihortícola, 116º Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

En los últimos años se han registrado cambios en los lugares de adquisición de alimentos. Durante los primeros meses del 2002, la participación de los supermercados en la venta total de alimentos cayó a los mismos niveles que en 1997. En su lugar, se desarrollaron fuertemente los autoservicios, cuyo porcentaje en la torta de las ventas minoristas alcanzó casi el 30 por ciento. Si se tiene en cuenta que en 1990 abarcaba apenas el 20 % de la facturación se podrá comprender la magnitud del incremento⁹.

Específicamente en la Ciudad de Buenos Aires, el gobierno actual está evaluando el rediseño de sus mercados municipales -donde también se comercializan productos frutihortícolas- y mantiene un programa de ferias itinerantes de abastecimiento barrial, que consiste en la ubicación de "trenes" en distintas zonas urbanas para la comercialización de productos de primera necesidad a precios razonables y de buena calidad.

Con respecto a la seguridad alimentaria, es decir, la garantía de que los alimentos que se comercializan estén en buen estado, en el año '99 se sancionó el decreto 815, que establece un sistema nacional de control de alimentos integrado por la Comisión Nacional de Alimentos, el SENASA, el ANMAT -en particular el INAL- y el Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. *"Todos los temas vinculados a seguridad alimentaria tienen como principal destino, como prioridad fundamental, el consumidor. Es un tema fundamental y entiendo que no es solamente una actividad que debe ser motivo de preocupación del Estado sino que toda la cadena agroalimentaria y la cadena fruti hortícola deben privilegiar al consumidor."*¹⁰ Otra iniciativa importante en el tema es la aplicación del SICOFHOR (ver recuadro pág. 56).

En la Ciudad de Buenos Aires el control del estado de los productos frutihortícolas es realizado por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, que depende de la Secretaría de Gobierno y Control Comunal. Esta dirección verifica que se cumpla y aplique la ley 18.284/69 (con sus modificaciones). Según esa dependencia, es esa misma ley la que establece la concertación entre las jurisdicciones en cuanto a controles higiénico - sanitarios y bromatológicos, ya que rige en todo el país. En el caso de la venta ilegal de productos frutihortícolas -generalmente en puestos precarios en la vía pública-, los inspectores pueden proceder al decomiso de la mercadería.

En la Provincia de Buenos Aires existe una Dirección de Sanidad Vegetal que depende de la Dirección Provincial de Agricultura y Mercados, dentro de la órbita del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción. Esta Dirección tiene un cuerpo de inspectores que trabajan a nivel regio-



El pabellón o nave 10, dentro del Mercado Central.
Foto: María Laura Ramognino

nal y cuya función es fiscalizar el cumplimiento de las normativas vigentes. Posee un laboratorio central que funciona dentro del Mercado Regional La Plata y envía, con cierta periodicidad, muestras de las frutas y verduras que se comercializan dentro del mercado al laboratorio del Mercado Central, para el análisis de residuos de plaguicidas (ver en esta misma nota *El control de calidad dentro del Mercado Central*) Además el estado provincial cuenta con un Plan de Bajo Impacto Ambiental, de carácter voluntario, que fiscaliza a los productores frutihortícolas durante

el proceso productivo y los asesora sobre la utilización de productos de baja toxicidad ambiental. Sobre este punto en particular, en la Provincia de Buenos Aires rige la ley de agroquímicos 10699/88 que determina que la utilización de plaguicidas durante el cultivo de los productos frutihortícolas debe realizarse bajo la supervisión de un profesional debidamente autorizado por la Provincia para este fin en un registro específico. A su vez los productos deben estar autorizados por el SENASA.

La Corporación Mercado Central de Buenos Aires

La Corporación Mercado Central de Buenos Aires es el principal proveedor de frutas y hortalizas de la Región Metropolitana Buenos Aires y el más importante comercializador mayorista de estos productos en la República Argentina. Además es uno de los pocos entes regionales existentes.

El Mercado Central, como se lo conoce comúnmente, está ubicado en la localidad de Tapiales, partido de La Matanza, lindante con la Autopista Ricchieri. Fue inaugurado de manera definitiva en 1984. Abastece a más de once millones de personas, en sus instalaciones cerca de 700 empresas mayoristas comercializan anualmente más de 1.400.000 toneladas de especies frutihortícolas, de las cuales 100.000 son importadas, y cuenta con un laboratorio propio que realiza control de calidad dentro del Mercado. La Corporación del Mercado Central de Buenos Aires fue creada el 10 de agosto de 1967, a través de un convenio suscrito por el Estado Nacional, la Provincia de Buenos Aires y la ex Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires. Dicho convenio fue ratificado por ley nacional 17.422 (decreto reglamentario 3.872/71), ley 7.310 de la Provincia de Buenos Aires y ordenanza 22.817 de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires. Antes de su creación, el comercio mayorista del rubro se focalizaba en una red de pe-

9- Barros, Rodolfo Manuel, La vuelta al barrio, Revista Mercado, N° 1007, Buenos Aires, octubre, 2001

10- Lavaggi, Fernando, panel Los minoristas, los consumidores y el rol del Estado en la seguridad alimentaria, seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Fruti hortícola, 116° Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

queños y medianos mercados extendida por toda la región. En el aspecto jurídico, se trata de un ente público, interestadual, cuyo objetivo fue la construcción y administración de un mercado central concentrador de frutos y productos alimenticios, y la realización de otras actividades relativas a la comercialización y distribución para consumo interno y exportación de los productos¹¹.

*"El convenio establece que la Corporación ejerce dentro del Mercado Central todas las funciones inherentes al cumplimiento de sus fines, incluso los que competen al poder de policía de abastecimiento, sanitario y bromatológico, de acuerdo a la legislación vigente. Por su parte, el Estatuto realiza un detalle de las funciones y competencias atribuidas a la Corporación. En este sentido, vale la pena destacar las facultades de dictar reglamentos internos de administración y funcionamiento del Mercado, fijar las tasas y tarifas de los servicios que presta el Mercado, fijar el régimen de sanciones administrativas y aplicar las sanciones, entre otras. Estas facultades deben ejercerse de acuerdo a los términos de la ley 19.227, que regula los mercados de interés nacional. Del análisis de estas competencias, se puede plantear que la Corporación se encuadra en el modelo de entes metropolitanos prestadores de servicios, en contraposición a entes con funciones de índole esencialmente de coordinación. Lo característico de este tipo de organismos es que asumen competencias correspondientes a jurisdicciones territoriales para la gestión supramunicipal de un servicio. En este caso, las jurisdicciones con competencia en el tema, Nación, Provincia y Ciudad de Buenos Aires, han delegado a la Corporación la gestión de un servicio que tiene un alcance territorial transjurisdiccional."*¹²

En lo que respecta a su diseño institucional, actualmente la Corporación está dirigida por un Directorio compuesto por un representante del Estado Nacional, uno de la Provincia de Buenos Aires y otro designado por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Otro punto de importancia es el financiero. El capital inicial fue integrado en partes iguales por las tres jurisdicciones. Actualmente, la financiación de la Corporación se basa principalmente en la percepción de derechos, tasas, tarifas, arrendamientos, concesiones y toda otra contribución o retribución que determine la misma Corporación; otro recurso proviene de las multas que aplique.



Distribución del Mercado Central
Imagen cedida por Prensa del Mercado Central

Durante los diecinueve años de existencia del Mercado muchos funcionarios ocuparon el Directorio. En la década del '90 sufrió cuatro intervenciones, de las cuales quizá la más conocida sea la encabezada por el ex comisario Luis Abelardo Patti, quien tuvo a su cargo el Mercado Central desde 1993 hasta 1995. Durante el año 1998, se produjo la normalización del Mercado.

En julio de 2001 fue licitada la concesión para el desarrollo del Plan Maestro o Master Plan, un diseño que prevé la construcción de un centro de logística y servicio en una superficie de 360 hectáreas dentro del predio.

La licitación fue adjudicada al grupo Alimentos y Gestión Logística, liderado por Eduardo Althabe, ex ministro de la Producción de la Pcia. que se presentó asociado con Mercabarna (mercado mayorista de Barcelona). El consorcio también estaba integrado por los estudios de arquitectura Lestard, Solsona, Serra y Peralta Ramos, PriceWaterhouse, Coopers, la Cámara Argentina de Proveedores de Supermercados, las inmobiliarias Toribio Achával y Walter Fabián Narváez, las constructoras Gerlach Campbell y Riva SA,



La actividad en las naves o pabellones del Mercado, un día de semana durante el horario central de comercialización (septiembre 2003)
Foto: María Laura Ramognino

11- Sabsay, D., García, M. del C., Nápoli, A., Ryan, D. La Región Metropolitana de Buenos Aires, aporte jurídico-institucional para su construcción, Buenos Aires, 2002, páginas 24 y 25.
12- Idem cita anterior.

Todo Alimento es Valioso



El trabajo en el Andén 3.
Foto: María Laura Ramognino

El programa 'Todo Alimento es Valioso' comenzó a funcionar durante el 2002 y fue creado gracias a la iniciativa de un grupo de trabajadores del Mercado Central que se desempeñaba en el área de decomiso quienes, a partir de la crisis socio económica nacional que alcanzó su máxima expresión durante diciembre de 2001, diariamente lidiaban con la gente que reclamaba los productos decomisados que los protocolos de certificación y calidad del mercado consideraban no aptos para el comercio. Una muestra de estos enfrentamientos pudo verse en distintos programas periodísticos televisivos durante febrero de 2002. Con la colaboración de la gente que se acercaba a los contenedores y la buena voluntad de los trabajadores del Mercado comenzó a organizarse el reparto de los productos frutihortícolas que aunque no pueden ser comercializados, si pueden ser ingeridos (no es el caso de los productos contaminados por plaguicidas, que no forman parte del programa). Esta iniciativa, sumado el aval de uno de los directores del Mercado, se transformó en el programa 'Todo Alimento es Valioso', que actualmente funciona en el andén 3, una zona inactiva del Mercado desde que dejó de utilizarse la red fe-

rroviaria nacional. Allí, los martes, jueves y viernes un grupo de 15 personas llega a las 6 de la mañana y hasta las 10 trabajan seleccionando, limpiando y lavando las verduras que disponen en cajones, perfectamente iguales en calidad y cantidad. Sobre las 11 hs. se abre el portón que rodea la zona e ingresa la gente. A cada uno le entregan un "cajón" de productos frutihortícolas, producto de los decomisos y de las donaciones de productores del Mercado. Los trabajadores del andén reciben, por su trabajo, una ración doble de "cajones". La tarea se extiende hasta las 18 o 19 hs. de acuerdo a la cantidad de productos decomisados o donados que deban disponer y ordenar para el día siguiente. Los trabajadores del Programa surgieron de la misma fila de quienes piden alimentos, provienen de distintos lugares - algunos son de Florencio Varela, y de los barrios de Ingeniero Budge, Crucero Belgrano y Laferrere- y formaron una ONG, Andén 3. Todos los miércoles reciben capacitación de parte de técnicos de Acción Social de la Provincia de Buenos Aires, tanto para conformar su ONG como para manipular los alimentos y trabajar con ellos. Aunque el funcionamiento del programa no es sencillo -los responsables que trabajan en él reconocen que la mayoría de las veces las trabas de implementación devienen de los mismos funcionarios del Mercado con mayor rango o poder de decisión- actualmente persiguen dos proyectos: armar una huerta orgánica de hierbas aromáticas en un predio cercano al andén 3, para lo cual el Mercado debería donar la tierra y organizar una fábrica de dulces, ambos como proyectos autogestivos destinados a generar fuentes de trabajo.

Imex Trade SRL y SPIM (compañía española dedicada a la logística) Además de este consorcio, se presentó a la licitación el Mercado de Rungis junto con otras empresas y estudios de arquitectura pero no resultaron elegidos. En ese momento varias voces se alzaron contra el Plan Maestro y su licitación, tanto dentro como fuera del Directorio del Mercado: legisladores de la Ciudad de Buenos Aires cuestionaron la capacidad del directorio para llevar adelante el proceso de licitación; el intendente Alberto Balestrini destacó en declaraciones a la prensa la falta de inclusión, en el proceso, del municipio de La Matanza; la

fiscalía de la Provincia de Buenos Aires envió modificaciones al pliego mismo de la licitación que consideró esenciales y que habían sido omitidas; y hasta los dos directores del Mercado designados por la Provincia de Buenos Aires solicitaron la nulidad del procedimiento, basándose en dictámenes de sus asesores legales.

La crisis institucional de diciembre de 2001 y la declaración de emergencia económica que se produjo en las tres jurisdicciones que intervienen en el Mercado (Nación, Provincia y Ciudad de Buenos Aires), además de la declaración en emergencia del propio Mercado en enero de 2001 paralizaron el proyecto. Finalmente el directorio actual suspendió la aprobación de la propuesta final del Plan Maestro y actualmente las autoridades de los tres distritos están considerando el proyecto.

Pero no solamente en este aspecto el Mercado sufrió el impacto de la crisis social que alcanzó su máxima expresión en diciembre de 2001. En enero del 2002, en un confuso episodio, se produjo un enfrentamiento entre piqueteros que cortaron el acceso al Mercado y changarines del propio Mercado, quienes los obligaron a levantar el corte por la fuerza. Confuso, porque las versiones que circulan sobre el incidente son varias: que fue la consecuencia de una decisión político partidaria que involucraba a unos de los directores del Mercado, que solamente fue un reclamo de alimentos por parte de un sector de la sociedad, que los changarines fueron armados por la policía, que los piqueteros -salvo algunos que conducían al grupo- no sabían con certeza adónde se dirigían, que el piquete fue parte de una maniobra organizada por la Corriente Clasista y Combativa y el poder político de La Matanza. Concretamente, el 14 de enero de 2001 se realizó un piquete en las puertas del Mercado desde las 5 de la mañana, impidiendo el ingreso de los camiones. Con el correr de las horas y la falta de acuerdo posible entre las partes (los trabajadores del Mercado que participaron en la negociación recuerdan que los grupos piqueteros "subían" cada vez más el nivel de los reclamos, pasando de una bolsa con comida a un camión con comida para vender fuera del Mercado) los changarines, quienes cobran por bulto transportado y para los que cada camión que no ingresa al mercado significa menos dinero, decidieron salir a levantar el piquete. El enfrentamiento se produjo en las puertas del Mercado y en la Autopista, donde resultaron heridos varios piqueteros. Cuatro días después se redujo la cantidad de integrantes del Directorio (de dos por jurisdicción a uno) y fue renovado en su totalidad. Actualmente el Mercado es presidido por el Dr. Carlos Eduardo Caterbetti y dirigido por el Ing. Ricardo Vago y el Cdor. Ricardo Angelucci.

En abril del 2003, 20.000 personas se concentraron en el Mercado Central, donde el actual Presidente Néstor Kirchner pronunció su discurso de cierre de campaña. El mismo lugar fue elegido por el gobernador bonaerense Felipe Solá para cerrar su campaña, en septiembre de 2003.

De acuerdo a las primeras medidas tomadas por el actual directorio (ver la columna de opinión “*Gestionar desde la crisis*”) es posible deducir la continuidad del proceso de instalación y funcionamiento del Mercado Central previsto en su concepción: un ente concentrador frutihortícola que abastece y opera en la Región Metropolitana Buenos Aires con un rol determinado dentro de la economía y el de-sarrollo nacional. El tiempo dirá si las gestiones comenzadas, y las por venir, llegan a buen puerto.

El funcionamiento del Mercado

El Mercado Central ocupa 540 hectáreas, de las cuales 210 están destinadas a la comercialización frutihortícola y a servicios, y otras 330 son zonas de reserva para el desarrollo de futuras actividades. La actividad comercial en el Mercado comienza a las 6 de la mañana -antes de esa hora se realiza la carga y descarga de productos- y se extiende hasta las 15 hs. aproximadamente. Una vez cerradas las operaciones, se limpian las instalaciones hasta las 22 horas.

Funciones de la Corporación del Mercado Central de Bs. As.:

- Capacitar y asistir a productores, acopiadores, exportadores, profesionales y demás, en materia de comercialización nacional e internacional.
- Participar en programas públicos o privados que estimulen la asociación de productores.
- Capacitar y asesorar a productores, operadores mayoristas en materia de comercialización nacional e internacional de productos frescos y procesados.
- Establecer vínculos de cooperación con organismos públicos nacionales e internacionales. Orientar a escuelas secundarias, universidades y empresas privadas.
- Efectuar el seguimiento y puesta en práctica de los convenios vigentes.
- Detallar ofertas y empresas de exportación.
- Medir la demanda internacional.¹³

Su estructura física comprende:

- 12 pabellones cubiertos y 6 semicubiertos de comercialización de frutas y hortalizas (173.860 m2 cubiertos)
- 2 pabellones de servicios (21.112 m2)
- 3 pabellones para depósitos (32.058 m2)
- 1 pabellón de pescados y mariscos (11.600 m2 cubiertos)
- 6 tinglados para "playas libres" (9.602 m2 cubiertos)
- 2 pares de andenes ferroviarios (10.908 m2 cubiertos)
- Patio de transferencia de carga de ferrocarril a camión, con conexión a la casi totalidad de la red ferroviaria nacional (10.900 m2)
- Controles de acceso y carga (3.008 m2 cubiertos)
- El centro administrativo (20.974 m2 cubiertos)
- Un edificio de seguridad y emergencias (1.000 m2 cubiertos)
- Predio Ferial.(1.500 m2 cubiertos y 3000 m2 descubiertos)
- Talleres y edificios de mantenimiento (4.193 m2 cubiertos)

- Playas de estacionamiento, andenes y calles (665.000 m2)
- 2 laboratorios de control de calidad¹⁴

La cantidad de trabajadores del Mercado, entre administrativos, operarios y personal de laboratorio, asciende a 450. La máquina que marca sus tarjetas de ingreso y egreso está ubicada en el hall del centro administrativo, un hall que se llena a las 16 hs., la hora de salida de la mayoría del personal. El Mercado Central es grande, enorme. Para recorrerlo hay que disponer de un vehículo: las distancias entre los diferentes puntos son considerables. Tan grande es el mercado que dispone de una planta de compactación de residuos propia (cedida por el CEAMSE) y de una estación terminal de ferrocarril, actualmente en desuso y ocupada por los trabajadores del programa Todo Alimento es Valioso (pág. 46). Las instalaciones del Mercado no funcionan totalmente. El pabellón de productos pesqueros, que en Semana Santa de 1986 -el año en que el Papa Juan Pablo II visitó la Argentina- atendió a casi un millón de personas, actualmente mantiene abiertos y funcionando el 30% de sus puestos.

En cuanto a la fruta y la verdura, en los 12 pabellones comerciales cubiertos y 6 semicubiertos se apilan cajones y paquetes, formando un pasillo por el que circulan los compradores. Pero tampoco los pabellones o naves (como se los llama en la jerga del Mercado) funcionan en su totalidad y algunos operadores se quejan por las condiciones de limpieza y seguridad. También reclaman la terminación de una obra empezada en playa semicubierta, de la que persisten las vigas, que preveía el cierre de la zona de pabellones. El Mercado Central está rodeado por un cerco, que en algunas partes está roto o directamente no está. Una de las partes que no tiene cerco -una zona del Mercado ubicada en la última parte del predio- da contra la villa Las Achiras y, contrariamente a lo que cierta ideología esgrime, no hay problemas de inseguridad. Sin embargo, los trabajadores del Mercado saben que no es conveniente andar por esa zona sin auto o después de determinada hora. Por otra parte, quienes trabajan en el programa Todo Alimento es Valioso coinciden en que la opción solidaria entre los trabajadores del Mercado y quienes se acercaban a hurgar en los *containers* de productos decomisados ayudó a bajar el nivel de tensión.

Uno de los sectores que trabaja en el Mercado es la Cámara de Operadores Mayoristas Frutihortícolas (COMAFRU) que nuclea a los operadores mayoristas del rubro que operan en el mercado y que tiene su sede en los módulos 25-27 de la nave 9. En junio de este año, representantes de la entidad se reunieron en la Casa Rosada con el Subsecretario General de la Presidencia, Carlos Kunkel, y pidieron la intervención del Mercado, hasta tanto se normalice la administración del ente. Kunkel, por su parte, les solicitó

Para conocer los derechos alimentarios

www.adelco.com.ar

www.consumidoresarg.com.ar

13- Datos extraídos de www.mercadocentral.com.ar

14- Idem cita anterior.

que presenten alternativas para solucionar los problemas del Mercado.¹⁵ COMAFRU, junto con los changarines, formó un frente de reclamos que desde hace un par de años señalan las condiciones en las cuales se encuentra el Mercado. En general, sus reclamos se centran en: deficiencia de limpieza de las naves, falta de seguridad, falta de promoción del consumo y falta de atención al sector productor. Cuando se adjudicó la licitación del Plan Maestro al consorcio Alimentos y Gestión Logística también alzaron sus voces en contra, por considerar que se trataba de una privatización del Mercado.

Entre los programas del Mercado Central figura el de Compra Asistida, cuyo objetivo es brindar asesoramiento a los compradores con respecto a cantidad, calidad, precios y ofertas del mercado. Daniel Barrachina y Guillermo Grondona pertenecen al programa Compra Asistida y, mientras recorren los pasillos de hortalizas pesadas cuentan que a partir de diciembre de 2001 cambió totalmente el perfil de quienes se acercan a hacer compras mayoristas. Dicen que se ven menos *pick up* y más chatas y que muchas son de entidades de bien público: comedores comunitarios y asambleas barriales. Ellos asesoran sobre cuántos kilos llevar de acuerdo a la cantidad de porciones, qué verduras convienen porque están de oferta y cuáles son los precios orientativos sugeridos por el Mercado. Pero no sólo los encargados del Programa de Compra Asistida advierten este

cambio. Los vendedores también coinciden en que cada vez hay más compradores de clase media, a veces familias que se "asocian" y compran en forma comunitaria las frutas y verduras. Una prueba concreta quizá sea el incremento de las facilidades para entrar y salir del Mercado. Actualmente hay más agencias de remises, y las líneas de colectivos 86, 298 y 162 prestan un servicio especial que deja a los pasajeros dentro del Mercado¹⁶. Los miércoles, sábados y domingos funciona una feria comunitaria, en la que es posible adquirir en forma minorista no sólo frutas y verduras, sino también una variedad de productos que incluye ropa, cotillón, cotillón, electrodomésticos, libros y hasta *bijouterie*.

En el pabellón frutihortícola algunos puestos tienen cámaras de frío, otros se esmeran más en colocar carteles, pero en general son las frutas y verduras las que captan la atención. Algunos puestos también tienen cintas transportadoras para movilizar los bultos (la venta es a cajón cerrado) hasta el vehículo del comprador o el flete alquilado. Sino, se puede recurrir al servicio de los changarines. Dentro del Mercado trabajan 3.500 changarines, que en octubre de 2002 se asociaron y formaron la Asociación Mutual de Trabajadores Libres del Mercado Central, en la cual se han inscripto 1.600 changarines.

Julio es changarín desde el '86, cobra por bulto transportado y el precio es más o menos el mismo en todo el Mercado. Como varios trabajadores del lugar, coincide en que la

Opinión

"No existe en el Código Alimentario una exigencia sobre informar el grado de selección y de procedencia, esto queda a criterio de quien lo comercializa, aunque de acuerdo a la ley de Defensa del Consumidor el producto debería acompañarse con toda la información necesaria para que el consumidor pueda elegir con conocimiento de causa"

Ana María Luro*

Desde ADELCO es poco lo que tenemos que decir con relación a la parte de frutas y de verduras, pero sí queremos destacar algunos puntos referidos a la comercialización, que no tiene un patrón común en las distintas ciudades del país. Dentro de una misma ciudad podemos observar diferencias marcadas en cuanto a la información suministrada al consumidor, desde una verdulería que poco informa respecto al origen o grado de la calidad de las frutas y hortalizas que comercializa hasta un supermercado que informa origen, grado de calidad y hasta los aspectos nutricionales del producto. A veces, no siempre. De to-

das maneras no existe en el Código Alimentario una exigencia sobre informar el grado de selección y de procedencia, esto queda a criterio de quien lo comercializa, aunque de acuerdo a la Ley de Defensa del Consumidor el producto debería acompañarse con toda la información necesaria para que el consumidor pueda elegir con conocimiento de causa. Sin embargo, conocer esto tampoco implica para el consumidor conocer si estos productos han sido controlados por algún laboratorio oficial previamente a la comercialización. Una verdulería del Gran Buenos Aires puede realizar sus compras en el Mercado Central

donde se realizan análisis diarios de los productos que por allí pasan, detectándose residuos de plaguicidas; o bien puede comprar directamente en alguna huerta. El consumidor no lo sabe. Pero lo mismo puede suceder en un gran supermercado. El consumidor, en definitiva, tampoco lo sabe. Esta situación se repite en todas las ciudades, cuenten o no con un mercado concentrador de frutas y de verduras (...). Los comercios son autorizados por la autoridad sanitaria competente de acuerdo al lugar donde se instalen los cajones. Deberán disponerse a una altura mínima de 14 centímetros, acá dijeron que era por el tema

15- www.cronica.com.ar, Piden que el gobierno intervenga el Mercado Central, 3/6/03, hora de publicación 17.33 hs., Buenos Aires.

16- Diario La Nación, Comprar más barato en el Mercado Central, 12/5/02, sección Información General, página 17, Buenos Aires. Edición digital www.lanacion.com.ar/02/01/29/dg_370231.asp

situación cambió radicalmente en los últimos diez años, que antes el predio estaba lleno, y que gracias a Menem y a Cavallo hoy no es ni la mitad de lo que era (una frase que se escucha bastante dentro del Mercado). Hasta Paulo, un brasilero que trabaja como mozo en el bar de uno de los pabellones, se enoja cuando recuerda otras épocas del Mercado, antes de 1991.

Tanto Julio como Paulo se refieren al impacto que sufrió la actividad comercial en el Mercado Central a partir del decreto nacional 2.284/1991 de "necesidad y urgencia sobre desregulación económica", publicado en el Boletín Oficial el 1 de noviembre de 1991, durante la primera presidencia de Carlos Menem y con el desempeño de Domingo Cavallo como Ministro de Economía. La síntesis misma del decreto establece que *"se desregula la economía, dejando sin efecto las restricciones a la oferta de bienes y servicios y toda otra medida o acto administrativo que distorsione los precios de mercado, tanto en el comercio interior, exterior como del mercado de capitales. Se instruye al procurador general a instar a la Corte Suprema para que revise normas provinciales que regulan el comercio interprovincial. Se disuelven ente reguladores de la economía, del ámbito de la comercialización de carnes, granos y productos pesqueros y forestales y de la producción y comercialización de vino, azúcar, yerba y leche, detallados en el anexo I"*.¹⁷

En el caso concreto del Mercado, la desregulación económica significó la eliminación del perímetro de protección para

comercialización que la ley 19.227 (Ley de Fomento del Establecimiento de Mercados Mayoristas de Alimentos Perecederos, publicada en el Boletín Oficial en septiembre de 1971) establece en su artículo 7 como uno de los beneficios para los mercados de concentración de alimentos perecederos. La ley establece que la duración de la protección debe extenderse por 20 años, con posibilidad de extender el plazo por diez años más. Tomando en cuenta que el Mercado fue inaugurado en 1984, el período de protección se mantuvo durante siete años solamente. El artículo 8 de la ley 19.227 establece que dentro del perímetro el Poder Ejecutivo puede disponer:

- la prohibición para la construcción, remodelación o traslado de otros mercados mayoristas que comercialicen uno o más de los ramos en que opera el mercado de interés nacional;
- la prohibición para el funcionamiento de otros mercados mayoristas que comercialicen uno o más de los ramos en que opere el mercado de interés nacional;
- la prohibición fuera del ámbito del mercado de toda compraventa mayorista o actividades accesorias sobre productos que comercialice el mercado;
- la obligación de los minoristas de proveerse en el mercado, salvo las compras que efectúen a los productores de mercaderías producidas dentro del perímetro de protección.¹⁸

de los gases de los automóviles, yo diría también por el pipí de los gatos y por los zapatos de la gente que camina al lado, que ensucia y levanta polvo. Lamentablemente, la mayoría de las verdulerías que tienen cajones afuera están tocando el suelo. Eso es culpa de que existe una ley y, como de costumbre en la Argentina, las leyes no son obligatoriamente hechas para cumplir. En verdulerías y fruterías es obligatorio el uso de delantales y gorros blancos, en casos especiales se pueden autorizar grises, azules o caqui. Esto tampoco se ve mucho. En ferías también y además debería haber una balanza a disposición del público para control del peso (...). El grado de frescura de los productos frutihortícolas es muy importante. El lapso de tiempo que se registra en los circuitos comerciales hasta llegar al consumidor final produce ciertas degradaciones, especialmente en la vitamina C, que es la

más sensible (...). En cuanto a los precios, durante el final de la década del '80 ADELCO realizó el seguimiento de los precios de hortalizas y frutas compradas en el Mercado Central y vendidas en negocios al consumidor final. En aquella época hacíamos la comparación de los precios en comparación a las ferías municipales, era bastante interesante y dio motivos para bastantes peleas entre ADELCO y los feriantes. Por ejemplo a fines de 1989 las diferencias de precios detectadas por ADELCO, en los distintos productos, llegaron a:

Papa: 90%
Cebolla: 355%
Acelga: 117%
Remolacha: 238 %
Zanahoria: 103 %
Lechuga criolla: 369%
Lechuga capuchina: 341%

Chauchas: 70%
Repollo: 196%

Está de más decir que las hortalizas de estación deberían ser más baratas salvo que algún problema climático hubiera hecho mermar la oferta. Se ha dado por ejemplo que, cuanto más bajo se registraba el precio en el Mercado Central, mayor era la diferencia de precio con el ofrecido por el comerciante a los consumidores, aumentando los márgenes que impedían que los consumidores aprovecharan la estacionalidad. Estas distorsiones se presentan en productos básicos para la alimentación, por lo tanto no debería suceder.

Si Uds. quieren saber los precios de los productos de alimentación, en nuestra página web sale todos los viernes cuál es la oferta, cuáles son los márgenes que existen y como ha evolucionado en la semana el aumento de precios.

* Presidenta de ADELCO

Disertación en el panel *Los minoristas, los consumidores y el rol del Estado en la seguridad alimentaria*, durante el seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Frutihortícola, 116° Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

EL INTA*

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria fue creado en 1956 para "impulsar y vigorizar el desarrollo de la investigación y extensión agropecuarias y acelerar con los beneficios de estas funciones fundamentales la tecnificación y mejoramiento de la empresa agraria y de la vida rural". Es un organismo descentralizado que funciona dentro de la órbita del Ministerio de Economía de la Nación. Se rige a nivel nacional por un Consejo Directivo que establece la política del organismo y es llevada a cabo por la Dirección Nacional. Sus acti-

vidades se comunican por medio del Boletín informativo de la Nación.

A nivel regional, el INTA cuenta con Consejos de Centros, que establecen la política y las estrategias a nivel global, y Direcciones de Centros que planifican las actividades a realizarse y ejecutan las directivas de los Consejos. Existen 58 centros regionales y estaciones experimentales en todo el país y 12 centros e institutos de investigación. Además, el INTA cuenta con unidades de extensión en casi todas las provincias.

* Información extraída del sitio web de la institución.

+info www.inta.gov.ar

A partir de la sanción del decreto de desregulación económica pueden ser habilitados otros mercados mayoristas en el área en la que opera el Mercado Central y las frutas y hortalizas pueden ser adquiridas en la zona de origen.

Protocolos de certificación para el sector frutihortícola

Existe un Sistema de Certificación Conjunto para los bienes e insumos agroalimentarios, agroindustriales y maquinaria agrícola, elaborado en base a normas nacionales, internacionales y protocolos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Este sistema fue elaborado por la Fundación ArgenINTA y el Instituto Argentino de Normalización (IRAM).

Los mecanismos de certificación implican la existencia de una entidad que, de acuerdo a ciertas normas establecidas de antemano, certifica la calidad de un determinado producto. Estos mecanismos comenzaron a implementarse en el sector frutihortícola a partir de ciertos cambios en la conducta de los consumidores, pero también tienen su anclaje en la competitividad dentro de mercados nacionales e internacionales, competitividad relacionada con normas de calidad muy exigentes.

Existe una diversidad de sellos de calidad, que permiten adecuar la certificación en base a las necesidades de cada región y de los actores que se desenvuelven en ella. *"Los consumidores exigen cada vez más, que se demuestren objetivamente las características deseables de los productos y de sus procesos de elaboración, que se le ofrecen. Por lo tanto las empresas elaboradoras de alimentos perciben la necesidad de adecuarse a estos requerimientos del mercado y en este sentido entienden que es imprescindible contar con herramientas técnicas y tecnologías que satisfagan a esta demanda del mercado; de estas herra-*

*mientos se desprende la Certificación como una forma voluntaria de diferenciación y posicionamiento de los productos en el mercado."*¹⁹

La Fundación ArgenINTA es una institución sin fines de lucro, creada en 1993 por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Sociedad Rural Argentina, la Federación Agraria Argentina, la Confederación Intercooperativa Agropecuaria y Confederaciones Rurales Argentinas. Su objetivo es *"promover la innovación institucional, organizacional y tecnológica en el Sistema Agroalimentario y Agroindustrial Argentino (...) conformando un espacio institucional que facilita la relación entre lo público y lo privado, contribuyendo a la competitividad y sostenibilidad del sector"*.²⁰

El Sistema de Certificación Conjunto (SCC) consiste en un conjunto de actividades y procedimientos por los cuales la unidad certificadora emite un escrito dando fe de que el producto, proceso, servicio o sistema, satisface los requerimientos de la norma de aplicación.

El SCC comprende seis tipos de protocolos:

- 1) Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- 2) El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- 3) La Producción Integrada (PI)
- 4) Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- 5) La Producción Orgánica
- 6) Producto Certificado²¹

Si bien no es obligatorio disponer de un certificado de calidad de estas características, resulta un elemento diferenciador importante. *"Las especificaciones obligatorias o reglamentarias no pueden ser certificadas, ya que está implícito su cumplimiento. Por eso, las especificaciones técnicas certificables no contradicen a las mismas, sino que tienen por objeto diferenciar el Producto Certificado de aquellos obtenidos en producciones convencionales y contemplan las exigencias de los consumidores, que son los que en definitiva van a asumir el costo del valor agregado de los productos certificados."*²²

Otro mecanismo de certificación de calidad es el sistema de trazabilidad, sistema que permite la identificación de un producto determinado en cualquiera de las etapas operacionales, desde la producción hasta el momento del envío. La trazabilidad es la *"habilidad para identificar el origen de un animal o de sus productos, tan lejos en la secuencia de producción como sea necesario, de acuerdo al fin con que haya sido desarrollada."*²³

La trazabilidad es un concepto desarrollado durante la década del '90 fundamentalmente en Europa y Estados Unidos, relacionado directamente con el mercado bovino -y posteriormente volcado al frutihortícola- a partir de la demanda de los consumidores que exigían cada vez mayor fidelidad en cuanto a los datos de producción consignados en los productos. También influyeron dos hechos puntua-

19- www.inta.gov.ar

20- Idem cita anterior.

21- Fontecoba, Ariel, *simposio Certificación en la cadena Frutihortícola*, seminario "El sistema de certificación conjunto (SCC) ArgenINTA - IRAM: Hacia la diferenciación y competitividad de los productos agroalimentarios", Fundación ArgenINTA, Buenos Aires, Nimeo, 8 de abril de 2002

22- www.inta.gov.ar

23- Smith, Gary, *Universidad Estatal de Colorado*, 11 de septiembre de 2001, tomado de www.e-campo

Para conocer los precios de los productos frutihortícolas día a día:

www.mercadocentral.com.ar

les: la seguridad alimentaria que la Unión Europea tuvo que implementar a raíz de la "vaca loca" y la necesidad en los Estados Unidos de recuperar, a través de la implementación de una certificación de procesos de producción, a los consumidores que se habían volcado al consumo de carnes alternativas, especialmente de pollo.

*"Un hecho a destacar es que los consumidores de mayor poder adquisitivo priorizan cada vez más los factores no económicos al momento de adquirir un alimento y esta información no puede dejarse de lado al momento de delinear una estrategia de venta de un producto. Una lectura simple de esto nos estaría indicando que hay una pérdida cada vez mayor de la importancia del precio de un producto, en este estrato de consumidores, al momento de su compra, para priorizar otros elementos. Estos hechos son los que determinan que se lleguen a imponer conceptos como el de la trazabilidad."*²⁴ Como dijimos, más tarde el concepto de trazabilidad se volcó al mercado frutihortícola. En la Argentina no existe todavía una legislación nacional que contemple la creación de un sistema de trazabilidad para el sector.

El control de calidad dentro del Mercado Central

Desde que abrió sus puertas, el Mercado cuenta con un laboratorio encargado del control de calidad. El objetivo del Mercado Central en el control de calidad y seguridad alimentaria es doble. Por un lado, asegurar a los consumidores un producto de calidad en términos organolépticos e higiénico-sanitarios. Por el otro, al lograr el primer objetivo, el beneficio también recae sobre productores y comerciantes, porque contribuye a conformar una oferta de calidad

que garantiza la satisfacción de los compradores y supone a su vez un incremento de la demanda. Además, si bien las frutas y hortalizas son un grupo de alimentos con mediano a bajo riesgo de producción de intoxicaciones (generalmente los índices de intoxicación alimentaria son más altos entre los productos pesqueros, carnes rojas o aves) actualmente los consumidores demandan altos estándares de calidad e inocuidad.

Por el Mercado Central circula anualmente un volumen promedio de 1.500.000 toneladas de productos frutihortícolas (45% de frutas y 55% de hortalizas), cuyo destino final es el abastecimiento de un área adonde viven más 12 millones de personas.

Los objetivos principales del control de calidad dentro del Mercado son:

- Asegurar la calidad comercial e higiénico-sanitaria de los productos frutihortícolas frescos que se comercializan.
- Contribuir al mejoramiento en el nivel de calidad de estos productos.
- Facilitar el logro de una mayor transparencia comercial, mediante la implementación de una correcta tipificación de los productos.
- Informar y asesorar al sector productor, consumidor y comercializador sobre los diversos factores que hacen a la calidad frutihortícola.

Para el logro de estos objetivos se llevan a cabo las siguientes tareas:

- Fiscalización del cumplimiento de las Normas de Tipificación de Frutas y Hortalizas reglamentadas por el SENASA y de otras exigencias referidas a la sanidad y calidad de estos productos que proceden de otros entes.
- Certificación de calidad y condición de los productos frutihortícolas que se comercializan en el Mercado Central de Buenos Aires. Análisis fitopatológicos (de-

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) *

El SENASA depende de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación; su objetivo es fiscalizar y certificar los productos y subproductos tanto animales como vegetales, sus insumos y residuos agroquímicos, así como la prevención, erradicación y control de enfermedades animales y de las plagas vegetales que afectan a la producción agropecuaria del país.

Para implementar y promover la acción sa-

nitaria y fitosanitaria, el SENASA elabora normas y controla su cumplimiento. También es uno de los organismos encargados de asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino; planifica, organiza y ejecuta programas y planes que reglamentan la producción de alimentos. Entre otras acciones, el SENASA registra, autoriza o prohíbe agroquímicos, controla las importaciones y exportaciones de los productos y subproductos animales y vegetales y tiene

capacidad para habilitar o clausurar las plantas de procesamiento de los productos de su área de competencia. La sede central del organismo está en la Ciudad de Buenos Aires y cuenta con 24 supervisiones regionales y una supervisión específica para el área metropolitana, cuya cabecera funciona en el Mercado de Hacienda de Liniers y abarca los partidos de Escobar, Florencio Varela, General Rodríguez, González Catán, Marcos Paz, Tristan Suárez y Pilar.

* Información extraída del sitio web de la institución.

+info www.senasa.gov.ar



Laboratorio de Bromatología del Mercado Central.
Foto: María Laura Ramognino

terminación de agente causal y medidas para su control).

- Verificación de la calidad higiénico-sanitaria, a través de los análisis efectuados en el Laboratorio Bromatológico.

"Nosotros insistimos en que el consumidor no debe estar al tanto de lo que puede dañarlo la fruta, tiene que estar al tanto de lo bien que hace la fruta y el Estado, calladamente, con continuidad y sin pausa, en forma permanente, hacer este tipo de controles para que el consumidor consuma tranquilo. El Estado debe asegurar que las malas prácticas de manufactura no se cometan, ese es el Estado que no debe estar ausente y es el que pretendemos jamás se privatice. Si en este momento tenemos el ingreso de gente que no quiere asegurar la calidad con este trabajo que hacemos sabemos que ellos venderían más, porque nosotros evitamos que se vendan cosas que no corresponden. Pero estaríamos haciendo un daño abierto a la salud de la población: por eso es que lo mis-

mo que la educación, la seguridad y la salud, el control de los alimentos es una tarea indelegable del Estado", sostiene María Elena Carfi, jefa coordinadora del Laboratorio Bromatológico del Mercado Central. Esta Licenciada en Ciencias Químicas, que da clases en la Universidad de Buenos Aires y entró al laboratorio por concurso, trabaja en el área prácticamente desde que el Mercado abrió sus puertas. Diariamente coordina un equipo de profesionales -ingenieros químicos, tecnólogos, etc.- que realizan los análisis que certifican la calidad y sanidad de los productos.

Las inspecciones se realizan directamente en los puestos de comercialización, una vez que el Mercado comenzó sus operaciones. Los motivos que generan las intervenciones de mercadería durante una inspección son múltiples, y no siempre exigen pruebas de laboratorio. Tal es el caso de los defectos de calidad (deformaciones, excesos de manchas de diverso origen, tamaños no autorizados, desuniformidad de tamaño, falta de identificación, envase no autorizado, daños mecánicos, presencia de insectos vivos, etc.) o de los defectos de condición (podredumbres de diverso origen, brotado en hortalizas de bulbo, tubérculo o raíz, decaimiento fisiológico por incorrecto o excesivo almacenamiento, sobremadurez, inmadurez, rotura de envases en transporte, deshidrataciones, daño por congelamiento, etc.). La definición de estos defectos y la tolerancia para cada uno de ellos -en sus diversos grados- se encuentran explicitados en distintas normas de tipificación obligatorias.

La problemática del abastecimiento de Frutas y Verduras en la Región Metropolitana Buenos Aires

Este seminario se realizó el 2 de agosto de 2002 en el marco de la Rural (o 116ª Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional) en el predio ferial de Palermo de la Ciudad de Buenos Aires. Su objetivo fue precisar y actualizar la problemática del sector y profundizar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que visualizan los productores, distribuidores (mayoristas y minoristas), consumidores y el Estado sobre el tema. La dinámica del seminario se basó en la exposición de los diferentes actores en paneles temáticos:

- "La problemática productiva del sector frutihortícola" en el que disertaron Jorge Morales (Presidente Asociación de Cooperativa Hortícolas y Frutícolas Argentinas) y el Lic. Miguel A. Miquel (Presidente de la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados).
- "La distribución mayorista. El caso de la Región Metropolitana" con la exposición de Federico Ocampo (Jefe de



El trabajo en el taller

Operaciones y Control de Calidad del Mercado Central de Buenos Aires) y la exposición sobre "La distribución mayorista. La experiencia internacional" a cargo del Lic. Claudio Sabsay (en ese momento Director Ejecutivo Fundación Metropolitana).

- "Los minoristas, los consumidores y el rol del Estado en la seguridad alimentaria"; en este panel expusieron Juan

Gerarduzzi (Presidente Asociación Pro-Consumo de Frutas y Hortalizas) el Ing. Fernando Lavaggi (SENASA), Ana María Luro (Presidente de ADELCO) y Alicia Dolub de Tosi, en representación de Patricia Vaca Narvaja (Presidente de Consumidores Argentinos).

Participaron del seminario representantes de los municipios, del sector productivo, de las ONG's dedicadas a la defensa de los consumidores y de las distintas agencias estatales que entienden sobre el tema a nivel nacional y provincial. El cierre estuvo a cargo del entonces Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, Ing. Rafael Delpech.

El seminario fue organizado por la Corporación Mercado Central de Buenos Aires y la Fundación Metropolitana, patrocinado por el Banco de la Nación Argentina y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y auspiciado por el Círculo de Periodistas Agrarios.

Legislación utilizada para el control de calidad de productos frutihortícolas

1. Normas de tipificación, empaque y fiscalización de frutas y hortalizas de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
 - Resolución SAG N° 554/83 para frutas frescas no cítricas.
 - Resolución SAG N° 145/83 para frutas frescas cítricas.
 - Resolución SAG N° 297/83 para hortalizas frescas.
- Resolución SAG N° 88/65 para frutas desecadas.
- Resolución SAG N° 1352/67 para frutas secas.
2. Otras resoluciones del SENASA, referidas a los productores frutihortícolas que se comercializan en el Mercado Central.
3. Código Alimentario Argentino.
4. Ley de plaguicidas N° 18073/69- Resolución IASCAV N° 20/95 y actualizaciones.

Con respecto a la focalización de las inspecciones, el Ingeniero José Fernández Lozano -jefe de Inspección de Frutas y Hortalizas del Mercado Central- comentó durante una charla con La Gran Ciudad que *"hay una orientación que nos da la experiencia y el trabajo de varios años. A lo largo del año, vamos sabiendo dónde se pueden encontrar los problemas. Los problemas, en general, se repiten año a año, según la especie, según la variedad, según la zona de producción. Uno ya conoce que en tal época, por ejemplo, el durazno puede comenzar a traer problemas de decaimiento interno. Vamos orientando nuestro trabajo de acuerdo a nuestro conocimiento, y lo vamos intensificando sobre aquellos productos, especies o variedades. No es algo al azar totalmente, sino que está dirigido en cierto modo, para aprovechar la capacidad de personal que tenemos"*. El grupo de inspectores está integrado por diez personas -un inspector cada tres pabellones, aproximadamente- que diariamente toman entre 10 y 15 muestras de productos frutihortícolas.

Para determinar la calidad de acuerdo a los aspectos que no pueden ser evaluados a simple vista, o durante la inspección organoléptica, se realizan los análisis de laboratorio. Es el caso del nivel de contaminantes microbiológicos, de residuos de plaguicidas, los parámetros objetivos de madurez (por ejemplo, porcentaje de azúcar) y el uso de colorantes en las cáscaras de los cítricos, entre otros. Las muestras son extraídas por el grupo de inspectores y remi-

tidas al laboratorio del Mercado.

El laboratorio verifica la aptitud de un alimento para ser comercializado. Si los análisis determinan que se trata de un producto no apto, se decomisa la partida y de acuerdo a la causa se procede a su reclasificación o destrucción. La muestra se extrae por triplicado (una queda en poder del operador y dos van al laboratorio). Con una de las muestras que se lleva al laboratorio se efectúa el análisis. La otra que queda y la que guarda el operador se utilizan en el caso de que éste no esté de acuerdo con el resultado y pida un nuevo análisis. Hasta que el laboratorio no emite el protocolo o certificado de aptitud, las partidas de frutas y hortalizas analizadas no pueden ser comercializadas. Ese lapso varía entre 1 y 6 horas, de acuerdo al tipo de análisis. Si el resultado es apto para consumo, se libera el lote autorizando su comercialización. En cambio, si es no apto se procede a su decomiso. El volumen decomisado es, aproximadamente, del 1 % sobre el total ingresado al mercado, o sea cerca de 14.000 toneladas anuales. Cabe acotar que los mayores porcentajes están representados por problemas de condición (deshidratación y podredumbres) y en segundo lugar por defectos de calidad. De acuerdo a los registros, la cantidad decomisada por residuos de plaguicidas es porcentualmente muy baja comparada con las otras causas.

Ante una intervención de un lote de frutas y hortalizas por parte del personal de Control de Calidad, el operador co-

FAO*

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación es una organización no gubernamental fundada en 1945 "con el mandato de elevar los niveles de nutrición y de vida, incrementar la productividad agrícola y mejorar las condiciones de la población rural". Sus actividades están directamente relacionadas con mitigar la pobreza y disminuir el hambre en el mundo, a través de la promoción del desarrollo agrícola y de una mejor nutrición y la búsqueda de seguridad alimentaria, definida como el acceso de toda la población en todo momento a los alimentos necesarios para llevar una vida activa y saludable.

* Información extraída del sitio web de la institución.

La FAO es la principal organización mundial dedicada a la agricultura, la silvicultura, la pesca y el desarrollo rural. La integran 183 estados miembros y una organización miembro, la Comunidad Europea. Se rige por La Conferencia que se reúne periódicamente cada dos años para establecer las políticas de la organización; el próximo período de sesiones se realizará en Roma (Italia) entre el 29 de noviembre y el 10 de diciembre de 2003. Tiene su sede en Roma, cinco oficinas regionales, otras tantas subregionales y más de 78 oficinas en diferentes países. El 16 de octubre de 2003 abrió por primera vez una oficina en Argentina. Trabajan más

de 3700 empleados y sus recursos provienen de aportes de los estados miembro. Las principales tareas de FAO son la asistencia técnica para el desarrollo; la recopilación, análisis, interpretación y difusión de información relacionada con la nutrición, los alimentos, la agricultura, la silvicultura y la pesca; asesoría para los gobiernos; y la realización de un foro imparcial donde todos los países puedan discutir sobre políticas alimentarias y agrícolas. En este sentido, aprueba también normas internacionales y contribuye a formular convenios y acuerdos internacionales. Además impulsa programas específicos.

El ANMAT y el INAL*

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica es un organismo descentralizado de la administración pública nacional que depende del Ministerio de Salud y fue creada por decreto en agosto de 1992. Tiene injerencia en todo el territorio nacional y posee autarquía económica y financiera. Con respecto al Área de Alimentos, tiene a su cargo el Instituto Nacional de Alimentos (INAL); éste, las Provincias y la Ciudad de Buenos Aires, son autoridades de Aplicación del Código Alimentario Argentino. Ade-

más, el Instituto Nacional de Alimentos tiene a su cargo todos los trámites legales referidos a la comercialización de alimentos; es decir, registra, inscribe, autoriza, certifica y fiscaliza los alimentos bajo su competencia, incluyendo los insumos específicos como aditivos, colorantes, edulcorantes e ingredientes utilizados en la alimentación humana. Tiene capacidad para registrar los establecimientos y fiscalizar el cumplimiento de las normas de sanidad y calidad, y su objetivo es proteger la salud de la población.

* Información extraída del sitio web de la institución.

+info www.anmat.gov.ar

mercial tiene el derecho de pedir que se revea el dictamen, solicitando un tribunal técnico de apelación o una pericia de control.

Durante la tarea diaria de inspección en los pabellones de comercialización, los inspectores informan y asesoran a los operadores, muchos de los cuales son productores.

Las tareas de fiscalización son complementadas con estudios fitopatológicos. El Laboratorio de Fitopatología funciona también dentro de la órbita del Área de Control de Calidad del Mercado; y en base al resultado de los análisis, dictamina sobre el estado fitosanitario de los productos frutihortícolas comercializados. Estos estudios proveen de información sobre las enfermedades y defectos que afectan a las frutas y hortalizas durante el período post cosecha (empaqué - almacenamiento - transporte - comercialización) El estudio sistemático de es-

tos problemas permite establecer, además, la frecuencia de aparición y la importancia según la zona de producción. El laboratorio fitopatológico realiza:

- Análisis a pedido de Inspección
- Análisis para terceros (Servicio arancelado)
- Divulgación tecnológica

La Ley de Fomento de Establecimiento de Mercados Mayoristas de Alimentos Perecederos (N° 19227), el Estatuto de Creación del Mercado Central en su Artículo 7° y varias resoluciones del Poder Ejecutivo establecen que la Corporación "ejercerá dentro del Mercado, todas las funciones inherentes al cumplimiento de sus fines, incluso las que competen al poder de policía sanitario y bromatológico, de acuerdo a la Legislación vigente en la Nación". Bajo este conjunto de leyes existe el Laboratorio de Bromatología del Mercado Central, que:

- a) Dictamina sobre la aptitud bromatológica de frutas, hortalizas, pescados, mariscos, agua y hielo que se comercializa y consume dentro del Mercado.
- b) Asegura la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos que debe controlar y de todo lo que el área ofrece a través del Servicio para Terceros.
- c) Propicia la actualización de la reglamentación vigente que regula el Control Bromatológico.
- d) Propende un control sistemático, con continuidad.
- e) Acerca al productor la información necesaria en el momento adecuado.
- f) Tiende a aunar criterios y proyectos con otros organismos nacionales (públicos y privados) a fin de asegurar una óptima calidad, tanto a los productores como a los consumidores.

Gracias al instrumental que posee, el laboratorio verifica diariamente:

- El cumplimiento de la Ley N° 18073/69 (incluyendo las Resoluciones y Decretos posteriores de la S.A.G.P.y A) que marca, para cada especie frutihortícola, el límite máximo aceptado de residuos de plaguicidas.
- Controla el grado de madurez en frutos cítricos.
- Analiza la presencia de colorantes en frutos cítricos.
- Verifica el grado de frescura y el nivel de mercurio en productos pesqueros.

Red de Mercados Mayoristas Frutihortícolas del Conurbano Bonaerense

El 21 de agosto de 2003, en la Secretaría de Defensa de la Competencia y Defensa del Consumidor, representantes del Mercado Central de Buenos Aires, del Mercado Regional de La Plata, del Mercado de Propietarios del Mercado de Abasto de Beccar, del Consorcio de Propietarios de Mercado de San Fernando, del de San Martín, de los Productores Frutihortícolas de la Tierra y del Sol S.A. (Quilmes) y de los mercados de Tres de Febrero y San Martín suscribieron un convenio marco estableciendo la crea-

ción de una red de mercados mayoristas frutihortícolas en el conurbano bonaerense, reservando para el Mercado Central el rol estructural en su implementación, en reconocimiento a la experiencia que detenta tanto en control de calidad y generación de información estadística sectorial.

El convenio establece la aplicación de iguales criterios de calidad e inocuidad en los productos frutihortícolas en todos los mercados que integran la red, tomando como base el sistema utilizado por el

Mercado Central; la implementación de un Sistema de Alerta para informar sobre incumplimiento de los requisitos establecidos en el Sicofhor (ver recuadro El Sicofhor, un sistema de calidad concertado pág. 56); el establecimiento de bases para crear un sistema homogéneo de relevamiento de precios y registración de volúmenes (tomando también como referencia en este campo al Mercado Central) y la creación de un registro de operadores mayoristas frutihortícolas.

- Controla los marcadores de una posible contaminación microbiológica, fundamentalmente en verdura de hoja.
- Verifica las condiciones de potabilidad del agua de red del Mercado.
- Realiza la búsqueda de *vibrio cholerae* en frutas y hortalizas provenientes de las zonas endémicas.
- Analiza todas las violaciones al Código Alimentario Argentino en los alimentos que se comercializan dentro del Mercado.²⁵

Todos estos controles se realizan en el marco del Reglamento Interno de la Corporación Mercado Central, que fija no sólo el sistema de muestreo para cada análisis, sino también el tiempo en que debe cumplirse. Además, el Departamento de Asuntos Jurídicos fija la forma de realizar las pericias químicas que garantizan al productor la transparencia técnica que debe acompañar el proceso de certificación de calidad.

El Laboratorio también brinda el Servicio de Análisis para Terceros, que incluye entre otros:

- 1) Determinación de residuos de plaguicidas mediante diferentes técnicas.
- 2) Determinación de residuos de herbicidas en frutas y hortalizas.
- 3) Determinación de residuos de herbicidas en otras matrices.

Algunas ventajas y desventajas del Mercado Central

Más lejos o más cerca de los centros urbanos, más o menos modernos, con mayor o menor infraestructura, los mercados mayoristas frutihortícolas existen en todo el mundo. ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la existencia de un mercado concentrador de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana Buenos Aires con las características del Mercado Central? ¿Qué parámetros utilizar para medirlo contra otros mercados regionales?

"La actividad de mayoreo evoluciona en forma permanente, bajo dos impulsos mayores. El primero es autogenerado. Como cualquier otra actividad de producción de servicios, los diferentes mayoristas operando en esos mercados buscan mejorar la calidad de sus servicios a fin de ganar partes de mercado respecto de sus concurrentes en el seno de esos mismos mercados. Esto crea una dinámica competitiva que durante largos años estuvo en la base de la modernización progresiva de la actividad del sector. Por su importancia económica y política, en el corazón del sistema de aprovisionamiento de las grandes ciudades, el Estado siempre tuvo una fuerte presencia, sea por intervenciones de tipo urbanístico, o reglamentaria. La mayor parte de los mercados mayoristas operan en terrenos de propiedad pública, estando sometidos también a controles de diferentes instituciones responsables del cumplimiento de exigencias sanitarias, impositivas o de control de la competencia. Un segundo impulso de cambio para los mercados mayoristas es exógeno a los mismos. Se trata fundamentalmente de la competencia que genera la creación de canales al-

ternativos de aprovisionamiento de diferentes tipos de punto de venta de alimentos en las ciudades (...). Actualmente, los mercados mayoristas enfrentan varios desafíos de gran importancia. Entre ellos: el problema de la localización y de la optimización de las operaciones de aprovisionamiento en amont y en aval²⁶ de esos mercados, y en segundo lugar los problemas de calidad y seguridad de alimentos que transitan por los mercados mayoristas."²⁷

Entre las ventajas del Mercado Central Buenos Aires se destacan:

- Permite la operación de los mayoristas del rubro en una planta moderna, que por su ubicación ha disminuido al mínimo el impacto de sus actividades sobre el entorno urbano en el que está instalado.
- Es el principal mercado mayorista de la Argentina.
- Es el único en Latinoamérica que realiza controles sistemáticos de residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas.
- Realiza seguimientos estadísticos de los bultos ingresados a la oferta y de los precios tranzados en plaza

El Código Alimentario o ley de los alimentos

El Código Alimentario fue creado en 1962 por una iniciativa de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) para facilitar el comercio internacional de alimentos y garantizar a los consumidores su calidad, seguridad e inocuidad (una de las premisas que enuncia es que "un alimento no es nutritivo si no es inocuo"). Se lo conoce también como Codex Alimentarius o ley de los alimentos.

Para armarlo se utilizaron una serie de normas alimentarias internacionales. El material fue organizado y estructurado en 14 volúmenes que reúnen las normas para los principales alimentos elaborados, semielaborados y sin elaborar, y materias primas destinadas a la elaboración de alimentos. Sus normas son relativas a:

- La calidad nutricional de los alimentos.
- Disposiciones para los aditivos ali-

mentarios, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

- Etiquetado y presentación.
- Higiene.
- Métodos de análisis y muestreo.
- Normas microbiológicas.

Con el tiempo se convirtió en una de las reglamentaciones más aceptadas y adoptadas en el mundo y su utilización ha permitido minimizar el riesgo de propagación de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La Comisión del Código Alimentario es un organismo intergubernamental que puso en práctica el conjunto de normas y que tiene a su cargo el "Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias". La Secretaría del Codex opera en Roma y coordina las actividades con las oficinas regionales. En los países que adhieron al Código se establecieron oficinas regionales, conocidas como "Puntos de Contacto del Codex", que cumplen una función de corresponsalia y coordinación para las actividades relacionadas en el país.

25- Datos extraídos de www.mercadocentral.com.ar

26- Esta expresión significa eslabonamientos "hacia arriba y hacia abajo".

27- Green, Raúl, Maggiore dinamismo commerciale nel futuro dei mercati all'ingrosso, Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura, Volumen LXV, N° 2, Bologna, febrero 2003.

EL SICOFHOR, un sistema de calidad concertado

El Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas es un sistema que garantiza un determinado nivel de calidad en los productos frutihortícolas. Entre otros requisitos, certifica que estén libres de residuos químicos y microorganismos y les exige la identificación de origen. Desde

marzo de 2003 el Mercado Central, el SENASA, el Ministerio de la Producción de la Nación y la Ciudad de Buenos Aires trabajan en conjunto para la aplicación de este. Los requisitos para formar parte de él difieren de acuerdo a cada rubro de la actividad frutihortícola.

mayorista. Esta es la única base de datos existente en el país sobre la comercialización de frutas y verduras frescas.

Y entre las debilidades:

- No tiene un cerco perimetral completo, por lo que se puede ingresar y egresar en forma irrestricta.
- La infraestructura se ha ido deteriorando por obsolescencia y falta de inversión.
- No está adecuado al transporte moderno: desde la construcción del Mercado hasta ahora el largo de los camiones abastecedores se ha incrementado en 8 a 10 metros, los ejes aumentaron de 3 a 4 y la carga que pueden transportar se elevó de 20 a 30 toneladas, lo que causa problemas de circulación, estacionamiento y descarga.
- Falta de transparencia del área donde se realizan las transacciones.

En cuanto a la administración del Mercado:

- Los directorios colegiados casi siempre se integraron con gente totalmente extraña a la actividad frutihortícola y a la administración de mercados mayoristas.
- Nunca se definió una adecuada Dirección Ejecutiva, siendo el Presidente un simple "primus inter pares" sin capacidad de dirección propia del organismo.
- Escasa duración de los directorios y rotación en el cargo de presidente.
- Disminución de la planta de personal y descalificación técnica de los empleados.²⁸

El sistema nacional de control de alimentos

Fue creado por decreto en 1999, está integrado por la Comisión Nacional de Alimentos (también creada por decreto ese mismo año), el SENASA, el ANMAT y las autoridades sanitarias provinciales y de la Ciudad de Buenos Aires (éstas últi-

mas en carácter de invitadas). Este sistema utiliza como norma fundamental el Código Alimentario Argentino y evalúa y establece normas y controles relativos a la fabricación, manufactura y comercialización de alimentos.

+info www.alimentosargentinos.gov.ar

*"En mi personal opinión hay un "vicio" histórico que nace de la erradicación forzosa de los Mercados de la Ciudad de Buenos Aires, nunca, quizás hasta la actual gestión directiva que está cambiando estos enfoques, los agentes de la Corporación Mercado Central de Buenos Aires hemos considerado a los usuarios del Mercado como nuestros "CLIENTES", más bien los hemos tratado como "REHENES."*²⁹

¿Qué le falta al Mercado Central?

- Cerco perimetral/Mejoras y mantenimiento de las infraestructuras.
- Establecimientos preparados para trabajar con frío.
- Más servicios para los transportistas y los transportes.
- Modernización de los servicios de movimiento de bultos.
- Informatización (comercio virtual).
- Inclusión de nuevos rubros mayoristas.
- Mayor presencia de los agentes de la Corporación "puertas afuera" del Centro Administrativo.
- Mejoramiento de los servicios de limpieza.
- Mejor selección de nuevos mayoristas, partiendo de su experiencia comercial y de sus estados patrimoniales.
- Buenas prácticas agrícolas y de empaque.
- Buenas prácticas comerciales.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos frescos.
- Alentar y capacitar para promover la asociación entre pequeños comerciantes mayoristas.
- Recuperación para los quinteros de los "cinturones verdes" la capacidad de operatoria comercial prevista en las playas libres del Mercado.
- Certificar la operatoria de las inspecciones de frutas y hortalizas y veterinaria y el Laboratorio Bromatológico por Normas ISO 9000/2000 y de BP de Laboratorio.
- Desarrollar las zonas anexas para servicios y para la instalación del comercio mayorista de otros rubros alimentarios.
- Contribuir con el SENASA, las autoridades del Gobierno de la Ciudad y los Municipios de la Región para el diseño y aplicación de políticas de seguimiento sanitario.
- Mayor capacitación en exportación a los agentes de la cadena hortícola³⁰.

Una de las debilidades que Federico Ocampo señala se refiere a la falta de adecuación del Mercado a las modalidades modernas de transporte, un tema nada menor tratándose de un mercado mayorista. Sobre este punto, Green explica qué sucede en otros mercados frutihortícolas *"En un período en el que se observa una política voluntariosa de cambios a nivel del transporte, buscando impulsar formas de transporte multimodal, sería necesario tener en cuenta su impacto en el ámbito de las actividades de aprovisionamiento urbano en alimentos frescos (...). Una experiencia de búsqueda de nuevas respuestas al desarrollo de técnicas multimodales de trans-*

28- Ocampo, Federico, La distribución mayorista. El caso de Región Metropolitana, seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Fruti hortícola, 116ª Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

29- Idem cita anterior.

30- Idem cita anterior.



Gestionar desde la crisis

Ing. Ricardo Vago*

I - INTRODUCCION

En enero del 2002 se produjo la cesantía del directorio de la Corporación como desenlace de una serie de conflictos institucionales con prácticamente el conjunto de los actores de la organización. Ante esta situación, los Estados Mandantes resuelven reducir de 6 a 3 directores y tanto el Gobernador de la Provincia de Bs. As., Ing. Felipe Solá, como el Jefe de Gobierno de la Ciudad de Bs. As. Dr. Aníbal Ibarra, plantearon en el acto de Asunción, ante un nutrido auditorio, que el Estado no pensaba renunciar a gestionar el Mercado Central, sino por el contrario, reafirmaban su compromiso con la vigencia de un Ente público eficiente y confiable.

A partir de ese momento y dentro de un amplio espectro de urgencias a encaminar se definieron dos necesidades inmediatas a resolver:

- Recrear un clima de dialogo con los distintos actores de la actividad del mercado: personal de la propia organización, operadores frutihortícolas, organizaciones de productores, cooperativas de descarga y changarines libres encargados de la carga.
- Colocar en situación de equilibrio la administración de la Corporación, para lo cual era imprescindible atacar el déficit operativo e impulsar el desarrollo del sector frutihortícola y sus áreas anexas.

La importancia del Mercado Central nos obligaba, mientras cubríamos las urgencias, a desarrollar un diagnóstico sobre la gravedad de la crisis, a fin de poder determinar una estrategia posible de desarrollo sostenido del mismo, independiente de los diferentes directorios que circunstancialmente estuviesen designados.

II - ACCIONES DESARROLLADAS

A) Aspecto Financiero:

- Declaración de emergencia económica financiera y administrativa de la institución, en consonancia con igual situación de los Estados Mandantes, con el fin de darle un marco jurídico a las imprescindibles medidas a implementar, conceptualizando las mismas dentro de la normativa usual de la Corporación.
- Reducción de los gastos del Directorio, como consecuencia de una disminución del número de los directores de 6 a 3, adecuando sus remuneraciones a la de Director Nacional y reduciendo la partida presupuestaria para la planta de asesores, que no integraran la planta permanente del personal, obteniendo un ahorro anual de \$700.000. A esto debe sumarse la eliminación de gastos superfluos, no cuantificados, en comidas, viáticos y agasajos.
- Rescisión total de contratos de locación de obra de categorías altas, relacionados en general con compromisos partidarios (\$500.000).
- Adecuación salarial del nivel remunerativo con un descuento en escala similar al ejecutado en la Provincia de Buenos Aires para los sueldos superiores a los \$ 1200, una reducción de un 3,5% hasta llegar al 30% para salarios superiores a los \$ 5.000. Esta disposición se esta eliminando paulatinamente, en la medida de la normalización econó-

mica financiera de la institución, actualmente el piso para los descuentos es de \$1800.

B) Revisiones Contractuales:

- Suspensión de la aprobación de la propuesta final del Plan Maestro del Mercado Central, y remisión del mismo a los tres Estados mandantes para su consideración, debido los compromisos para el Mercado que implicaba dicho Plan.
- Rescisión de contratos de concesiones que por las características o el grado de incumplimiento de los mismos eran perjudiciales para la economía del Mercado: como la concesión de Hortalizas Pesadas (concesionada ahora a asociaciones de productores), Predio ferial de Ferimax (administración actual directa en manos de la Corporación) y Empresa única de descarga de mercadería Frutihortícola.
- Revisión del contrato de recolección de residuos y deposición final en CEAMSE por parte de ROGGIO - ORMAS, obteniendo una disminución del precio del contrato de un 27% por un año.

C) Relaciones con el Sector Frutihortícola:

- La política planteada fue la de puertas abiertas hacia el sector, con trato directo con el operador, participando en las asambleas convocadas por ellos como forma de superar las situaciones críticas del Mercado. A partir de una política de diálogo se fue comenzando a consensuar las diversas medidas a desarrollar en el área transaccional, núcleo esencial en la vida del Mercado y ámbito de obligada gestión de la Corporación.
- La implementación del cerramiento del área transaccional, fruto del consenso con los operadores, es ejecutada por la actual administración con el fin de reorganizar adecuadamente el área transaccional e intentar eliminar distintas situaciones irregulares, que por las características del área, en extensión y apertura, hacen propicio la intromisión de actores ajenos a la normal operatoria comercial, debiendo considerar que dentro de esta área se movilizan diariamente unas 20.000 personas promedio, más 600 camiones de gran porte y miles de autos y camionetas.
- El cerramiento presupone una fuerte modificación de esta situación en los ámbitos de comercialización del área transaccional, a favor de una mayor seguridad general, determinación de cierre y apertura de las operaciones, identificación de los diversos trabajadores, eliminación de vendedores no autorizados, una mayor organización de los ámbitos de circulación y estacionamiento de los vehículos en general lo que redundará en una mayor efectividad en el control del personal policial y de la Corporación, y la potenciación de las posibilidades comerciales del área.
- Disminución de los Derechos de Mercado o canon a valores inferiores a los del año 2001, tanto para promover la mayor ocupación posible de espacios comerciales de operadores-productores frutihortícolas, como también para ir paulatinamente, a partir de un acrecentamiento de los ingresos por las áreas anexas, equilibrando las cuentas de la corporación y disminuyendo el peso de la carga sobre el área transaccional.
- Instrumentación de planes de regularización de deudas por

canon y mejoramiento en el sistema de inscripción como operador del Mercado y a su vez agilización en los trámites de transferencias de puestos y depósitos.

- Creación del Concejo Consultivo Asesor del Mercado Central, integrado por las principales organizaciones de productores frutihortícolas del país, que posibilitó a través de encuentros quincenales establecer propuestas de mediano y largo plazo, tendientes a obtener mejoras en la cadena de comercialización del sector.
- La importancia dada por los Estados Mandantes a este Concejo, se resalta por la incorporación al Estatuto del Mercado de las disposiciones sobre su creación, objeto y función.
- Colaboración con la producción en la difusión de buenas prácticas de comercialización, participando en encuentros, foros y seminarios efectuados en todo el ámbito nacional.
- Políticas de articulación con organismos públicos relacionados con la actividad, donde la Corporación como entidad pública rectora en el abastecimiento frutihortícola del área metropolitana, por su específico objeto, debe relacionarse con distintas entidades de la actividad a fin de potenciar la efectividad de su labor, con este fin se firmaron convenios y/o se efectuaron trabajos con la Secretaría de Agricultura de la Nación, el SENASA, el INTI, el INTA, la Subsecretaría de Defensa del Consumidor, el CFI, distintas áreas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y de la Provincia de Buenos Aires, la Universidad de Lanús y la Facultad de Agronomía de la UBA.

D) Programas Sociales Alimentarios:

- El Mercado Central es el mayor concentrador de alimentos frescos del área metropolitana y como ente público, se dispuso a colaborar con los organismos oficiales de acción social, como así también abrirse a la comunidad en general facilitando la adquisición de alimentos por bulto, en precio y calidad convenientes.
- Al respecto se desarrolló el Programa de Compra Asistida con el fin de asesorar, guiar y enseñar en la compra por bulto de productos frutihortícolas a entidades sin fines de lucro, asociaciones de vecinos, sindicatos y otras ONG. Este sistema de adquisición facilita obtener mejores y calidades sin costo de intermediación por parte del mercado.
- A las áreas de acción social de las entidades públicas del área metropolitana, se les ofreció un servicio gratuito de compra por licitación, con control de calidad, de productos frutihortícolas por bulto, los municipios de Lanús, Lomas de Zamora, Esteban Echeverría entre otros participan de este programa.
- A su vez con la Secretaría de Acción Social del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se convino la ejecución de un programa de compra, control de calidad, fraccionamiento y embolsado de productos secos y frescos, con su carga en vehículos distribuidores, que se viene ejecutando desde mayo del 2002 y que ha alcanzado en los últimos tiempos un volumen mensual de dos millones de kilos, que a cargo del Gobierno de la Ciudad, se distribuye gratuitamente entre los sectores más carenciados.
- El Programa Todo Alimento es Valioso tiene como objeto distribuir mercadería apta para el consumo, pero no para ser vendida por su pérdida de calidad comercial, a sectores sociales carenciados que se acercaban al área transaccional buscando dentro de los desechos frutihortícolas mercadería que pueda ser consumida. En el programa, el personal de La Corporación concentra la mercadería decomisada o donada en un área específicamente reacondicionada para tal fin (Andén 3), en el cual una ONG de voluntarios, selecciona, acondiciona y distribuye en forma prolija pero libre y gratuita, la mercadería a todas aquellas personas que se acercan, todo bajo supervisión de personal de La Corporación.

ción. Desde el inicio del programa se recicló aproximadamente un millón de kilos que antes se desechaba.

III - POLITICAS DE MEDIANO Y LARGO PLAZO

A) El Abastecimiento Mayorista Frutihortícola como actividad de interés público-Red Nacional de Mercados:

- El desarrollo integral del Mercado Central exige pensarlo como una herramienta al servicio del sector frutihortícola y del abastecimiento en precio y calidad a los consumidores del área metropolitana. El Mercado, ente comercializador de productos frescos perecederos, cuanto más transparente la operatoria (en volumen comercializado y en precio de comercialización), mejor cumple su rol para el consumidor y a su vez posibilita una buena asignación de recursos en el sector productor.
- La modificación de la política de concentración de la comercialización frutihortícola en el Mercado Central, al permitir la apertura indiscriminada de mercados o seudo mercados que al carecer de controles de calidad y laboratorio y no informar sobre los volúmenes de comercialización y fijación de precios, no cumplen el rol de auténtico mercado, disminuyó notablemente la influencia del Mercado Central como regulador en la cadena de producción y comercialización frutihortícola distorsionándose ambas actividades.
- La superación de esta situación, exige redefiniciones políticas nacionales sobre el carácter del abastecimiento y el papel de los mercados en el mismo. A mi entender, la actividad de mercado mayorista frutihortícola debe ser considerada de interés público, debiendo por lo tanto reglamentarse la misma en cuanto al cumplimiento de normas que garanticen el control de la sanidad del producto frutihortícola y la transparencia de la comercialización en cuanto a volúmenes de oferta y demanda, independientemente del carácter público o privado de los mercados. Es importante destacar que SENASA con su programa SICOFHOR marca un camino que se debe continuar y ampliar dentro de la política de rol regulador del estado.
- La definición legislativa dándole el carácter de interés público a la actividad de los mercados, permitiría desarrollar el nuevo rol del Mercado Central como eje articulador de una red nacional de mercados y como cabecera de la red del área metropolitana, posibilitando resolver la problemática conjunta de la necesidad de lograr un adecuado abastecimiento aunada a un fortalecimiento del sector frutihortícola. Esta jerarquización del Mercado Central lo convertiría en una exposición permanente que potenciaría fuertemente la posición exportadora Argentina en el sector frutihortícola.

B) Optimización y desarrollo integral del Mercado:

- El desarrollo integral del Mercado exige dar destino al conjunto de los espacios vacíos y áreas anexas existentes en la actualidad, desarrollando actividades complementarias a la comercialización misma.
- Diversos estudios plantean una variedad de alternativas de usos, la existencia de una fuerte decisión política del Directorio acompañada por los Estados Mandantes, posibilitarían esta vez el desarrollo de proyectos y la ejecución de importantes emprendimientos dentro del Mercado Central que muchas veces vieron trabada su ejecución por innobles motivos.
- Entre los emprendimientos en estudio podemos mencionar:
 - * Parque ferial para las economías regionales, que tendría como objetivo promover las economías regionales utilizando como ámbito natural y permanente de exposición

y venta el Mercado, ya que convergen en él productores y compradores de los más variadas regiones del país.

- * Centro de transferencia y ruptura de cargas que tendría como objeto facilitar el transporte multimodal hacia y desde el Mercado, optimizando los costos de los servicios de transporte a partir de una utilización integral de la infraestructura existente (ferroviario-vial del Mercado) que por su ubicación se encuentra sobre el eje puerto de Buenos Aires- Aeropuerto Internacional de Ezeiza. El Mercado se constituiría así en un lugar atractivo para la instalación de empresas privadas de transporte y logística.
- * Parque agroindustrial alimentario: tendría por objeto promocionar la instalación de industrias alimentarias basadas en insumos frutihortícolas y de aquellas que hacen a la comercialización misma (envases). La industrialización de parte de parte de las 7.000 toneladas diarias promedio de productos frescos que ingresan al Mercado permitiría utilizar las ventajas basadas en esa

concentración de insumos con la proximidad del centro consumidor más importante del país. Existen en la zona todas las condiciones necesarias para desarrollar dentro de nuestro ámbito físico, un polo industrial que explote la potencialidad del mercado agroalimentario.

- * Plataforma Logística de Almacenaje y Distribución para Planes de Acción Social, de productos frutihortícolas que garantice la calidad de los mismos y permita administrar los stocks definidos y demandados por políticas públicas de abastecimiento para colaborar con los centros de Desarrollo Social.

Podríamos continuar con la enumeración y explicitación de diversos proyectos y emprendimientos existentes, pero esto no es lo importante, lo hoy significativo es la concordancia en el desarrollo de políticas activas por parte de los tres Estados Mandantes, y de la necesidad que el Mercado Central, superando su inmovilidad, sea un centro potenciador integral de la actividad productiva del sector agroalimentario.

* Director de la Corporación Mercado Central de Buenos Aires, designado por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

porte de frutas, es la desarrollada por el Mercado Internacional de Saint Charles, que es un mercado mayorista de tránsito para los productos de la zona Ibérica y de Marruecos. Luego de numerosas transacciones entre mayoristas de ese mercado, de transportistas y de las autoridades de la Snaf (compañía ferroviaria francesa), se logró construir uno de los sistemas más eficientes de Europa de multimodalidad camión - ferrocarril, entre la Estación de tren de Saint-Charles en Perpignan y la estación de tren que opera en el interior del mercado de Rungis. Trenes, que transitan a 140 Km. /hora, y pueden contener 600 toneladas repartidas en 27 vagones de 38 paletas, a temperatura dirigida, parten a las 18h.30 de la estación de Perpignan y llegan a las 2h.30 a Rungis. En el año 2000, pasaron por esa línea, un total de 690 trenes nocturnos saliendo de Perpignan y 340 trenes de retorno sobre el eje norte - sur, transportando un total de 287.900 toneladas de mercaderías. Además de esa orientación bimodal, se busca también tener en cuenta la logística multimodal, que en gran medida, es una actividad que incluye el transporte marítimo."³¹

Otros mercados en la Región

"Como se ha dicho, el Mercado Central contribuye al abastecimiento de la Región Metropolitana con un porcentaje que oscila entre el 55% y el 60% y que para la Ciudad de Buenos Aires alcanza más del 65%. Esos porcentajes justifican por sí solos la construcción de este 'mounstruo', pero también dan razón al argumento que sustentaron técnicos de la FAO, especialistas en el mercadeo de alimentos, que decían en la década del '60 que, estimando el crecimiento demográfico futuro de la Región Metropolitana que indicaba que este espacio llegaría a ser una de las grandes megalópolis mundiales, era necesario construir tres mercados concentradores de menor porte que el Mercado Central y que debían ubicarse sobre los accesos Norte, Oeste y Sur del Gran Buenos Aires (...) la gente de la FAO se dio cuenta que existía

una Red Histórica de Mercados Mayoristas, no planificada, espontáneamente nacida de los propios empresarios de la actividad, el primer cordón del GBA que garantizaba el abastecimiento fluido y natural de la población a través del pequeño comercio 'verdulero' de su entorno (...) desbordado el 'dique' el 'río caudaloso' del comercio verdulero retomó su cauce natural: volvieron a operar los mercados mayoristas del Gran Buenos Aires (Beccar, 3 de febrero, San Martín y Avellaneda, por citar los más conocidos) Pero, no solamente se abrieron los mercados preexistentes, ya que en un anárquico y aluvional proceso que continúa hasta hoy se abrieron nuevos mercados, como el campito de Berazategui, y una maraña de depósitos mayoristas informales que la CAAF (Cámara Argentina de la Actividad Frutihortícola) estima en 270 extendidos por la geografía caótica del GBA."³²

Es en la década del '60 cuando se discute, en la Argentina y especialmente en la Región Metropolitana, qué hacer con el mercadeo mayorista. Aparecieron entonces dos posturas principales: por un lado un estudio de la FAO³³ que planteaba generar una red de mercados para optimizar lo que venía sucediendo desde la práctica en la Región. Por otro, la centralización en un solo lugar del mercadeo, que predominó formalmente, ya que en la práctica nunca dejaron de funcionar -de una u otra forma- otros mercados en la Región. Entre los años 1974 y 75 se plantea desde la Secretaría de Comercio de la Nación crear una "red nacional de mercados de producción y distribución", proyecto que no se concretó por la interrupción del gobierno constitucional en marzo del '76. En esa época comienzan a aparecer grandes cadenas de supermercados, como el Hogar

Más información sobre el Mercado:
precios, horarios, operadores, etc.

www.almercadocentral.com.ar
www.mercadocentral.com.ar

31- Green, Raúl, Saint Charles un mercado de "tercera generación", Revista Horticultura Internacional, Barcelona, vol. 10, n° 36, mayo, 2002, páginas 50-58. to de 2002.

32- Ocampo, Federico, La distribución mayorista. El caso de Región Metropolitana, seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Frutihortícola, 116° Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

33- Este trabajo es inhallable. Su alusión en esta nota se debe a la permanente cita que de él hacen los expertos sobre el tema.

Obrero y el Mínimax, y en las décadas posteriores, en particular en los '90, se hacen presentes cadenas internacionales de distribución que cambian la geografía del comercio.

Actualmente existen, dentro de la Región, 27 mercados mayoristas que funcionan dentro de la legalidad. Los mercados ilegales se instalan generalmente en galpones abandonados, sin lugar para el estacionamiento de camiones o condiciones aledañas propicias: estropean y rompen las calles de alrededor con la circulación del transporte pesado y suelen no tener las instalaciones sanitarias mínimas. Las actividades se realizan en las calles y veredas. La razón por la que existen este tipo de mercados informales se basa en la lógica de la economía informal: el no pago de impuestos y la evasión de controles como los sanitarios, por distintos motivos. *"Pocos mercados se salvan de esta descripción por contar con las instalaciones y servicios necesarios: Beccar, Tres de Febrero, Berazategui y alguno más que me olvido. Por el contrario, varios de los mercados históricos entran en al descripción y creo que el paradigma de esto es el Mercado de Avellaneda ubicado en el corazón de la ciudad. Un auténtico desastre higiénico - sanitario, de circulación, etc."*³⁴

El Mercado Regional La Plata

Se ubica al norte de la ciudad, sobre la avenida 520. Es un organismo descentralizado de la Municipalidad de la Plata y su objetivo principal es brindar los servicios necesarios para un correcto funcionamiento de los espacios del Mercado, que se rentan mensualmente. La Administración realiza las tareas de limpieza, el mantenimiento, la seguridad y el control de la mercadería que ingresa (concretamente de calidad, sanidad y procedencia).

La Región La Plata está integrada por los partidos de La Plata, Berisso y Ensenada. Tiene una superficie de 942,32 km², de la cual el 15% es urbana y el 85%, rural. En el ámbito rural la actividad más relevante es la horticultura. Hace 20 años la superficie hortícola de la región superaba las 10 mil hectáreas, hoy llega a las 5 mil. En el Gran La Plata cinco mil familias viven de la cosecha, lo que equivale a unas 40 mil personas que trabajan en la actividad hortícola. Predominan los pequeños y medianos productores que, en la mayoría de los casos, continúan con una tradición familiar.

La principal producción de los establecimientos platenses es el cultivo de alcauciles, apio, tomate y verduras de hoja (entre ellas la albahaca, todos los tipos de lechuga, puerro, acelga, espinaca, perejil, repollo blanco y colorado). Producen el 80 % del apio del país, más del 90 % de los alcauciles y porcentajes significativos de la producción nacional de tomate y verduras de hoja. Los alcauciles y el apio son ofrecidos, en su mayor parte, fuera de la región.

Con la aparición de los súper e hipermercados en la economía familiar, se alteraron las pautas de compra y consumo

de la población, lo que obligó a los horticultores a adaptarse a los cambios y, como consecuencia, producir mucho menos que años atrás.

Dentro del Mercado hay un sector exclusivamente reservado para los productores de la zona. Este lugar se denomina Playa Libre y el Mercado subsidia este espacio a los horticultores locales para que vendan la mercadería que cosechan de sus propias quintas a un precio más bajo por ser productos zonales. Actualmente alrededor de 180 productores se encuentran comercializando en la Playa Libre. La historia del Mercado está directamente ligada al desarrollo de la ciudad de La Plata. El primer mercado fue creado dos años después de la fundación de la ciudad, en 1884. Funcionó hasta la década del '20, después fue trasladado y administrado en forma particular hasta que en 1948 lo compró una Cooperativa de Puesteros, a la que, en 1965, el Ejecutivo Provincial se lo expropió. A partir de allí la Municipalidad se hizo cargo: cerró el antiguo mercado (lo que redundó en la unificación del comercio de frutas y verduras en el Mercado Buenos Aires) y en 1972 inauguró el mercado actual³⁵.

El mercado de Abasto de Beccar

Está ubicado en San Isidro, exactamente en la avenida Rolón 2560. Es administrado por un consorcio formado por los propietarios de los puestos (Consorcio de Propietarios Mercado de Abasto Beccar).

Construido en la década del '50, originalmente estaba en manos de un particular; sobrevivió a un incendio, a dos intervenciones políticas y a una militar, y actualmente se distingue entre los mejores mercados de la región. Ocupa un predio de 20.000 m², de los cuales 12.000 están destinados a puestos y 8.000 a playas de estacionamiento y movimiento vehicular. La superficie cubierta cuenta con estructuras de hormigón y techos parabólicos de construcción metálica. Para el caso de estacionamiento o espera de camiones de alto y mediano porte, cuenta con sanitarios y vigilancia las 24 horas del día, además de diez contenedores que contribuyen a la limpieza permanente del predio. En el aspecto funcional, tiene un centro administrativo, una central telefónica automática y Laboratorio Bromatológico para los controles sanitarios y de calidad. Los datos de las muestras y los resultados de los análisis constan en un libro foliado y sellado por la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de San Isidro.

El Mercado de Beccar tiene 209 puestos y 98 atillos que se utilizan como depósito de envases vacíos. También funciona un gran depósito con cámaras de frío y otras de características especiales para la climatización de bananas³⁶.

Otros mercados en el mundo

El diseño y la construcción de un determinado modelo de

34- Ocampo, Federico, La distribución mayorista. El caso de Región Metropolitana, seminario organizado por la Fundación Metropolitana sobre La problemática del abastecimiento de frutas y hortalizas en la Región Metropolitana, III Congreso Nacional Frutihortícola, 116^o Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, Buenos Aires, 5 de agosto de 2002.

35- Datos extraídos de www.mrlp.com.ar

36- Datos extraídos de www.mercadobeccar.com.ar

mercadeo por parte del Estado implican una definición del Estado mismo. A continuación presentamos dos ejemplos diferentes, el de Rungis (Francia) y la red de mercados española, tomando Mercabarna (el mercado barcelonés) como ejemplo. En el caso del mercado de Rungis, se trata de un modelo concentrador, similar al implementado

en la Región Metropolitana. En el caso de España se puso en marcha una red de mercados que operan a diferente escala. Ambas empresas, formadas íntegra o parcialmente por el Estado, se presentaron a la licitación para la implementación del Plan Maestro a ejecutarse en el Mercado Central.

El mercado de Rungis

París, Francia

A fines de los sesenta y comienzos de los setenta el gobierno de París comenzó a construir el Mercado de Rungis, ubicado a 15 km. de esa ciudad, frente al Aeropuerto de Orly, con el objetivo de disminuir los costos entre las puntas de la cadena agroalimentaria, y también para posicionar a París como un referente en la materia a nivel internacional. La construcción de una estructura en un predio determinado, con perímetro de protección y control, actuó como incentivo para los comerciantes, que prefirieron instalarse en el mercado; esto permitió al Estado aumentar la eficiencia económica, pero también fortalecer la salud y el orden públicos y la defensa civil. Se establecieron dos perímetros:

El perímetro "positivo" (París y el primer cinturón o corona pegada a él), donde toda actividad de comercio mayorista de productos frescos se realizaba exclusivamente dentro del mercado.

El perímetro "negativo" (gran cinturón o corona parisina) donde las excepciones para establecer intercambios comerciales en el rubro podían ser acordadas.

En realidad, el perímetro "positivo" fue una medida adoptada en la etapa de lanzamiento, para forzar a los operadores a reubicarse en el nuevo mercado y habituar a los minoristas a dirigirse "al camino de Rungis", a falta de otras alternativas. Hoy en día esta "prohibición absoluta" no está justificada. El perímetro "negativo", en

cambio, conserva su importancia porque compensa las obligaciones que pesan sobre las empresas implantadas en el mercado de Rungis. Durante estos 34 años el mercado se ha ido modernizando y, entre otras, desarrolló una actividad "fuera de mercado" (que no pasa "físicamente" por el mercado, como los pedidos por Internet)³⁷. La concepción estatal en la cual se basa el diseño y funcionamiento del mercado de Rungis es similar a la lógica en la que se basó el diseño del Mercado Central de la Región Metropolitana Buenos Aires, es decir, propia de un estado centralizador (como es el francés y en su momento fue el argentino).

La red de "mercadas", el comercio mayorista

España

En el caso de España, al contrario de Francia y la Argentina, existe una red de mercados que funcionan en escala de acuerdo al volumen de operación (minoristas y mayoristas). Esta red cubre toda la geografía española y facilita el desarrollo del comercio mayorista. Está compuesta por 22 Unidades Alimentarias, que suman una superficie global superior a 7 millones de m², de los que cerca de 1 millón son superficie neta de mercados y otros 2 millones corresponden a las denominadas Zonas de Actividades Complementarias. En estas estructuras desarrollan su actividad más de 3.500 empresas, de las cuales 2.200 son mayoristas instalados en los Mercados de Frutas y Hortalizas, Pescados, Flores, y Carnes; y el resto son empresas dedicadas a actividades complementarias de distribución o de atención a los usuarios. Las estructuras de distribución mayorista de los "mercados" canalizan el 65% de las frutas y hortalizas que se consumen en toda España. Porcentaje que se eleva hasta el 85% si se toma como referencia el consumo en las áreas de influencia más próximas a cada "Unidad Alimentaria". Esta red genera un volumen de negocio de cerca de 7.815 millones de euros³⁸.

MERCASA, el comercio minorista

España

Esta red dispone de 12 centros comerciales repartidos en toda España, que suman 145.000 m² de suelo comercial, con más de 400 establecimientos de todo tipo. Estos centros comerciales están adecuados a las necesidades de cada ciudad y de cada barrio en donde están ubicados. Uno de sus programas es el de Remodelación y Modernización de Mercados Minoristas Municipales, y en parte es consecuencia de la cantidad de consultas que reciben los Ayuntamientos (municipios) de parte de diferentes actores que interactúan en los mercados municipales. Este programa cuenta con el apoyo del Ministerio de Fomento y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP). En el primer caso, el convenio con el Ministerio de Fomento está orientado a impulsar la rehabilitación de mercados minoristas municipales. Por su parte, el acuerdo de colaboración con la FEMP tiene como objetivo final revitalizar el protagonismo comercial de los mercados minoristas municipales³⁹.

Mercabarna en Barcelona, un caso puntual

España

Mercabarna es la sociedad que gestiona la "Unidad Alimentaria" que concentra los mercados mayoristas de la ciudad de Barcelona: el Mercat Central de Fruites i Hortalisses, el Mercat Central del Peix, el Mercat Central de la Flor y el Escorxadador (matadero). Esta "Unidad Alimentaria" posee 90 ha., y más de 900 empresas del sector agroalimentario. Está ubicada en Barcelona, abastece a más de 8 millones de personas y aunque sus productos llegan a toda España y a numerosos países del mundo, su ámbito de influencia más inmediato cubre toda Catalunya, el norte de la Comunidad Valenciana, una franja de Aragón, las Islas Baleares, Andorra, el sur de Francia y el norte de Italia. Diariamente ingresan unos 17.000 vehículos, dispone de más de 400.000 m³ de frío industrial, 8,2 Km. de muelles de carga y descarga, 9.000 plazas de estacionamiento y todo tipo de servicios, desde transportistas, gestores o mensajeros hasta bancos, restaurantes, comercios o estaciones para cargar combustible. El Ayuntamiento o municipio de Barcelona es el principal propietario del Mercabarna, con el 51% del capital, seguido por la red MERCASA, que detenta el 37% y, el último término, el Consell Comarcal del Barcelonés, con el 12%⁴⁰.

Actividad

Comercio al por mayor de frutas y hortalizas

Extensión

232.200 m², distribuidos en 7 naves

Número de empresas

240 empresas mayoristas

Comercialización

1.000.000 toneladas anuales

Horarios de funcionamiento

Descarga de mercancía

De lunes a viernes, de 09.00 a 12.00 horas

Carga de mercancía

De lunes a viernes, de 12.00 a 20.00 horas

37- Datos extraídos de www.rungisinternational.com

38- Datos extraídos de www.mercasa.es

39- Idem cita anterior.

40- Idem cita anterior.