

Producción agraria, ambiente y mercado: el caso de la trufa negra

ROXANA BEATRIZ ROMERO

Facultad de Derecho, Ciencias Sociales y Políticas

Universidad Nacional del Noroeste.

rb_romero@hotmail.com

Resumen

La trufa negra es un hongo micorrízico (simbionte mutualista) con fructificaciones subterráneas que vive asociada a árboles y arbustos nativos del sur de Europa (principalmente Francia, Italia y España). Las trufas son apreciadas en la gastronomía por sus características organolépticas únicas. Es un cultivo intensivo, de largo plazo, su producción requiere condiciones climáticas y de suelo particulares. La truficultura aparece como un cultivo alternativo y complementario a la producción local en provincias como Buenos Aires (Espartillar, Chillar), Tucumán, Rio Negro (Choele Choel y El Bolsón), Chubut y Santa Cruz (Los Antiguos). Muchas familias viven de esta actividad primaria y que sin dudas hay que potenciarlo, los productores a su vez van fomentando el conocimiento de los lugares, la cultura, el turismo, el gourmet como alternativas para el desarrollo de sus comunidades. El curso jurídico de esta producción es materia pendiente de profundización.

Palabras clave

Ciclo biológico, truficultura, planificación, promoción.

Agricultural production, environment and market: the case of the black truffle

Abstract

The black truffle is a mycorrhizal fungus (mutualistic symbiont) with underground fruiting that lives in association with trees and shrubs native to southern Europe (mainly France, Italy and Spain). Truffles are appreciated in

gastronomy for their unique organoleptic characteristics. It is an intensive, long-term crop, its production requires particular climatic and soil conditions. Truffle farming appears as an alternative and complementary crop to local production in provinces such as Buenos Aires (Espartillar, Chillar), Tucumán, Rio Negro (Choele Choel and El Bolsón), Chubut and Santa Cruz (Los Antiguos). Many families live from this primary activity and without a doubt it must be promoted, the producers in turn promote knowledge of places, culture, tourism, gourmet as alternatives for the development of their communities. The legal course of this production is a matter pending further investigation.

Keywords

Biological cycle, triculture, planning, promotion

1. Introducción

La trufa negra (*tuber melanosporum vittad.*) es un hongo simbiote con fructificaciones subterráneas que vive asociada a árboles y arbustos, nativos del sur de Europa (principalmente Francia, Italia y España).

Desde el siglo XX, (fines de los años 80), la truficultura (cultivo de trufas) se ha expandido lentamente a otros continentes, existiendo trufas comerciales en América del Norte y del Sur, Nueva Zelanda, Australia, Israel y Sudáfrica, así como otros países de Europa.

La producción requiere condiciones climáticas y de suelo particulares y, se debe planificar el desarrollo de su cultivo ya que su producción es a largo plazo y con requerimientos ambientales específicos.

Las trufas son apreciadas en la gastronomía por sus características organolépticas únicas, permitiendo diseñar platos selectos y creativos.

La Argentina se convirtió en uno de los pocos países productores y exportadores de la trufa negra, nos preguntamos ¿cómo es la producción de trufas?, ¿cómo es el ciclo productivo?, condiciones del suelo, ¿cómo es la cosecha, la comercialización?, la política y legislación sobre este producto acompañan su desarrollo o todo es incertidumbre para el desarrollo de este diamante negro alimentario, su agregado de valor y ganancias adecuadas para quien/es laborea/n en el mismo, en tiempos actuales de vacilaciones, indecisiones e inseguridad?

2. Desarrollo

Los hongos hipogéos (muy probablemente las trufas del desierto de los géneros *Terfezia* y *Tirmania*) fueron consumidos en la antigüedad por mesopotámicos, egipcios, griegos y romanos. Siguiendo a Carolina Barroetaveña María Belén Pildain (2019) en la era del Renacimiento las trufas ganaron reputación en Italia y Francia; Ceccarelli escribió una monografía sobre el manejo de truffières salvajes en el año 1564; uno de los primeros intentos italianos y franceses de cultivo. Entre los siglos XVIII y XIX el consumo de trufas aumentó gracias a gourmets como Brillat Savarin (1755- 1826; abogado, político), incorporando el sentido del gusto a la cultura del placer visual, olfativo o auditivo, para que la gastronomía fuera considerada como un arte equivalente a la pintura o la música, alentando la difusión de la cosecha de trufas y el manejo de trufas salvajes. cultivo exitoso y comercial de trufa negra.

A principios de 1800, Josef Talon (Francia) siembra bellotas recolectadas debajo de robles que producían trufas. Auguste Rousseau difundió la técnica y se plantaron miles de hectáreas de robles, impulsada por las leyes francesas de reforestación de 1860 y 1882 y la expansión de las tierras agrícolas disponibles debido a la destrucción generalizada de los viñedos por la peste filoxera. En Italia, Mattiolo y Francolini también promovieron reforestaciones para aumentar la producción de trufas. De Bosredon, Chatin y Pradel escribieron monografías sobre la ecología y el cultivo de la trufa. Carlo Vittadini proporcionó las primeras descripciones morfológicas detalladas de muchos “tuber” y un sistema de clasificación (Barroetaveña y Pildain, 2019).

En el siglo XX, la producción francesa se redujo drásticamente, debido: a la despoblación rural causada por las dos guerras mundiales, éxodo de la población rural hacia la urbana, la densidad de masas forestales aumentó y gran parte del conocimiento empírico de los agricultores se perdió (Barroetaveña y Pildain, 2019).

En Italia, la disminución no fue tan severa y se limita a la primera mitad del siglo y al final de la década de 1960, el progreso en el cultivo de la trufa parecía detenido y en los albores de la década de 1970, se avanzaba con el descubrimiento de la naturaleza micorrízica de las trufas. Se probaron tres métodos para inocular plantas: técnica de planta madre, inoculación de micelios

(Chevalier, 1973), inoculación de esporas (investigadores del IPLA y el INRA desarrollaron la inoculación de plántulas con esporas en el vivero) convirtiéndose en el método de elección para la producción comercial de plantas.

Las plántulas inoculadas con “tuber melanosporum” se lanzaron al mercado en Francia en 1973, lo que aumentó considerablemente la actividad de las plantaciones y en Italia ganó impulso a partir de 1982. En ese momento, los productores de trufas francesas ya habían comenzado a asociarse, y el gobierno había establecido ayudas públicas para el establecimiento de plantaciones. España solo se involucró en el mercado internacional de trufas en la década de 1960, cuando las trufas salvajes de todo el país comenzaron a ser sistemáticamente buscadas y explotadas.

A mediados de la década de 1990, el cultivo de la trufa se hizo popular y tuvo un gran impulso no solo en Europa sino también en países no europeos siendo la “tuber melanosporum” la que más éxito ha tenido.

3. Aspectos relevantes

Este tipo de hongo, se desarrolla bajo tierra, entre diez y quince centímetros de profundidad, alcanzan de tres a doce centímetros de diámetro.

Entre las especies forestales a las que se asocian y se usan en cultivo de destacan los robles, el avellano y la encina (Morcillo, 2015). La producción de trufa es considerada un cultivo intensivo. se inicia con la forestación de árboles inoculados con el hongo de la trufa, procedimiento que se realiza en viveros especializados dedicados a la obtención de plantines trufados.

La truficultura, no busca el desarrollo, de la parte aérea del árbol, sino el trabajo es sobre lo que ocurre en sus raíces en relación con el crecimiento del hongo. Esto requiere de un manejo sostenido y específico que favorezca el establecimiento del hongo, su permanencia en las raíces y luego la formación de abundantes fructificaciones de buen tamaño y buenas características sanitarias.

La temporada de cosecha, se realiza en época invernal, se inicia a mediados de mayo y finaliza a mediados de septiembre. Para encontrar las trufas que crecen debajo de la tierra es imprescindible la ayuda de perros entrenados para tal fin. Luego se las extrae, con la denominada “pala trufera”, se las cepilla una a una bajo el agua para finalmente secarlas y clasificarlas de acuerdo a las

siguientes categorías: Extra: trufas de excelente calidad con forma homogénea, más bien redonda y aroma intenso. Primera: en maduración y aroma es igual que la extra, pero cambia el peso mínimo, puede ser de 10 gramos para arriba y su forma no es tan homogénea. Primera en trozos: trozos seleccionados que cumplen con todas las características de sabor y aroma de una trufa de primera. Segunda: este tipo de trufa suele tener forma irregular y algunas marcas de lo que significa su crecimiento bajo tierra.

La trufa tiene una vida útil de no más de 10 días, por eso, una vez clasificadas se almacenan refrigeradas a temperaturas de entre 1 y 4 °C para prolongar su vida útil y conservar sus propiedades.

En Argentina, la primera trufera se instaló en Espartillar, provincia de Buenos Aires (empresa Trufas del Nuevo Mundo), fundada en el año 2011. Un extenso bosque de robles, encinas y avellanos esconde en sus raíces un selecto ingrediente de la alta cocina, la Trufa Negra (*Tuber melanosporum vitt.*). Existen actualmente alrededor de 15 truferas diversificadas en provincia de Buenos Aires, Tucumán, Río Negro (Choele Choel y El Bolsón) y Santa Cruz (Los Antiguos), que han entrado recientemente en producción.

La truficultura aparece como una actividad de cultivo alternativo y complementario a la producción actual de otros productos. Siguiendo las enseñanzas del maestro Carroza quien logra enunciar la “ Teoría de la Agrariedad”, la cual incorpora una serie de elementos traducida en aquella actividad que se desarrolla incidiendo en el ciclo biológico vegetal o animal, ligado directa o indirectamente al disfrute de las fuerzas genéticas y de los recursos naturales y que se resuelve económicamente en la obtención de frutos vegetales o animales, destinados al consumo directo, tal y como se producen en la naturaleza o bien sometidos a una o múltiples transformaciones. La actividad que estamos analizando es actividad agraria; la efectúa un sujeto, hombre o mujer, que incide en el ciclo biológico vegetal; esto implica que no se refiere a la producción espontánea sino a aquella que es producto del trabajo humano; surgiendo relaciones jurídicas de trabajo subordinado (ejemplo, peones) y de trabajo autónomo (pequeños, medianos y grandes productores, así como posibilidad de ocupación de los pueblos originarios).

Dicho trabajo se realiza fundamentalmente mediante el uso y aprovechamiento de las fuerzas genéticas (ejemplares de árboles, sus raíces) y de los recursos como agua, suelo, luz solar, sustancias componentes para la fertilidad del suelo que no son necesariamente vegetales y animales, entre otras, pero que son determinantes para la producción de la trufa. Por ello surgen, normativas interdisciplinarias que tocan aspectos de protección ambiental, las que se deben tomar en consideración al desarrollar la actividad trufera. También se deben tomar en consideración al hacer efectivas las relaciones jurídicas contractuales (de carácter horizontal y vertical) y relaciones jurídicas no contractuales, en ambos casos relativas al acceso al fundo y a la posibilidad de iniciar, desarrollar o finalizar las labores productivas y de las buenas prácticas vinculadas al uso del agua, suelo y demás componentes naturales y su aprovechamiento, entre otras.

La producción trufera está destinada al consumo directo o no, aprovechando de esa manera su potencial. Este factor es muy importante, ya que la actividad productiva se considera agraria, cuando se beneficia no solo a quien la produce sino además a otros sectores sociales que necesitan de dichos productos para satisfacer requerimientos de alimentación, y otros bienes. Este aspecto también tiene una connotación de orden económico porque comprende toda la cadena desde las etapas previas a la siembra o de la crianza de animales, hasta llegar a la mesa o a las manos del consumidor final, es decir que la actividad agrícola o pecuaria, de una u otra forma, debe impactar tanto socialmente como en el orden económico, propiciando la movilidad del mercado, pero que debe ser enfocado por los juristas sistemáticamente desde una visión de desarrollo sustentable e informado con principios de derechos humanos (Victoria, 2013).

Tal como se produce en la naturaleza o sometido a una o a múltiples transformaciones. El productor trufero lleva su producto al consumidor final, tal como surge de la cosecha o transformado. En muchos casos la labor de transformar y comercializar el producto la realiza el mismo productor.

En esta instancia es dable recordar que debe tenerse en cuenta la sustentabilidad, debe pensarse en un modelo de desarrollo que como señala Pastorino: 2009, parta del conocimiento cabal de la capacidad del ambiente, para

sostenerlo, sin agotar su capacidad de continuar sosteniéndolo en el tiempo, de la capacidad de carga, de la agotabilidad y limitaciones.

4. Política y Legislación de la producción trufera

El proceso de las trufas negras comienza con el plantado de encinas y robles europeos (*Quercus rubor*), en cuyas raíces previamente se implantaron las esporas de las trufas. Luego se espera de cuatro a siete años, y en pleno invierno se hacen las primeras cosechas. Esos árboles que normalmente tienen un gran crecimiento, se los poda en forma de cono invertido para que no crezcan demasiado y para que su energía la empleen en desarrollar raíces, permitiendo al mismo tiempo que los rayos del sol accedan a la base del árbol, cuidando que no las ataquen los enemigos naturales, como liebre u hormiga.

Conforme artículo 1254 del Código Alimentario Nacional con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra. Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

El costo de la trufa negra, es alto, un kilo puede llegar a oscilar entre US\$2.500 y US\$3.000 dependiendo del momento del año en el que se comercializa.

Los países productores son España, Italia y Francia. España es el mayor productor mundial mientras que Francia se ubica como el país más consumidor, pero, estos tres países han experimentado una caída en la cosecha de trufas negras por diversos motivos: reducción de bosques, cambios en el suelo y también climáticos: la trufa europea sufrió durante las últimas décadas a causa de veranos más calientes y menos precipitación. El desarrollo normativo lo tenemos a través de la ESTÁNDAR CEPE FFV-53 en materia de comercialización y control calidad comercial de TRUFAS - EDICIÓN 2016.-

La producción nacional de las trufas negras mira en primer lugar al mercado de la Unión Europea donde hoy se consumen en invierno alrededor de 40 toneladas anuales promedio, cantidad que resulta insuficiente para la gran demanda que existe en la actualidad. No obstante, el mercado local espera la

oportunidad de probar este producto y al mismo tiempo, surgen nuevos mercados como Oceanía y Asia.

Si tenemos en cuenta que, la actividad trufera, es una actividad agraria, en esta instancia es interesante recordar las ideas de Pastorino en cuanto a que toda actividad agraria se ha visto modificada y redimensionada en el último tiempo por la cuestión ambiental, el deterioro de los recursos naturales se ha hecho visible en la actividad agraria, analizar la actividad agraria en general, pero bajo el paradigma de la tutela ambiental que surge del artículo 41 de la Constitución Nacional.

La producción trufera ha recibido un fuerte apoyo desde Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), donde se realizaron análisis microbiológicos, asistencia técnica para la obtención del certificado apto nutricional con el fin de registrar el producto en el Registro Nacional de Productos Alimentarios (RNPA). También se trabajó en la elaboración de su etiquetado nutricional y en el “layout” de su planta de elaboración. Actualmente se están desarrollando trufas liofilizadas, es decir, bajo el proceso de deshidratación por frío usado para conservar el alimento perecedero.

La exportación de trufas debe hacerse por vía aérea, ya que debe consumirse dentro de los 10 días de haberse recolectado, y se tiene que acondicionar en forma correspondiente para que el producto conserve sus propiedades, se envasan a un vacío parcial, con papel absorbente en cajas refrigeradas validadas por el INTI que aseguran su temperatura por 72 hs.

Es interesante destacar que la empresa (Trufas del Nuevo Mundo) pionera en esta producción, se encorseta con la norma IRAM 323-2010 Inocuidad Alimentaria HACCP-24.-

No debemos descuidar el aspecto sanitario de esta actividad. La truficultura es una actividad con unas características propias que le aportan una serie de peculiaridades en relación a la gestión de plagas. En primer lugar, la propia biología y ecología del hongo, que implica una visión global, que debe comprender no sólo el hongo, sino la planta simbiote y el ambiente que lo rodea. Pero también hay otros factores precisos a tener en cuenta para gestionar una plantación trufera, el marco legal en relación a dicho manejo y al comercio de

planta forestal que marcarán las directrices a seguir para llevar a cabo el control de plagas y enfermedades.

Es por ello que por Resolución 670/2002 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) se aprueba el "Procedimiento Específico para la Cuarentena Post-entrada de plantas micorrizadas", que se aplicará al material de propagación asexual que ingrese al país, de plantas de determinados géneros destinados a la producción de trufas.

El procedimiento se aplicara al material de propagación asexual que ingrese al país, de plantas de los géneros de *Fagus*, *Cedrus*, *Pinus*, *Quercus*, *Corylus*, *Abies*, entre otros, micorrizadas con hongos como *Tuber melanosporum*, *Tuner uncidatum*, *Suillus collinitus*, *Pisolithus tinctorius*, *Rhizopogon rubecens*, *Laccaria laccata*, *L. bicolor*, *Hebeloma crustuliniforme*, destinadas a la producción de trufas, en los casos en que los importadores opten por una cuarentena post-entrada reducida, con verificación de viveros.

Asimismo, se debe tener presente la normativa sobre el sistema de sellos y advertencias nutricionales. Ley N° 27.642 Promoción de la alimentación saludable y su Decreto reglamentario 151/22; Disposición ANMAT N° 2673/22. Creación del Sistema de sellos y advertencias nutricionales; Disposición ANMAT N° 6924/22 - Publicidad, promoción y/o patrocinio dirigida al público; Resolución Conjunta 7/2022 - Declaración del rotulado nutricional frontal en el CAA.

Es interesante destacar, los aportes de la Universidad, en esta actividad trufera lograda a través de la Dirección de Gestión Sustentable de la Secretaría de Relaciones Institucionales, la Universidad Nacional de La Plata en la firma de un convenio específico con una empresa trufera en cuanto a la asistencia técnica y transferencia de tecnología, intercambio de material académico y recursos humanos, en el marco de los programas a cargo de dicha Dirección, como lo es la "Promoción de Buenas Prácticas en la Producción" y "La Bioeconomía como motor del desarrollo". (Convenio entre la UNLP y Trufas del Nuevo Mundo S.A., 2022).

Cobra importancia señalar el redimensionamiento de esta actividad agraria, en aquellos lugares en que se desarrolla la misma y donde los eventos culturales como la Fiesta de la Trufa Negra, constituyen una simbiosis muy particular; la existencia de una retribución del producto al territorio a través de

la valorización económica de aquel, del fortalecimiento del propio mercado, de la generación de puestos de trabajo y del impulso dado al desarrollo de otras actividades económicas o que, simplemente, aprovechan las externalidades del producto típico, incluido el turismo, ya que muchos lugares son conocidos a través de sus productos que gozan a veces, de una reputación mayor que el territorio mismo, lo que reaviva un turismo gastronómico. Una sinergia, en fin, entre los distintos elementos del territorio: ambiente, historia, cultura, paisaje, que lleva a lo que Marie Christine Piatti llamo la emancipación de los hombres de un terruño por ellos mismos (Pastorino, 2013).

Para acompañar lo referenciado se ha presentado en la Cámara de Diputados de la Nación Argentina, dos proyectos de ley, la del Sr. Diputado Quetglas Fabio José, (2834-D-2023) que tiene por objeto declarar a la localidad de Espartillar, partido de Saavedra, provincia de Buenos Aires, como Capital Nacional de la Trufa Negra y la otra es de la Sra Diputada Margarita Rosa Stolbizer (2250-D-2023) que pretende declarar a la localidad de Chillar, Partido de Azul, Provincia de Buenos Aires como “Capital Nacional de la Trufa”.

Y a nivel provincia de Buenos Aires, contamos con el proyecto de ley del Sr Diputado Dr Emiliano Balbin (Expediente 2335-/22-23) que tiene por objeto declarar fiesta provincial a la Fiesta de la Trufa Negra (TRUFAR) que se lleva a cabo anualmente en el mes de junio en la localidad de Espartillar, partido de Saavedra, provincia de Buenos Aires.

En torno a esta actividad principal, se planifican y agregan otras actividades recreativas complementarias tanto culturales como en la naturaleza o paisaje circundante.

Tener presente las disposiciones de la Ley Nacional N° 27.324 (Régimen de Promoción de los Pueblos Rurales Turísticos).

5. Algunas aproximaciones conclusivas

La producción trufera argentina, comenzó a expandirse en la última década y en la actualidad existen alrededor de 15 emprendimientos dedicados a esta actividad.

Nuestro país tiene una matriz exportadora agrícola. Pero la producción de alimentos de valor agregado como lo es la producción de trufas, es una oportunidad para mostrar las capacidades del país.

Por tratarse de un cultivo de largo plazo y con requerimientos ambientales específicos, existe aún mucho nicho comercial para ocupar, y Argentina puede ofrecer cosecha contra temporada al hemisferio norte, donde están los mayores consumidores.

Otra oportunidad es ofrecer cosecha certificada y sin trufas contaminantes, dado que no existen en nuestra región otras trufas similares a “túber melanosporum” que puedan colonizar los árboles.

Es importante el producir sin contaminar, hacerlo sustentablemente. La actividad trufera, es muy rentable en pequeñas superficies, pero demanda mucho trabajo de mantenimiento.

Que los productores sean escuchados, sean apoyados por las autoridades provinciales y municipales a través de una planificación y gestión de los recursos necesarios para tal fin, con el escaso ropaje de protección jurídica y de incentivo vigente, posicionándonos, como uno de los pocos países productores y exportadores de la trufa negra, de América del Sur, intentando revalorizar, de esa forma, las economías regionales y donde el Estado, la Universidad y la Sociedad, revaloricen la truficultura a la luz del Derecho Agrario.

Bibliografía

- Barroetaveña, C., Pildain, M.B. (2019) *Trufas en Argentina Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP). CONICET – CIEFAP-UNPSJB*
- Morcillo, M., Sánchez, M., Vilanova, X. (2015). *Cultivar Trufas, una Realidad en Expansión*
- Pastorino, L.F. (2013). *Calidad territorial como instrumento para la valorización de los productos y el desarrollo rural de los pueblos: entre la libertad comercial y proteccionismo*. UNLP
- Pastorino L. F. (2009) *Derecho Agrario Argentino*. Abeledo Perrot.
- Victoria, M. A.. (2013) *Una mirada a los Agronegocios desde los derechos de segunda y tercera generación*. Los agronegocios constituyen un concepto multidisciplinario, abarca varias fases, algunas exceden el marco del Derecho

Aportes al VII Congreso Nacional de Derecho Agrario Provincial

Agrario. El Trabajo está formulado en la Declaración Universal de Derechos Humanos. Impacto transversal de los Derechos Humanos en el Derecho Agrario. Memoria del VIII Congreso Americano de Derecho Agrario, celebrado en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, León del 29 al 30 de julio del 2013. UNAN-LEÓN. 2013. Editorial Universitaria. UNAN-LEÓN.

Link

[https://www.argentina.gob.ar/inti/pymes-exportan/alimentos-y-](https://www.argentina.gob.ar/inti/pymes-exportan/alimentos-y-bebidas/alimentos-premiun/edicion-7-diciembre-2020/trufas-del-nuevo)

[bebidas/alimentos-premiun/edicion-7-diciembre-2020/trufas-del-nuevo](https://www.argentina.gob.ar/inti/pymes-exportan/alimentos-y-bebidas/alimentos-premiun/edicion-7-diciembre-2020/trufas-del-nuevo)

[https://unlp.edu.ar/institucional/ambiente/gestion-sustentable/convenio-entre-](https://unlp.edu.ar/institucional/ambiente/gestion-sustentable/convenio-entre-la-unlp-y-trufas-del-nuevo-mundo-s-a-16285-21285/)

[la-unlp-y-trufas-del-nuevo-mundo-s-a-16285-21285/](https://unlp.edu.ar/institucional/ambiente/gestion-sustentable/convenio-entre-la-unlp-y-trufas-del-nuevo-mundo-s-a-16285-21285/)

[https://comercioyjusticia.info/negocios/avanza-fideicomiso-de-trufas-negras-en-](https://comercioyjusticia.info/negocios/avanza-fideicomiso-de-trufas-negras-en-el-pais/)

[el-pais/](https://comercioyjusticia.info/negocios/avanza-fideicomiso-de-trufas-negras-en-el-pais/)

[https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-670-2002-](https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-670-2002-76974/texto)

[76974/texto](https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-670-2002-76974/texto)