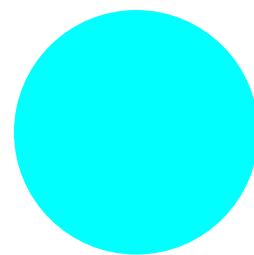


GUÍA RÁPIDA DE TRÁMITES EN LA AGRICULTURA FAMILIAR

PRODUCTOS LÁCTEOS

COORDINACIÓN DE AGRICULTURA FAMILIAR
UNIDAD DE PRESIDENCIA





AUTORIDADES

Ing. Agr. Carlos Alberto Paz
Presidente

Ing. Carlos Miguel Milicevic
Vicepresidente

Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Coordinación de Agricultura Familiar

La Guía rápida de trámites en la agricultura familiar –productos lácteos– fue elaborada con los aportes de profesionales y técnicos de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria y la Coordinación de Agricultura Familiar del Senasa.

Línea de contacto: senaff@senasa.gob.ar

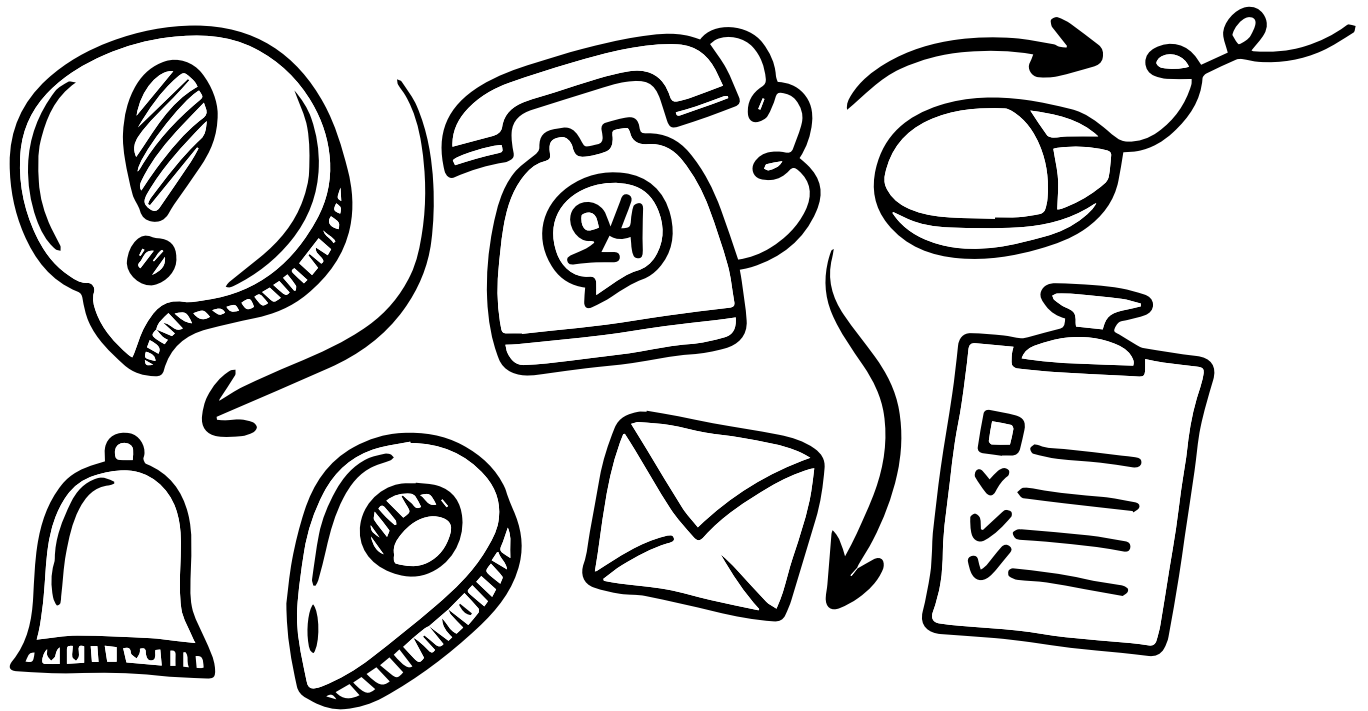
Edición 2021

CONTENIDO

GUÍA RÁPIDA DE TRÁMITES EN LA AGRICULTURA FAMILIAR // PRODUCTOS LÁCTEOS

Información para productores y productoras	04
¿Qué trámites hacer si elaborás productos lácteos?	04
Establecimiento elaborador	05
Producto	06
¿Debo registrar mi producto? ¿Dónde lo debo registrar?	06
Rotulado	07
Manipulación de alimentos	09
Habilitación de transporte de sustancias alimenticias	10
¿Debe estar habilitado el vehículo para transportar los productos lácteos?	10
¿Quiénes deben tramitarlo?	10
¿Cómo y dónde se tramita?	10
Comercialización	11
Eximición de aranceles del Senasa	12
¿Cómo logro la eximición?	12
¿Qué aranceles están exceptuados?	12

INFORMACIÓN PARA PRODUCTORES Y PRODUCTORAS



¿QUÉ TRÁMITES HACER SI ELABORÁS PRODUCTOS LÁCTEOS?

Los productos lácteos deben ser elaborados en salas registradas y habilitadas por la autoridad sanitaria correspondiente. Asimismo, los productos obtenidos, deben ser registrados por dicha autoridad. Por otra parte, el transporte debe ser habilitado por el Senasa.

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR

La habilitación de este espacio será de acuerdo donde se vaya a comercializar el producto o los productos elaborados.

1. Para aquellos casos, que los productos hacen tránsito hacia otras provincias distintas de donde se elaboran (tránsito federal), el trámite se realiza en:

- a) Senasa: Este trámite se puede realizar en las oficinas locales o centros regionales del Senasa o ante la autoridad sanitaria provincial en aquellos casos que dicho organismo haya delegado la función mediante convenio con el gobierno provincial (actualmente son las provincias de Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa y Córdoba), o
- b) INAL – ANMAT: RNE (Registro Nacional de Establecimiento): Este trámite se realiza ante la autoridad sanitaria provincial (por ejemplo, Bromatología provincial) que corresponda, según donde se encuentre el establecimiento.

2. En los casos que los productos sean comercializados dentro del mismo municipio o provincia donde se encuentra el establecimiento, las salas serán registradas y habilitadas por las autoridades sanitarias jurisdiccionales correspondientes.

Para todos los casos: la autorización sanitaria se gestiona en el lugar donde está ubicado el establecimiento elaborador. Asimismo, previo a gestionar la autorización sanitaria, se debe obtener en el municipio el permiso de zonificación. Por lo general es otorgado por las áreas de planificación.

Establecimientos Elaboradores del sector de la agricultura familiar, campesina e indígena: es importante destacar que se han realizado adecuaciones en el Código Alimentario Argentino (CAA) que facilitan la habilitación de sus distintos lugares de producción. Invitamos a consultarlas:

- Artículo 154 quáter: excepciones para salas de elaboración de agroalimentos, provenientes de la AF (incluye quesos de pasta dura, semidura y quesillo). Se puede consultar la Guía de interpretación del artículo 154 quáter del CAA.
- Artículo 60 bis: definición de establecimientos lácteos de elaboración artesanal. Excepciones para los mismos. Link a la Guía de interpretación del artículo 60 bis del CAA.
- Artículo 152 tris: Establecimientos comunitarios. Link a las Directrices para aplicar en los establecimientos comunitarios.

PRODUCTO

¿DEBO REGISTRAR MI PRODUCTO? ¿DÓNDE LO DEBO REGISTRAR?

Sí, una vez registrado y habilitado el establecimiento, cada producto lácteo que se elabore debe ser aprobado y registrado por el INAL - ANMAT, mediante la autoridad sanitaria provincial (por ejemplo, Bromatología provincial) que corresponda según donde se encuentre la sala ya habilitada.

En caso de que el mismo haya sido habilitado para su venta en cualquier parte del país se le otorgará el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA), en el siguiente link podrá obtener mayor información al respecto: [Guía RNPA](#).

Para los casos que el producto se comercialice dentro de la provincia, dependiendo de qué provincia se trate, puede ser que la autoridad sanitaria tenga su Registro Provincial de Producto Alimenticio (RPPA) debe consultar cuales son los requisitos para obtener el mismo si es tu caso, un buen momento es cuando realices los trámites de habilitación de establecimiento que como ya se aclaró son previos al registro de producto.

ROTULADO

Es importante tener en cuenta la información que debemos brindar a las y los consumidores de los productos elaborados por usted; la misma se concentra en la que se denomina rótulo. El CAA establece qué información debe contener el mismo, sintéticamente será la siguiente:

- Denominación de venta del alimento: Es el nombre específico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

Ejemplos de denominaciones de venta son: “Leche entera pasteurizada”, “Ricotta o ricota”, “Queso mozzarella” o “Queso muzzarella”. Para conseguir más información sobre los productos lácteos que considera el CAA, podés consultar en el siguiente link: capítulo VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”.

- Lista de ingredientes: figurará precedida de la expresión: “ingredientes: “o “ingr.:”, y todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente según el peso.
- Contenidos netos.
- Nombre o razón social del elaborador/fraccionador de la marca.
- Domicilio (razón social /elaborador).
- RNE u otra identificación de la sala ante el organismo competente.
- Identificación del lote: se debe indicar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
- Fecha de duración.
- Requisitos especiales de conservación

En el siguiente link podés ampliar información sobre las “Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”.


Esta información debe figurar en la cara principal. El tamaño de las letras no debe ser inferior a 1 mm (a excepción del contenido neto).

En el caso de que el producto elaborado contenga ingredientes considerados alergénicos¹ (ellos o sus derivados) deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes, con letra mayúscula, negrita y no menor a 2 mm de altura.

¹ Por ejemplo, trigo, avena, cebada, centeno, soja, maní, frutas secas, crustáceos, pescado, huevo, leche, sulfitos.

Además de esta información se deberá incorporar el rotulado nutricional, en el cual se deberá declarar la información: valor energético; carbohidratos; proteínas; grasas totales; grasas saturadas; grasas trans; fibra alimentaria; sodio.

A continuación, se deja a modo de ejemplo una tabla con la información mínima y obligatoria para un producto:

INFORMACIÓN PARA LA ETIQUETA	A modo de ejemplo...
Denominación de venta del alimento	Queso Muzzarella
Lista de ingredientes	"ingr" Leche, cuajo, cloruro de sodio...
Contenidos netos	1 kilo
Nombre o Razón social del elaborador/ fraccionador de la marca.	Familia Gómez
Domicilio (razón social /elaborador)	calle N° ciudad provincia (sala de elaboración)
RNE u otra identificación de la sala ante el organismo competente.	<p>El número de RNE consta de 8 dígitos</p>  <p>Código geográfico - Números consecutivos</p> <p>01: CABA 02: Pcia. de Bs. As. 15: Pcia. de Buenos Aires</p>
Identificación del lote	Puede ser fecha de elaboración/envasado ej: 08-04-2021 o una numeración designada por elaborador, ej: "L" 0001
Fecha de duración	Se indicará: - Día y el mes (productos con duración menor a tres meses) - Mes y año (productos con duración mayor a tres meses) - algunas posibles Leyendas: "consumir preferentemente antes de..." "vencimiento ..." "Vto..."
Requisitos especiales de conservación	mantener refrigerado (menos de 8°C) Una vez abierto conservar hasta "x" días en la heladera.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

De acuerdo con el CAA, “toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un carnet de manipulador de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional”.

Entonces toda persona que manipule materias primas, productos en proceso y terminados al igual que en la venta, deberá contar con este carnet. El mismo, tendrá vigencia por el plazo de 3 años. El único requisito para la obtención del mismo, será realizar y aprobar un curso de capacitación en manipulación segura de alimentos, dictado por la autoridad sanitaria jurisdiccional o una entidad capacitadora reconocida por dicha autoridad.

A continuación, le brindamos links en los que podrá acceder a mayor información sobre:

- Artículo 21 del CAA.
- Acceso al registro de capacitadores y manipuladores, en el que podrá consultar quienes pueden capacitarlo/a en su lugar de residencia.
- Contenidos del curso de manipulador de alimentos.

HABILITACIÓN DE TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

¿DEBE ESTAR HABILITADO EL VEHÍCULO PARA TRANSPORTAR LOS PRODUCTOS LÁCTEOS?

Sí, los vehículos que transporten productos, subproductos y derivados de origen animal, en este caso a partir de leche de la especie animal que se trate, deben estar habilitados este es un trámite arancelado y obligatorio.

¿QUIÉNES DEBEN TRAMITARLO?

Las personas propietarias o autorizadas del medio de transporte deben inscribir todo vehículo que utilicen para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal, para certificar que estos se trasladan de forma segura e higiénica.

¿CÓMO Y DÓNDE SE TRAMITA?

En la oficina del Senasa autorizada más cercana, la persona interesada debe presentar:

- Cédula verde o título de propiedad.
- Características físicas del vehículo (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semirremolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular.
- 5 (cinco) fotos del vehículo (frente, atrás, laterales y adentro). Se aceptan en formato digital.
- Constancia de CUIT vigente del titular.

Tener en cuenta que se inspeccionará el vehículo y se deberá abonar el arancel correspondiente (para productores/as con RENAF el COSTO es \$0).

Resultado del trámite: TARJETA DE HABILITACIÓN DE TRANSPORTE (exhibir en el exterior la leyenda de habilitación Senasa de transporte de sustancias alimenticias). Más información.

COMERCIALIZACIÓN

Los productos lácteos para su comercialización, deberán conservarse manteniendo la temperatura y condiciones de presentación necesarias para que no proliferen microorganismos, que perjudiquen la calidad del mismo y/o afecten la salud de los/as consumidores/as.

En cuanto a la conservación de los productos lácteos, estos deben ser presentados en envases limpios y aptos para el contacto con alimentos. Aquellos que requieran frío (salvo especificación contraria de la autoridad sanitaria) deberán conservarse a temperatura de refrigeración (menos de 8°C). Aquellos que no requieran refrigeración, deberán cuidarse de que no queden expuestos al sol directo, a los fines de evitar el aumento de temperatura que facilite la descomposición.

Por otro lado, se debe tener en cuenta que los lugares de venta, sean estos un local específico o un puesto de feria, deberán contar con los permisos y habilitaciones de las autoridades sanitarias que correspondan.

EXIMICIÓN DE ARANCELES DEL SENASA

**¿SABÍAS QUE SI SOS AGRICULTOR O AGRICULTORA FAMILIAR
TENÉS BENEFICIOS?**

¿CÓMO LOGRO LA EXIMICIÓN?

Una vez registrado o registrada en el RENSPA y el ReNAF, participando en un proyecto institucional, el costo de los trámites en el Senasa es \$0.

¿QUÉ ARANCELES ESTÁN EXCEPTUADOS?

- a) Habilitación de transporte.
- b) Habilitación, inscripción y renovación de establecimientos.
- c) Tasa fija. Establecimientos con producción menor a cinco mil litros (5.000 lts).
- d) Tasa fija. Inspección para verificación plantas lácteas de producción menor a cuatrocientos mil litros (400.000 lts).

¡HAY MÁS TASAS Y ARANCELES!

Eximición de los costos por servicios de tasas y aranceles
(Resolución MAGyP 221/2021 anexo III).



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación