

**MINISTERIO DE SALUD Y MEDIO AMBIENTE Y DE AGRICULTURA,
GANADERIA, INDUSTRIA Y COMERCIO**

**RESOLUCION N° 661
(M.S. y M.A.)**

**RESOLUCION N° 399
(M.A.G.I.C.)**

Santa Fe, 30 de diciembre de 2002.

VISTO:

El expediente N° 00701-0044.491-4 del S.I.E. en el que se plantea la necesidad de reglamentar la actividad de productores de microemprendimientos de tipo familiar, o pequeñas formas asociativas que se dedican a la elaboración de productos artesanales destinados al consumo humano; y

CONSIDERANDO:

Que en este sentido se ha redactado un proyecto, con participación de profesionales técnicos del Ministerio de Salud y Medio Ambiente, del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio, del Programa Social Agropecuario y de la Administración Provincial de Impuestos (A.P.I.);

Que con el dictado de esta normativa -en ejercicio de las facultades y competencias atribuidas a estos Ministerios por los artículos 11° (inciso b, parágrafo 6), 18° y 21° de la Ley N° 10.101- se pretende implementar un sistema de producción organizado que asegure la calidad e inocuidad de los alimentos que se elaboren;

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del M.A.G.I.C., ha tomado debida intervención, expidiéndose sin formular observación;

Por Ello:

LOS MINISTROS DE SALUD Y MEDIO AMBIENTE Y DE AGRICULTURA, GANADERIA, INDUSTRIA Y
COMERCIO

RESUELVEN:

ARTICULO 1°.- Apruébase el texto denominado "Condiciones Generales" destinado a reglamentar la actividad de productores que, a través de microemprendimientos u otras formas asociativas se dediquen a la elaboración de productos destinados al consumo humano, como así también los Anexos I y II que son parte integrante del mismo, referentes a consideraciones particulares y parámetros físico-químicos de identidad y calidad respectivamente, documentos todos que se agregan y forman parte de esta resolución en trece (13) folios.

ARTICULO 2°.- Los interesados en elaborar productos bajo las figuras contempladas como microemprendimientos u otras formas asociativas, deberán ajustarse a los requisitos y exigencias establecidos en la presente resolución. Las autoridades competentes del Ministerio de Salud y Medio Ambiente, controlarán su cumplimiento y aplicarán las sanciones que pudieren corresponder en virtud del Código Alimentario Argentino, Código Bromatológico Provincial y normas complementarias.-

ARTICULO 3°.- El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio, por intermedio de su organismo competente, tendrá a su cargo la recepción de las solicitudes de los interesados en desarrollar estas actividades y previa evaluación de factibilidad, remitirá las

mismas a la Dirección General de Bromatología y Química del Ministerio de Salud y Medio Ambiente, para su consideración y eventual aprobación.

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.

RICARDO EMILIO FRAGUEYRO
Ministro de Agricultura, Ganadería,
Industria y Comercio

ING. FERNANDO BONDESIO
Ministro de Salud y Medio Ambiente

CONDICIONES GENERALES

CLASIFICACION DE MICRO EMPRENDIMIENTOS:

Micro emprendimientos A- Elaborados por Agricultores Familiares

B-Elaboradores promocionales urbanos

El tratamiento para cada tipo de microemprendimiento se realizará en función de:

I) Parámetros que se toman en cuenta para clasificar:

- 1) Materia prima.
 - 2) Cantidad de producción.
 - 3) Sistema de producción.
 - 4) Sistema de almacenaje.
 - 5) Sistema de venta.,
- II) Rubros y productos permitidos.
- III) Requerimientos básicos.
- IV) Tasas y aranceles Bromatológicos.

A- PRODUCTOS ELABORADOS POR AGRICULTORES FAMILIARES

Definición: Producto natural, con origen y control de proceso por el agricultor con técnicas de elaboración propias y preferentemente manuales, sin el agregado de aditivos.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

A. I - PARÁMETROS CLASIFICATORIOS:

1) Origen de la materia prima

La misma debe estar producida en la propia explotación respondiendo las pautas establecidas por las Buenas Prácticas de Manufactura. Sólo en forma excepcional (por ejemplo que se ponga en riesgo la continuidad de la actividad) podrán ser adquiridas otras materias primas. En este caso el aprovisionamiento debe provenir de la misma región.

2) Limitación de los volúmenes producidos:

De acuerdo al tamaño de la explotación y a la capacidad de la mano de obra familiar. En anexo se orienta el límite de los volúmenes en función de estos parámetros.

3) Sistema de Producción

3.1-Familiar o pequeñas formas asociativas: -La mano de obra debe estar aportada por los integrantes de la familia del agricultor. Sólo se admite la inclusión de mano de obra contratada en forma transitoria cuando la producción estacional es imposible de cubrir con la mano de obra familiar.

3.2-Los productos a elaborar se encuadran dentro de los clasificados como de “bajo riesgo”.

Los rubros producidos dependerán de un cronograma anual, establecido a partir de la disponibilidad de la materia prima producida en la explotación durante el año.

3.3-Formula propia documentada, constante, expresión representativa de su cultura y factor de identidad de la comunidad.

3.4-Ingredientes naturales, sin agregado de aditivos (Según Art. 1392 inc "d" del CAA).

4- Sistema de almacenaje

De la materia prima: considerando el origen de la materia prima y la limitación de los volúmenes de producción, la materia prima acoplada en almacenes es escasa y de renovación permanente.

De los productos elaborados: considerando la limitación de los volúmenes de producción, el estoqueo de los productos elaborados es poco significativo.

5- Sistema de ventas

Se emplean circuitos cortos de comercialización (se admite hasta un nivel de intermediación.

A. II - RUBROS Y PRODUCTOS AUTORIZADOS:

A continuación se establecen los rubros autorizados a elaborar:

CONFITURAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

PRODUCTOS

- Frutas, hortalizas, tubérculos en almíbar.
- Mermeladas
- Dulces
- Jaleas
- Dulces Mixtos
- Frutas y Hortalizas confitadas
- Frutas escurridas, glaseadas, abrillantadas
- Licores de frutas (como subproducto)

ELABORACION DE TURRONES, PELADILLAS Y SIMILARES

PRODUCTOS

- Bombones de Frutas
- Caramelos de diferentes tipo
- Garrapiñadas - Maní con chocolate
- Peladillas
- Confites
- Turrone

ELABORACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS

PRODUCTOS

- Quesos
- Dulce de leche
- Tabletas de dulce de leche - caramelos
- Dulce de leche con agregados: chocolate, frutas, etc.

ENCURTIDOS EN VINAGRE

PRODUCTOS

- Pickles
- Hortalizas en vinagre, repollo, ajíes, cebolla, etc. (ver nombres)

HARINAS Y FÉCULAS

PRODUCTOS

- Harinas de cereales y granos (no industrializado)
- Harina de algarrobo
- Fécula de mandioca

- Otras harinas

PANIFICADOS

PRODUCTOS

- Pan casero

- Pan dulce

- Panificados con actividad de agua reducida.

Los rubros no incluidos en la presente clasificación serán autorizados por la Autoridad Sanitaria competente, previo estudio y aprobación de las resoluciones correspondientes , siempre que cumpla con todos los parámetros establecidos en la presente norma.

A III - REQUERIMIENTOS BÁSICOS

En el marco de los procedimientos establecidos en las buenas prácticas de manufacturas (B.P.M. Reglamento Técnico del MERCOSUR) se especifican a continuación los siguientes requerimientos para la elaboración de alimentos:

Requerimientos básicos generales

1. Materia Prima e ingredientes:

La materia prima y los ingredientes se determinarán en cada caso en particular, cuando se aprueba el producto, deben responder al C.A.A.

2. Edilicios, instalaciones y equipos

2.1. Sala de Elaboración, única, que permita la sectorización en zonas de trabajo (zona sucia y zona limpia).

2.2. Características de la sala de elaboración

Exterior de la sala:

Aberturas que comunican al exterior estarán provistas de tela anti insectos y permanecer cerradas en la elaboración. La zona de entrada tendrá una vereda para no arrastrar barro o excrementos.

Deberá poseer alero para carga de productos, introducción materia prima.

Interior de la sala:

Debe poseer una pileta lava mano. Puede ser la misma que se utiliza para lavar utensilios.

Características del techo:

Debe poseer cielorraso.

Debe ser liso, impermeable y lavable.

Características del piso

Debe ser antideslizante y fácil de lavar. Puede ser de cemento.

Los desagües han de ser cubiertos con rejilla capaz de retener partículas que pueden taponar tuberías y tener sifón para evitar malos olores.

Características de las paredes:

Deben ser lavables, de superficie lisa y color claro. Friso impermeable a 1,80 m. de altura.

El friso puede ser de cemento con pintura lavable (tipo epoxi) o de azulejos.

Características de las ventanas:

De pequeño tamaño, elevadas tipo ventiluz. No debe poseer circulación de aire que pueda ingresar contaminación exterior, pero debe existir salida de vapores que pueden ser extractores y sin ventanas.

2.3. Instalaciones sanitarias

Se debe contar con baño instalado con depósito de agua, lavatorio y perchero para

vestimenta de calle.

Puede ser el baño familiar declarado.

2.4. Depósito de materia prima.

Podrán realizarse dentro de la sala única en el sector de zona sucia o bien en dependencia exterior a la sala de elaboración protegida por techo y piso.

2.5. Depósito de insumos:

Bastará con armario para envases e insumos en sala de elaboración.

2.6. Depósito de producto elaborado:

Bastará con armario para productos elaborados en sala de elaboración.

2.7. Desagües:

Aprobados por la autoridad sanitaria competente.

2.8. Equipamientos y utensilios:

Aprobados por la autoridad sanitaria competente.

2.9. Servicios:

Servicio de agua:

Para procesos debe contarse con agua potable

Provisión de agua para el lavado de materia prima y equipamiento para el suministro de agua tratada (filtrada y clorada), microbiológicamente apta. En la elaboración si corresponde, agua potable.

Sistemas frío/calor:

Aprobado por autoridad competente.

2.10. Disposición de residuos:

Reglamentario.

3. Normas para la manipulación higiénica sanitaria.

Se aplicarán las establecidas en las Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M., Reglamento Técnico MERCOSUR).

4. Requisitos para los manipuladores

4.1. Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica sanitaria de alimentos realizando las actividades de entrenamiento previstos en programas provinciales y locales.

4.2. Deberán contar con libreta sanitaria actualizada.

Los requerimientos específicos por rubros de actividad se especifican en el Anexo I.

Los parámetros físico químicos se especifican en el Anexo II.

TASAS Y ARANCELES BROMATOLOGICOS

Habilitación de establecimiento: Corresponde abonar el arancel de la categoría 4º del Art. 9 de la Ley de Tasas y Aranceles Bromatológicos Nº 10745.

Inscripción de productos

Se inscribirá un producto tipo por rubro con los aranceles establecidos en la Ley de Tasas y Aranceles Bromatológicos Nº 10745 y para los restantes productos de ese rubro solo se abonará la aprobación de rótulo con un costo establecido por la misma ley.

Se le otorgará un número de registro de establecimiento y productos según lo establece la Ley Provincial 2998, con validez en todo el territorio provincial.

B - ELABORADORES PROMOCIONALES CASEROS:

Necesitan un Programa, Ordenanza Municipal o comunal, etc. que los respalde ó fomente a través de un proyecto promocional en el cual deberán estar contempladas las exigencias Bromatológicas, teniendo en cuenta los parámetros establecidos según el/los productos a promocionar.

No se establece límites en cuanto a los rubros (se exceptúan subproductos de origen animal).

No se establece límite de producción (se limita solo, por ser elaboración familiar exclusivamente).

Se establece límite de circulación, debe a ser en la localidad donde se elabora, y en eventos como ferias, exposiciones, etc. Dentro de la Provincia.

Se deberá contemplar un plan de capacitación y aseguramiento de buenas prácticas de manufactura, control higiénico sanitario a cargo del responsable del programa.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

B. I - Parámetros clasificatorios:

1) Origen de la materia prima

La misma debe estar producida y comercializadas respondiendo a las pautas establecidas por las Buenas Prácticas de Manufactura y provenir de la región.

Sólo en forma excepcional (por ejemplo que se ponga en riesgo la continuidad de la actividad) podrá aprovisionarse otras regiones.

2) Limitación de los volúmenes producidos:

De acuerdo a la infraestructura de la explotación y a la capacidad de la mano de obra.

3) Sistema de Producción

3.1 - Familiar o pequeñas formas asociativas tales como talleres protegidos o talleres productivos de establecimientos educativos.

3.2 - Los productos a elaborar se encuadran dentro de los clasificados como de "bajo riesgo". Los rubros producidos dependerán de un proyecto establecido.

3.3 - Formula propia declarada.

3.4 - Ingredientes naturales.

4. Sistema de almacenaje:

De la materia prima: considerando la limitación de los volúmenes de producción, la materia prima acopiada deberá ser escaso y de renovación permanente.

De los productos elaborados: considerando la limitación de los volúmenes de producción, el estoqueo de los productos elaborados no será significativo.

5- Sistema de ventas

Se emplean circuitos cortos de comercialización. En la localidad, donde se elabora y fomenta, en eventos como ferias, exposiciones, etc.

B. II - Rubros y productos autorizados:

A continuación se establecen los rubros autorizados a elaborar:

Confituras de frutas y hortalizas

PRODUCTOS

Frutas, hortalizas, tubérculos en almíbar.

Mermeladas

Dulces

Jaleas

Dulces Mixtos

Frutas y Hortalizas confitadas

Frutas escurridas, glaseadas, abrillantadas

Licores de frutas (como subproducto)

Elaboración de turrones, peladillas y similares

PRODUCTOS

Bombones de Frutas

Caramelos de diferentes tipo

Garrapiñadas - Maní con chocolate

Peladillas

Confites

Turrone

Encurtidos en vinagre

PRODUCTOS

- Pickies

- Hortalizas en vinagre, repollo, ajés, cebolla, etc. (ver nombres)

Panificados

PRODUCTOS

- Pan casero

- Pan dulce

- Panificados con actividad de agua reducida.

Hortalizas Frescas

Los rubros no incluidos en la presente clasificación serán autorizados por la Autoridad Sanitaria competente, previo estudio de la comisión biministerial para la promoción de micro emprendimientos, siempre que cumpla con todos los parámetros establecidos en la presente norma.

B III - Requerimientos básicos

En el marco de los procedimientos establecidos en las buenas prácticas de manufacturas (B.P.M. Reglamento Técnico del MERCOSUR) se especifican a continuación los siguientes requerimientos para la elaboración de alimentos:

Requerimientos básicos generales

1 Materia Prima e ingredientes:

La materia prima y los ingredientes se determinaran en cada caso en particular, cuando se aprueba el producto, deben responder al C.A.A.

2. Edilicios, instalaciones y equipos

2.1. Sala de Elaboración, se permitirá la utilización de las instalaciones domiciliarias.

2.2. Características de la sala de elaboración

Podrá utilizar la cocina domiciliaria.

Exterior

Aberturas que comunican al exterior estarán provistas de tela anti-insectos y permanecer cerradas en la elaboración.

La zona de entrada tendrá una vereda para no arrastrar barro.

Interior:

Debe poseer una pileta lava mano. Puede ser la misma que se utiliza para lavar utensilios

Características del techo:

Debe poseer cielorraso.

Características del piso

Debe ser antideslizante y fácil de lavar. Puede ser de cemento.

Características de las paredes:

Deben ser lavables, de superficie lisa y color claro. Friso impermeable a 1,80 m de altura.

2.3. Instalaciones sanitarias

Se debe contar con baño instalado con depósito de agua, lavatorio y perchero para vestimenta de calle.

Puede ser el baño familiar declarado.

2.4. Depósito de materia prima

Establecido en proyecto y aprobado por la autoridad sanitaria.

Podrán realizarse dentro de la sala un sector como zona sucia o bien en dependencia exterior a la sala de elaboración protegida por techo y piso.

2.5. Depósito de insumos:

Establecido en proyecto y aprobado por la autoridad sanitaria.

2.6. Depósito de producto elaborado: Establecido en proyecto y aprobado por la autoridad sanitaria.

2.7. Desagües: Aprobados por la autoridad sanitaria competente.

2.11. Equipamientos y utensilios:

Aprobados por la autoridad sanitaria competente.

2.12. Servicios:

Servicio de agua:

Para procesos debe contarse con agua potable

Provisión de agua para el lavado de materia prima y equipamiento para el suministro de agua tratada (filtrada y clorada). Microbiológicamente apta

Sistemas frío/calor:

Aprobado por autoridad competente.

2.13. Disposición de residuos:

Reglamentario.

3. Normas para la manipulación higiénica sanitaria.

Se aplicarán las establecidas en las Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M., Reglamento Técnico MERCOSUR)

4. Requisitos para los manipuladores

4.3. Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica sanitaria de alimentos realizando las actividades de entrenamiento previstos en programas provinciales y locales.

4.4. Deberán contar con libreta sanitaria actualizada.

Los requerimientos específicos por rubros de actividad se especifican en el Anexo I

Los parámetros físico químicos se especifican en el Anexo II.

IV) Tasas y Aranceles bromatológicas

No se encuentran arancelados por estar bajo un proyecto de promoción local, no se otorgará por parte de la Dirección de Bromatología número de registro alguno, si se solicitará a la autoridad Municipal o Comunal notificación anual de los productos autorizados y sus responsables.

ANEXO I

REQUERIMIENTOS PARTICULARES

DEL PROYECTO DE MICROEMPREDIMIENTOS DE AGRICULTORES FAMILIARES

CONFITURAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

Sala de elaboración:

Deberá reunir los requerimientos mínimos.

Las dimensiones deberán permitir la preparación, acondicionamiento de la materia prima, cocción, envasado y acondicionamiento final del producto.

La pasteurización puede realizarse en la sala de elaboración o en el exterior en sector protegido.

Envases: Deben permitir la pasteurización. Vidrio.

II. ELABORACION DE TURRONES, PELADILLAS Y SIMILARES:

ídem a confituras y según categorías.

III. ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS:

Quesos:

Sala de Elaboración:

Debe cumplir con los requisitos mínimos.

Deberá tener las dimensiones adecuadas para realizar las siguientes operaciones: control de la leche, pasteurización, elaboración, prensado.

Sector de acondicionamiento, para la venta: pintado o envasado y rotulado.

Para los ingredientes que requieren frío se debe disponer de heladera de uso exclusivo de la sala de elaboración. No puede utilizarse la heladera familiar.

Sala de maduración y/o saladero:

Debe disponer de estantes de madera no resinosa o acero inoxidable u otro material de fácil limpieza para la maduración de los quesos. Puede contar con higrómetro y termómetro para controlar humedad y temperaturas.

Equipos:

Cuba de quesería:

Liras de corte:

Agitador para trabajar la cuajada:

Mesa de trabajo

Moldes

Prensa:

Recipiente de salmuera:

Fuente de calor:

Dulce de Leche:

Sala de elaboración:

Debe cumplir con los requerimientos básicos.

Deberá tener las dimensiones adecuadas para permitir la elaboración y el envasado.

Envases: pueden ser de vidrio o plástico permitidos para alimentos

Equipo y material.

Tina para elaboración

Cuchara para agitar

Fuente de calor

IV. ENCURTIDOS EN VINAGRE:

Sala de elaboración.

Debe reunir los requerimientos mínimos.

Depósito de ingredientes, utensilios y envases: ídem confituras.

Envases permitidos: de plástico para uso alimenticio o de vidrio.

V. HARINAS Y FECULAS

Harina de algarroba, de granos y cereales:

Sala de elaboración:

Para molienda, tamizado y envasado debe poseer la protección adecuada para evitar la contaminación de la materia prima con tierra, polvo atmosférico, etc.

Se delimitará un sector de secado, aunque se realice al aire libre.

Fécula de mandioca:

En este caso el proceso requiere agua para la extracción del almidón, entonces se requiere de agua potable.

Anexo II

Parámetros: físico-químicos de identidad y calidad (PIC)

Dulces/ mermeladas: > de 65° Brix (batata 60° Brix) se admite alguna cristalización. Fruta en muy pequeños trozos o molida con caracteres organolépticos propios y parámetros físico-químicos correspondientes a la fruta.

Firmes: dulces (batata, membrillo); mermeladas: untables, no líquidos:

Almibarado: almíbar límpido con alguna turbidez -> 70° Brix. Fruta entera o en trozos no desecha.

Quesos: masa firme, lisa con los agujeros propios al queso correspondiente.

Caracteres organolépticos propios del tipo de queso. No se acepta el queso esponja tipo mil ojos. Estándares microbiológicos de acuerdo al CAA.

Los quesos con menos de 60 días de maduración deben elaborarse con leche pasteurizada (60/65°C por 30 minutos).

Encurtido: líquido de cobertura: vinagre comestible. PH < 4. Se admite una turbidez. Los vegetales enteros o en trozos, firmes, no excesivamente duros ni que se deshagan.

Harinas: Caracteres organolépticos y físicos propias de cada conserva. Humedad <13%. Sin elementos ajenos.
