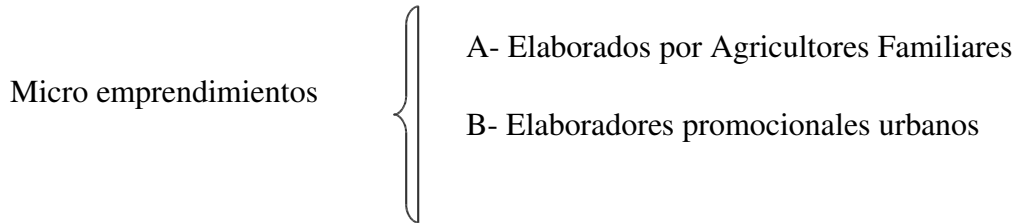


## **CONDICIONES GENERALES**

### **CLASIFICACION DE MICRO EMPRENDIMIENTOS:**



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 a 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 acopiada 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)

## **ELABORACIÓN DE TURRONES, PELADILLAS Y SIMILARES**

### **PRODUCTOS**

- Bombones de Frutas
- Caramelos de diferentes tipo
- Garrapiñadas – Maní con chocolate
- Peladillas
- Confités
- Turrones

## **ELABORACIÓN 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 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*, 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 Bromatológicos**

**Habilitación de establecimiento:** Corresponde abonar el arancel de la categoría 4° del Art. 9 de la Ley de Tasas y Aranceles Bromatológicos N° 10745

#### ***Inscripción de productos***

Se inscribirá un producto tipo por rubro con los aranceles establecidos en la Ley de Tasas y Aranceles Bromatológicos N° 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 fomenta 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 turrone, peladillas y similares**

## PRODUCTOS

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

### **Encurtidos en vinagre**

## PRODUCTOS

- Pickles
- Hortalizas en vinagre, repollo, ajíes, 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.