

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 10/2021

RESFC-2021-10-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 28/01/2021

VISTO el expediente N° EX-2018-65286367- -APN-DESA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario asegurar el abastecimiento de alimentos seguros y adaptando las normas a la escala y tecnologías de producción.

Que resulta razonable promover y apoyar la generación de actividades agropecuarias, artesanales, industriales y de servicios, orientada al agregado de valor de la producción primaria y que fomenten el desarrollo local.

Que la población rural y periurbana que compone el amplio universo de la producción agroalimentaria familiar desempeña un rol central en la construcción social de los territorios en los que reside y de la identidad de éstos.

Que resulta aconsejable la implementación de políticas públicas dirigidas a promover e impulsar acciones destinadas a la inserción de la producción, elaboración y comercialización proveniente de la población rural con un enfoque de desarrollo rural y periurbano sustentable.

Que la elaboración artesanal de productos lácteos constituye una modalidad productiva necesaria de ser incluida en el ámbito de la normativa alimentaria.

Que los productos lácteos elaborados bajo dicha modalidad, habitualmente cuentan con un intrínseco valor cultural, trayectoria y reconocimiento comercial, por lo que son ampliamente demandados por los consumidores.

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PSECA, la Dirección Nacional de Lechería de la SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA Y PRODUCCIÓN ANIMAL de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del mencionado Ministerio y la SUBSECRETARÍA DE AGRICULTURA FAMILIAR Y DESARROLLO TERRITORIAL de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA FAMILIAR, CAMPESINA E INDÍGENA del citado Ministerio, con el apoyo de expertos de diversas instituciones, en consulta con fuentes prestigiosas tales como referentes en la materia, productores nacionales e internacionales han definido y trabajado sobre la presente propuesta normativa.

Que el objetivo principal de la presente normativa es considerar las particularidades de la producción de leche y la elaboración de productos lácteos desarrollados fuera del alcance de los estándares de diseño y dimensiones industriales promedio y no contempladas en la normativa vigente.

Que resulta necesario establecer los requerimientos de infraestructura para los “Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal”, adecuando su escala de producción, sin desatender los principios de sanidad animal, higiene, buenas prácticas, cuidado ambiental e inocuidad alimentaria.

Que, asimismo, la siguiente propuesta contempla lo normado por la Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMÚN del MERCOSUR incorporada por la Resolución N° 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL.

Que, en varios países de la UNIÓN EUROPEA, así como también en la REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL y la REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY, se ha avanzado sobre el proceso de diferenciación referida a las particularidades que poseen las producciones a pequeña escala y de elaboración artesanal. Así, en estos países su normativa higiénico-sanitaria contempla numerosas posibilidades de aplicación y adaptación en su contenido, para que todo tipo de empresas agroalimentarias tengan la posibilidad de lograr el cumplimiento integral de las mismas, independientemente de su escala de producción.

Que, asimismo, se encuentra reconocido en los mencionados países que aplicar dichas adecuaciones no significa renunciar a la inocuidad alimentaria, pero sí supone reconocer que dicho objetivo se puede conseguir de diversos modos.

Que el citado Servicio Nacional y la mencionada Dirección Nacional solicitaron a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) la incorporación de normas relativas a “Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal” al Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos” del Código Alimentario Argentino.

Que según consta en el Acta de la Reunión Plenaria N° 124 de fecha 18 y 19 de septiembre de 2018 de la CONAL, la aludida Comisión acordó crear un subgrupo de trabajo en el marco del grupo ad hoc Capítulo II coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), en el que participen los referentes de la mesa de trabajo INAL – SENASA y otros organismos, para abordar dicha temática y presentar una propuesta de Proyecto de Resolución Conjunta a la CONAL.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999; y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTICULO 1º: Incorpórese al Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos” del Código Alimentario Argentino, el Artículo 60 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 60 bis: Los Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal son aquellos que elaboran sus productos a partir de leche de vacunos o de otros mamíferos obtenida de tambo propio o adquirida a partir de terceros y que efectúan sus productos en forma individual, familiar o asociativa hasta un máximo de 5000 litros diarios promedio anualizados, y hasta 1000 l/día promedio por operario de producción. El producto es elaborado en forma manual o con ayuda de herramientas semiautomáticas o automáticas, siendo la intervención directa del elaborador el componente sustancial del producto terminado.

Estos establecimientos deberán cumplir con las siguientes exigencias:

- 1-Ubicación: De existir otras explotaciones animales distintas a las vinculadas con la producción de leche se deberán establecer las distancias y barreras necesarias y suficientes para evitar la contaminación proveniente de esas explotaciones.
- 2-Satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos y capacidad de 15 metros cúbicos por operario.
- 3-Mantener independencia con la sala de ordeño, la separación será mediante paredes completas de piso al techo y deberá contar con un sector de transición que permita a los manipuladores el cambio de vestimenta y calzado al ingreso.
- 4-En el área de elaboración se podrán realizar todas las actividades del proceso siempre que se mantenga un flujo ordenado y la sectorización de las actividades tales como empaque, rotulación y expedición de los productos elaborados. Para la maduración y conservación de los productos se deberá contar con estanterías o bandejas que garanticen el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
- 5-La leche ingresará al área de elaboración a través de cañerías o recipientes en perfectas condiciones de higiene.
- 6-Las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos lácteos que no requieran frío se almacenarán en habitaciones o armarios separados y cerrados; en recipientes identificados y de fácil limpieza y desinfección, o en sus envases originales.

7-La leche no procesada dentro de las DOS (2) horas de extraída, deberá conservarse a una temperatura igual o menor a OCHO (8) grados centígrados durante un máximo de 24 horas o menor a SEIS (6) grados centígrados hasta un máximo de 48 horas.

8-Se permitirá la conservación de las materias primas y productos terminados mediante equipos tales como, heladeras, congeladores “freezers” y similares. Los equipos y sistemas de refrigeración mantendrán relación con el volumen y características del producto, debiendo asegurar una temperatura adecuada y constante para su conservación.

9-En caso de proceder al congelamiento de la leche, el mismo se deberá realizar dentro de las DOS (2) horas de extraída, previamente filtrada, a una temperatura menor o igual a menos DIECIOCHO (-18) grados centígrados, por un período máximo de CINCO (5) meses.

Una vez descongelada la leche no podrá volver a congelarse.

Una vez recibida la leche en la sala de elaboración, deberá ser higienizada por filtración u otro medio mecánico adecuado.

10-El proceso de elaboración del producto deberá incluir un tratamiento térmico combinado o no con procedimientos físicos y/o químicos y/o biológicos de la leche y/o del producto intermedio con el objeto de asegurar la inocuidad del producto final.

El producto deberá ser envasado de manera tal que permita asegurar su inocuidad durante su vida útil.

La autoridad sanitaria competente deberá evaluar otras condiciones de proceso, edilicias e instalaciones, y procedimientos de elaboración a los efectos de determinar las categorías de productos que podrían elaborarse en los establecimientos con el objeto de garantizar la inocuidad del producto.”

ARTÍCULO 2º.- La presente Resolución entrará en vigor a partir de los CIENTO OCHENTA (180) días corridos desde su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos