

GT Agricultura Familiar

23 Septiembre 2019

Minuta #4/2019

Reunión del Grupo Técnico CONAL Agricultura Familiar

Lunes 23 de septiembre de 2019

| Participantes Presenciales | |
|------------------------------------|--|
| Nombre Apellido | Organismo |
| Sammartino, Roberta (Coordinadora) | INAL- Dirección de Prevención y Vinculación Federal |
| Sandra Ucha | INAL- Coordinación Jurisdiccional |
| Lucía González Espinosa | SENASA – Coord. Agricultura Familiar |
| Mariana Miró | SENASA – Coord. Agricultura Familiar |
| Cecilia Corpas | INAL- Coordinación Jurisdiccional |
| Participantes Virtuales | |
| Elsa Zilber | Secretaría de Agroindustria – Agricultura Familiar |
| Alejandra Antico | Secretaría de Agroindustria – Agricultura Familiar |
| Pilar Williams | Dirección de Bromatología Neuquén |
| Carlos Jones | Dirección de Bromatología Neuquén |
| Maria Jose Bianchi | Ministerio de Industria- Cordoba |
| Diego Sabán | Dirección de Bromatología, Ministerio de Salud -Pcia de Chubut |
| Mirta Zannier | ASSAL - Santa Fe |
| Eduardo Elizalde | ASSAL - Santa Fe |
| Constanza Molledo | Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación |
| Florencia Mazzeo | |

A continuación, se expresan los principales intercambios, acuerdos y compromisos asumidos durante la reunión:

- Se consolidaron avances en relación al punto 16 del 154q. Se propone circular a diseño. Agricultura Familiar de MAGyP se ofrece a realizarlo. Restan completar los itinerarios de lectura
- Se comparten avances en relación al punto 1 del 154q. Se manifiestan dificultades dadas por la redacción de este ítem: definiciones ausentes en la normativa “acidificadas” o poco claras “encurtidos”

Mandato

- Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q.
- Establecimientos comunitarios
- Tipificación queso criollo de cabra “queso de amblayo”

Orientaciones/ directrices por producto

Objetivos

- Promover la implementación en el territorio del 154 quater
- Clarificar conceptos, ampliar información
- Generar mecanismos para acompañar al sector

Orientaciones/ directrices por producto

Contenidos

- Orientaciones administrativas
- Especificaciones marco regulatorio
- Especificaciones proceso
- Especificaciones rotulado

Itinerarios de lectura

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q

Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018)

Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias. En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos. Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen, envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral. Estas excepciones a las exigencias edilicias aplicarán a los establecimientos que elaboren alimentos comprendidos en las siguientes categorías que se listan a continuación:

- 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.
- 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas.
- 3- Productos de panadería y confitería horneados.
- 4- Productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.
5. Extracción y fraccionamiento de miel
- 6- Productos a base de cacao.
- 7- Yerba mate y té.
- 8- Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostados.
- 9- Aceites.
- 10-Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
- 11- Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales.
- 12- Bebidas alcohólicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y licores.
- 13- Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.
- 14- Productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas salados.
- 15- Dulce de leche.
- 16- Quesos de pasta dura, semidura y queso.



Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q

- Quesos:
Humedad vs pasta .
 Tipificaciones

QUESOS

De acuerdo al artículo 605 y de la Res. GMC N°079/94, los quesos se clasifican según:

- el contenido de materia grasa del extracto seco en porcentaje.
- el contenido de humedad:

| Clasificación según contenido de Humedad | % Humedad | Tipos de queso | Art.CAA / GMC |
|--|---------------------------|---|---------------------|
| Quesos de baja humedad (pasta dura) | hasta 35,9%. | Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz | 635 |
| | | Goya | 636 |
| | | Romano y Sardo | 637 |
| | | Pepato | 637 bis |
| | | Provolone | 638 |
| | | Queso Provolone Hilado | 639 |
| | | Quesos de mediana humedad (pasta semidura) | entre 36,0 y 45,9%. |
| Azul (semidura desmenuzable) | 627 | | |
| Gruyere y <u>Emmenthal</u> | 628 | | |
| Fontina o Colonia | 629 | | |
| Pategrás o Gouda | 630 | | |
| Pategrás Sandwich | 630 bis/GMC N°030/96 | | |
| Holanda | 631 | | |
| Cheddar | 632 | | |
| de masa lavada | 632 bis | | |
| Danbo | 632 tris /GMC N°029/96 | | |
| Tandil | 632 quater / GMC N°031/96 | | |
| Tybo | 633 / GMC N°042/96 | | |
| Tilsit | 633 bis / GMC N°032/96 | | |
| Prato | 633 tris/ GMC N°083/96 | | |
| <u>Cacciocavallo</u> | 634 | | |
| Queso Provolone Semiduro | 638 | | |
| Queso de alta | | | |

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q-punto 16

| | |
|--------------------------------------|---|
| Orientaciones Administrativas | <p>El trámite para habilitar un establecimiento elaborador de productos lácteos, es diferente de acuerdo al destino que tengan los productos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tránsito federal y/o exportación: son habilitados tanto por las autoridades sanitarias de las provincias (ANMAT) como por SENASA. Para establecimientos que se encuentren en: Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y Entre Ríos, SENASA ha delegado la función mediante convenio a los gobiernos provinciales. Para el resto de las provincias, el trámite se realiza en las oficinas locales o Centros Regionales de SENASA. Ambos organismos le otorgan al establecimiento un número de registro de (SENASA N° y RNE)- Consumo local o intraprovincial: son habilitados por la autoridad municipal o provincial, según lo que corresponda. Las autoridades competentes (municipal o provincial) designan al establecimiento un número de registro, compuesto por siglas y números, que definen donde se puede comercializar el producto e identifican el establecimiento. |
| marco regulatorio | <p>Código alimentario Argentino CAA</p> <ul style="list-style-type: none">- Capítulo II - Establecimiento Alimenticios (154 quater) - Buenas Prácticas de Manufactura- Capítulo VIII - Alimentos Lácteos.- Capítulo V - Rotulado de alimentos. <p>Decreto 815/99</p> |

Especificaciones de proceso.

Organización del proceso y establecimiento:

Establecimiento: de acuerdo al 154 quater, los establecimientos familiares, se encuentran exceptuados de la obligación de contar con guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos, capacidad de 15 m³ cubicos por operario y cerco perimetral.

Flujo de proceso: No deben existir puntos de contacto entre los alimentos crudos, utensilios sucios o residuos con el alimento en proceso y/o terminado.

Los productos quimicos que se utilicen para la limpieza y desinfección, deben estar identificados y almacenados en sectores que no esten cerca del sector donde se elabora.

Se debe limpiar y desinfectar diariamente el lugar.

Se debe contar con prevención y control de plagas.

Orden y Limpieza (Recomendaciones) (?):

Limpieza:

Limpieza de derrames (al momento que ocurre)

Limpieza y orden en cada lugar que se lleven a cabo las etapas y de todos los elementos utilizados.

Orden: cajones, estantes rotulados indicando el contenido y ubicación de cada elemento de proceso, ingreduendo o alimento.

Contar con utensilios, con facil disponibilidad (colgados en el área, por ej.) e identificados con color para cada etapa.

Recipientes: Deben ser de uso exclusivos para la elaboración.

Operarios: Las personas que elaboren los quesos deben estar sanos, limpios.

No deberían comer, tomar mate (salivar), fumar, cuando esten en contacto con el alimento.

Se deben lavar las manos cada vez que vayan al baño o se ensucien tocando alguna superficie. Deben tener ropa limpia o exclusiva para el proceso.

Especificaciones de proceso.

Materia Prima: Las características del producto final están muy asociadas a las características de la leche, tanto su composición química, como la calidad higiénica.

Por lo tanto, se debe partir de una leche:

* Que provenga de animales sanos: sin tuberculosis, libre de otras enfermedades contagiosas al humano a través de la leche y no deben estar tratados con antibióticos u otras drogas veterinarias que sean transferidas a la leche.

Los animales deben estar bien alimentados y sin estrés (traslado tranquilo)

* Ordeñada en condiciones higiénicas:

- Sala de ordeño debe limpiarse todos los días, con agua y detergente, quitando restos de tierras, estiércol, etc.

- Ubres y parte inferior limpias, sin resto de estiércol ni suciedad, para evitar la contaminación de la leche con patógenos o el desarrollo de mastitis.

- El operario debe estar con las manos y brazos limpios y en buenas condiciones de salud. Utilizar ropa exclusiva para esta actividad.

- Utensilios limpios

* Debe extraerse de manera regular completa e ininterrumpida

* Libre de calostro

* No debe estar adulterada, ni alterada.

Especificaciones de proceso.

Pasteurización de la Leche

** Temperaturas: entre 65-75°C. Aseguran la destrucción de microorganismos patógenos y favorecen el desarrollo de los starters (por reducción de la microflora competitiva).*

** Se debe enfriar rápidamente para evitar que se produzcan efectos indeseables (desnaturalización de proteínas del suero y formación de complejos de la b-lactoalbumina y la k-caseína) lo que se traduce en mayor dificultad de la leche para coagular y aumento del tiempo de esa etapa.*

**Según el tipo de queso se debe enfriar hasta:*

**36°C (Quesos semiduros)*

**32 °C (quesos duros)*

El Código Alimentario Argentino permite la fabricación de quesos a partir de leche sin pasteurizar cuando tengan un tiempo de maduración superior a los 60 días y siempre que la leche proceda de granjas seleccionadas y exista un estricto control del rebaño.

La Coagulación: Se debe lograr una acidez adecuada (pH: entre 4,8 y 6) para evitar la proleferación de Microorganismos no deseados durante la maduración.

pH óptimo de acuerdo a la coagulación:

- Ácida: entre 5,5 y 6,2

- Enzimática: entre 4,8 y 5,0

Especificaciones de proceso.

Prensado: Se debe evitar la formación de una cascara grueso externa que impide el correcto escurrimiento del suero, y con esto la formación de las "bolsas de suero" en el interior, las cuales favorecen el desarrollo de microorganismos indeseables que pueden alterar el producto.

Salazón/Salado: Si se realiza con salmuera, se debe tener en cuenta que el agua a utilizar debe ser potable. Las condiciones deben ser mantenidas en:

Concentración de sal: 18-20%

pH: alrededor de 5

Temperatura entre 8-10°C

Si la concentración de sal se reduce, aumenta el porcentaje de humedad permitiendo que se desarrollen microorganismos no deseados.

Si el pH aumenta, puede dar lugar al desarrollo de bacterias, al igual que algún aumento en la temperatura

Maduración: Parametros: aireación, T°: 10 a 12°C semiduros / 13 a 20°C para quesos duros.

H ambiente: entre 75 y 95% (depende el tipo de queso). Estos parametros se deben mantener, para evitar el desarrollo de microorganismos/mohos que puedan perjudicar la salud de los consumidores, y/o modificar las características organolépticas pretendidas de acuerdo al queso que se este obteniendo.

Si este proceso es realizado en estanterías de madera, estas deben ser lisas (sin astillas), se deben mantener limpias, para evitar la contaminación y proliferación de microorganismos/insectos.

Especificaciones de rotulado

Exigencias establecidas por el CAA para quesos:

Se denominará "queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía, si existiese, de acuerdo a lo establecido en los artículos 613 al 641 del código. (por ej: gruyere) Se pueden incluir las denominaciones establecidas en la clasificación (por ej: descremado)

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especies u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

En los demás aspectos deben cumplir con las condiciones de rotulación obligatoria y facultativa.

Obligatorio:

- Denominación de venta del alimento (de acuerdo a lo anteriormente mencionado)

- lista de ingredientes: debe estar precedida de la expresión: "ingredientes"/ "ingr", deben estar ordenados de mayor a menor, de acuerdo al peso inicial (cantidad inicial).

Los aditivos deben formar parte de la lista de ingredientes, teniendo en cuenta la función principal y nombre completo y/o N° INS

- Contenidos netos

- Identificación del origen:

*Nombre o Razon social del elaborador/fraccionador de la marca.

*Domicilio (razon social /elaborador): País de origen y localidad.

*N° de Registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente. (tal como se mencionó en el cuadro de "orientaciones administrativas")

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en..." "producto..." "industria..."

- Identificación del lote: indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el producto. Debe ser fácilmente visible, legible e indeleble.

Es determinado por el elaborador.

Se podrá utilizar:

*código clave, precedido por la letra "L", debe figurar en la documentación comercial (remitos/facturas) y debe estar disponible ante la autoridad competente.

*fecha de laboración/envasado/ duración mínima, siempre que se indique día y mes o mes y año.

-Fecha de duración:

* Día/mes, para los productos que tengan una duración mínima de tres meses.

* Mes/año para los productos que tengan una duración mínima de más de tres meses

-Expresiones para declarar la fecha: "consumir antes de..." / "válido hasta..." / "validez..." / "val..." / "vence..." / "vencimiento..." / "Vto..." / "Venc..." / "consumir preferentemente antes de..."

- esas expresiones deben ir acompañadas por: fechas, o referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes, o el mes y año según el producto. El mes se puede expresar en letras, y puede abreviarse.

-se debe incluir de forma legible los requisitos especiales de conservación: temperatura de conservación, tiempo de durabilidad en esas condiciones y si el producto puede sufrir alteraciones una vez abierto.

La información obligatoria debe figurar en la cara principal y los colores usados deben asegurar que se vea

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q

DEFECTOS en Quesos.

| En CORTEZA | Motivos | |
|---------------------|--|---|
| Grietas y Roturas | <ul style="list-style-type: none"> • Golpes • Grietas por enfriamiento • Moldeo defectuoso o incompleto • Exceso de acidez • Masa quemada | |
| Achatamiento | <ul style="list-style-type: none"> • Encogimiento de masa • Almacenamiento con alta temperatura | |
| Superficie Arrugada | <ul style="list-style-type: none"> • Putrefacción de suero • Exceso de humedad en maduración | |
| En MASA | Aspecto | Motivos |
| Cuerpo y textura | <ul style="list-style-type: none"> • Hinchado (gas interno) | Elaboración con leche contaminada con bacterias gasógenas, acético y CO ₂ . Contaminación del cuajo, o por desuerado incompleto. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Exfoliado (rajaduras o fracturas y agujeros que aumentan de tamaño hacia el interior) | Elaboración con leches muy ácidas, maduración excesiva, mal desuerado y contaminación con bacterias gasógenas. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Mil agujeros (presencia de agujeros de diferentes tamaño) | Mal desuerado (favorece el crecimiento de bacterias gasógenas) |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Rajado | Acción enzimática intensa del cuajo. Otra causas físicas: (mal estiaje, carga, traslado) |
| Sabor y Olor | <ul style="list-style-type: none"> • Seco ("corcho") | Estacionamiento por mucho tiempo con baja humedad, produce deshidratación del queso. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ácidos • Amargo (sabor) | Leches ácidas, maduración excesiva, cuajos muy ácidos, exceso de acción de cuajo. Leches mal o no pasteurizadas, contaminación del cuajo o de los fermentos. |
| Color | <ul style="list-style-type: none"> • Gris o negra | Utilización de leches sucias o barrosas. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Irregular (manchas decoloradas) | Defectuosa maduración o salado. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Azulado | Contaminación física, presencia de metales por desgaste de equipos. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Violáceas | Mohos. |
| | <ul style="list-style-type: none"> • "corona" color rojizo en los bordes | Presencia de bacterias halófilas o cromógenas en salmueras. |

Avanzar en orientaciones específicas por productos 154q: siguientes pasos

Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018)

Podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias. En todos los casos, deberán contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos. Esta previsión será igualmente aplicable para los locales que fraccionen, envasen, almacenen y comercialicen los productos al que se refiere el presente párrafo.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral. Estas excepciones a las exigencias edilicias aplicarán a los establecimientos que elaboren alimentos comprendidos en las siguientes categorías que se listan a continuación:

- 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido.
- 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas.
- 3- Productos de panadería y confitería horneados.
- 4- Productos azucarados: caramelos, jaleas, mermeladas o dulces, compotas, jarabes, azúcar, melaza, confituras, frutas secas recubiertas, frutas almibaradas y néctares.
- 5- Extracción y fraccionamiento de miel
- 6- Productos a base de cacao.
- 7- Yerba mate y té.
- 8- Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos: harinas, copos inflados, granola, granos malteados, granos y semillas tostados.
- 9- Aceites.
- 10- Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
- 11- Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales.
- 12- Bebidas alcohólicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y licores.
- 13- Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.
- 14- Productos de copetín: snacks, frutas secas, granos y semillas salados.
- 15- Dulce de leche.
- 16- Quesos de pasta dura, semidura y queso.

Punto 1-154q

Artículo 172 - (Dec. 748, 18.3.77)

"Se entiende por **Encurtido**, someter los alimentos previamente tratados con salmuera o que hubieren experimentado una fermentación láctica a la acción del vinagre con o sin la adición de: cloruro de sodio (sal), edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, colorantes naturales admitidos por el presente Código u otras sustancias de uso permitido.

La fase líquida de los **encurtidos** después de estabilizados deberá presentar un pH (a 20°C) no superior a 4,3.

Los **encurtidos** que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente Código deberán llevar en el rótulo, con caracteres bien visibles: peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase".

ENCURTIDOS O PICKLES

Artículo 972 - (Dec. 112, 12.1.76)

"Con la denominación genérica de **Encurtidos** o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto.

Los frutos u hortalizas deberán:

- a) Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada.
- b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse.
- d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos.
- e) Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b) y c).
2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento.
3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5.
4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.
5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso.
6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800

Artículo 170

Se entiende por Salazón (en seco o por salmuera), someter los alimentos a la acción de la sal comestible con o sin otros condimentos.

Se entiende por Salazón en Seco, someter las superficies externas de los alimentos al contacto de la sal en condiciones ambientales apropiadas.

Se entiende por Conservación en Salmuera, someter los alimentos a la acción de soluciones de sal en concentración y tiempos variables, según la naturaleza del producto.

https://drive.google.com/file/d/1v23Lg1_qNE7ow6u_gLxCgosBTaGR8b9PZ/view?usp=sharing

PUNTOS A DESARROLLAR GRUPO ADHOC MIEL .XLSX ☆

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 5 días

100% € % .0_ .00 123 Predeterm... 11 B I S A

| fx | A | B | C |
|----|---|--|---|
| 1 | Criterios a desarrollar Grupo Ad Hoc "Agricultura Familiar" | 5. "Extracción y Fraccionamiento de miel" | ¿Cómo hago? |
| 2 | Orientaciones Administrativas | <p>Los productores apícolas, deben registrar sus apiarios ya sean en RENSPA o en el RENAPA. El RENSPA se gestiona en la oficina local del SENASA que se corresponde a la ubicación de los mismos, o vía WEB (MANUAL: http://www.senasa.gov.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/SENASA%20COMUNICA/manual_autogestion_rensa_-_enero_2018.pdf) para esto es necesario DNI, CUIL/CUIT y datos georeferenciales del campo en donde se desarrolla la actividad. El RENAPA al igual que RENSPA puede ser por autogestión (http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Apicultura/documentos/Instructivo_Autogestion_2016.pdf) o en las oficinas locales. Habilitación nacional de salas de extracción: https://www.argentina.gob.ar/habilitar-establecimientos-de-productos-lacteos-y-apicolas</p> <p>Sala de extracción / fraccionamiento: El registro va a depender del envasado, es decir si se envasa a GRANEL es competencia de SENASA y si es DIRECTO A CONSUMO es competencia de INAL y las bromatologías provinciales</p> <p>Asimismo SENASA celebra <u>convenios</u> con las siguientes provincias: Catamarca, Corrientes, Córdoba, Chaco, Entre Ríos, Formosa, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Santa Fe y Santiago del Estero, por lo que en éstas aunque sea envasado a granel el registro y habilitación lo harán las bromatologías de dichas jurisdicciones.</p> <p>Los números de registro y habilitación, serán: SENASA: Salas de Extracción: Sala Extracción fija (SEF-provincia-N°) - Sala Extracción móvil (SEM-Provincia-N°) Fraccionamiento: SENASA N°: ó INAL (solo exportadores/importadores) / Provincias: RNE y RNPA</p> | Presentó la documentación en los Centros Regionales (provincias sin convenio) o Ministerios de Producción Agropecuaria/bromatologías o similares de los Gobiernos Provinciales (que tienen convenio con SENASA) |
| 3 | marco regulatorio | <p>Decreto 815/99 - Competencias de SNCA CAA- MIEL capitulo X - Art. 782 y 783 RESOLUCIÓN GMC N° 015/94 / Capitulo V - Rotulado de alimentos: RESOLUCIÓN GMC N° 26/03 REGlamento TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS - Artículo 235 sexto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 136/2007 y N° 109/2007) RENAPA: Res. 283/01 (Secretaría De Agricultura, Ganadería, Pesca Y Alimentos) RENSPA: Res SENASA 423/14 Sala de Extracción: Resolución SAGyPA N° 870/2006 - (SENASA) Fraccionamiento: Resolución SENASA N° 220/1995 Sistema Único de Registro (SUR): Res. SENASA 515/2016 Res. SENASA 183/03 - (inciso D) Identificación de tambores de miel a granel. Res. SENASA 5F/1R - Especificaciones técnicas para la fabricación/ reciclado de tambores. Resolución SENASA N° 353/02: derogada por la 870!</p> | |
| 4 | | <p>Los riesgos de contaminación en la miel, al igual que en los demás productos, pueden ser biológicos, físicos o químicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biológicos, su presencia y desarrollo, van a estar relacionados con características del producto como su alto contenido de azúcares y su condición de ser un producto higroscópico, esto es que tiende a igualar la humedad interna con la humedad ambiente. La miel puede ser afectada principalmente por hongos y levaduras, los cuales pueden generar un proceso de fermentación en la misma afectando así las propiedades naturales, las condiciones de inocuidad y características organolépticas del producto. - Químicos, están relacionados, por un lado con los residuos de agroquímicos que se puedan utilizar en el campo en plantaciones cercanas a los apiarios, o de productos utilizados para la sanidad de las abejas. Asimismo, pueden ser mediante productos utilizados para la limpieza de las instalaciones equipamiento o utensilios, en la sala de extracción. - Físicos, se deben a presencia de materia extraña generalmente introducida por accidente, causas frecuentes pueden ser mediante los operarios o poner en contacto el producto con superficies (equipamiento / utensilios) con suciedad. | |

Punto 5-154q

- Definición de extracción
- Miel de yateí

Queso criollo

| Pasta Blanda (psta humedad) | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|--|---------------------------------------|---|---|---|--------------------------------|---|-----------------------|
| Denominación | Características del proceso de elaboración | | | | Características Sensorias | | | | | | | | Características Físico química | | Otras consideraciones |
| | Ingredientes | Tiempo de maduración | consistencia/pasta | color | sabor | aroma | corteza / superficie | textura / masa | ojos | peso | forma | humedad | materia grasa | | |
| Mozzarella (o muzzarella o musarella) | <p>Obligatorios: leche y/o leche reconstruida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas Cloruro de sodio</p> <p>Opcionales: masa acidificada cultivo de bacterias lácticas específicas. leche en polvo orema cloruro de calcio caseinatos ácidos cítricos, lactico ascético o tartarico especies, condimentos y/u otras sustancias alimenticias edulcorantes y coayuvantes: 605 inciso 3.d) se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema.</p> <p>Características distintivas del proceso: Obtención de una masa acidificada sin hilar hilado de la masa ne baño de agua caliente salado</p> | <p>min 24hs.</p> | <p>semidura a semiblanda (según contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración)</p> | <p>blanco a amarillento, uniforme, (según contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración)</p> | <p>láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración)</p> | <p>láctico, poco perceptible</p> | <p>no posee</p> | <p>fibrosa elástica y cerrada</p> | <p>eventualmente "ojos Mecánicos"</p> | <p>variable</p> | <p>Variable</p> | <p>máx 60%</p> | <p>mín 35%</p> | <p>si se utilizan aromatizantes/laborizantes resaltarán esos atributos.</p> | |
| Queso Cacéo | <p>con leche enter o estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.</p> | <p>min 3 días</p> | <p>blanda</p> | <p>blanco amarillento</p> | <p>poco desarrollado</p> | <p>poco perceptible</p> | <p>entera, lisa, de color blanco amarillento</p> | <p>cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.</p> | <p>-</p> | <p>hasta 3 Kg</p> | <p>cilíndrica achatada, papralelepipeda o piriforme</p> | <p>alta46 y 54,9%(muy alta (no menos de 55%))</p> | <p>semigraso (25-44,9%)</p> | | |
| Queso Cuartirolo) | <p>leche entera o estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.</p> | <p>min 20 días (peso<2,5 kg) min 30 días (peso e/ 2,5 a 5 Kg)</p> | <p>blanda cerrada algo elástica</p> | <p>blanco amarillento uniforme</p> | <p>ligeramente ácido</p> | <p>susve y agradable</p> | <p>entera, ligeramente consistente lisa o rugosa.</p> | <p>cruda moldeada prensada salada y madurada</p> | <p>-</p> | <p>>2,5 a 5 Kg</p> | <p>cilíndrica achatada o papralelepipeda</p> | <p>alta46 y 54,9%(muy alta (no menos de 55%))</p> | <p>graso (45 -59,9%)</p> | | |
| Queso Cremoso | <p>leche entera o estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.</p> | <p>min 20 días (peso<2,5 kg) min 30 días (peso e/ 2,5 a 5 Kg)</p> | <p>blanda, cerrada algo elástica y grasosa</p> | <p>blanco amarillento</p> | <p>dulce característico</p> | <p>susve y agradable</p> | <p>entera, lisa o ligeramente rugosa de consistencia adecuada</p> | <p>cruda moldeada, refrigerada alada y madura en frío</p> | <p>-</p> | <p>>2,5 a 5 Kg</p> | <p>cilíndrica achatada o papralelepipeda</p> | <p>alta46 y 54,9%(muy alta (no menos de 55%))</p> | <p>mín 50%</p> | | |
| Queso Brie y Queso Camembert | <p>leche entera o estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.</p> | <p>mín 3 semanas</p> | <p>blanda, compacta, untuosa, homogénea</p> | <p>amrillento uniforme</p> | <p>ligeramente picante</p> | <p>característico y pronunciado</p> | <p>superficie recubierta de mohos de color blanco-grisáceo (penicillium candidum o camemberti) no vetada.</p> | <p>cruda, moldeada, deuterada, salada y madurada en cámara fría</p> | <p>-</p> | <p>aprox 2 kg: Brie menor de 500 gr y tiempo de maduración >1 mes: Camembert</p> | <p>cilíndrica achatada</p> | <p>alta46 y 54,9%(muy alta (no menos de 55%))</p> | <p>graso (45 -59,9%)</p> | | |
| Queso Limburgo y Queso Romadur | <p>leche entera estandarizada coagulada por cuajo y/o enzimas específicas</p> | <p>min 45 días</p> | <p>blanda, compacta, incoisistente, untuosa, homogénea en la periferia y algo mas firme en la parte central)</p> | <p>blanco-amarillento en periferia y ligo mas claro en el centro</p> | <p>típico característico</p> | <p>fuer te y penetrante, originado por la proteólisis enzimática y microbiana.</p> | <p>entera,lisa de color ocre claro</p> | <p>cruda, moldeada, salda y madurada con bacterias (bacterium casei limburgensis y tetracoccus liquefaciens)</p> | <p>-</p> | <p>menos de 1 kg</p> | <p>paralelepipeda</p> | <p>alta (46 - 54,9)</p> | <p>graso (45 -59,9%)</p> | | |

Queso criollo fresco de cabra

| Quesos Caprinos de AMBLAYO (Paramentos - informe INTA) | | CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A CAA (art 605) | | | |
|---|-------------|--|--------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| humedad | 47,1 - 51,8 | Materia Grasa en materia Seca | Denominación | contenido de humedad | Denominación |
| Materia grasa | 42,9 - 45,6 | no menos de 60% | Extra graso o dobe crema | hasta 35,9% | baja humedad (pasta dura) |
| | | 45 -59,9% | grasos | entre 36 y 45,9% | mediana humedad (pasta semidura) |
| | | 25-44,9% | Semigrasos | entre 46 y 54,9% | Alta humedad (pasta blanda o maciós) |
| | | 10 - 24,9% | Magros | no menos de 55% | Muy alta humedad |
| | | <10% | Descremados | | |

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ZgmbjvEDtpKwp-hRi82wAwUa6MswH5KXguXmPjyknIc/edit?usp=sharing>

| Denominación | Características del proceso de elaboración | | Características Sensorias | | | | | | | | | Características Físico química | | Otras consideraciones |
|--------------------------------------|---|--|---------------------------|--|---|---|---|--|--|---------------|------------------|--------------------------------|---------------|---|
| | Ingredientes | tiempo de maduración | consistencia/pasta | color | sabor | aroma | corteza / superficie | textura / masa | ojos | peso | forma | humedad | materia grasa | |
| Queso Criollo fresco de cabra | Leche caprina cruda recién ordeñada Cuajo caprino o bovino natural/artesanal o químico (quimosina bovina concentrada) . Puede contener fermentos nativos. Sal común de mesa | Es un OREO de 3 a 10 días. (No tiene maduración) | Semiblando (o semiduro) | Blanco (se distingue del de vaca por que es notablemente más amarillo) | crema, lácteo fresco, levemente acidificado, buen balance de sal, típico a la especie. (leve moderado) puede haber notas ahumadas, puede ser ligeramente picante, posibles notas de pastos frescos agradable. | lácteo fresco (leche), crema/mantequilla, típico a la especie (suave), ligeramente ácido, puede haber notas ahumadas y picante de nariz | uniforme o con marcas de cinchón/moldes, blanda, fina, color ligeramente amarilla y ligeramente húmeda. | homogénea con pocos ojos pequeños, blando, untuoso, medianamente cohesivo. | pequeños, opacos, distribución heterogénea, producto del prensado artesanal. | 500 - 1000 gr | cilíndrica plana | 47,1 - 51,8 | 42,9 - 45,6 | aspecto limpio agradable a la vista, ausencia de hongos y materias extrañas en superficie e interior. Puede encontrarse agregado de aromáticas. |

Queso criollo fresco de cabra

- Rodeo libre de brucelosis y TBC
- Criterios microbiológicos

Establecimientos Comunitarios

- Lineamientos/ orientaciones para la autorización sanitaria

subGT con las AS/ organizaciones que tienen

<https://docs.google.com/document/d/1YrhT6QpzVzcexGj9QCkflxUJ4HIDp-A2Qk1yLTjkDhw/edit?usp=sharing>

Establecimientos Comunitarios

Este listado intenta consolidar las experiencias existentes de Establecimientos Comunitarios que nos sirva de aprendizaje para la regulación y su implementación

| Municipio / Provincia | Rubros / Productos que procesa | Datos de contacto del Establecimiento |
|-------------------------|---|---|
| Gaiman/ Chubut | Elaboración de Alimentos azucarados (DULCES) | Directora técnica: Vanesa Pérez-pervanesa@gmail.com |
| Esquel/ Chubut | Elaboración de: Estimulantes o frutivos /TE, HIERBAS, Correctivo y coadyuvantes/ SALES, SALSAS, ESPECIAS,ADEREZOS, CONDIMENTOS,Alimentos azucarados /CONFITURAS, Bebidas hídricas/BEBIDAS SIN ALCOHOL, Bebidas Alcohólicas, | Director técnico: Walter Dell - walterdell@yahoo.com.ar |
| Coronel Pringles/ BA | | |
| Rauch/ BA | Elaborador,fraccionador, distribuidor y depósito. Planificados, pastelería, precocinados congelados, licores, mermeladas y conservas vegetales. | Osvaldo M Cuello <omcuello@gmail.com> Adrian Guaita adrianguaita@yahoo.com.ar |
| Tandil/ BA | | |
| SF Catamarca/ Catamarca | | |
| San Juan | | |