



Guía básica para exportar leche y productos lácteos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Agroindustria y Mercados

Dirección Nacional de Alimentos

Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Ing. Agr. Carlos Alberto Cheppi

Subsecretario de Agroindustria y Mercados

Lic. Rubén Dario Patrouilleau

Directora Nacional de Alimentos

Ing. Agr. Mercedes Nimo

Coordinación y armado:

Lic. Arnaldo C. Nonzioli - Dirección Nacional de Alimentos. SAGPyA

Colaboró en la confección de esta guía

Ing. Agr. Aníbal Schaller (Dirección de Industria Alimentaria. DNA. SAGPyA)

¿ Porqué y para quienes esta Guía ?

¿ Qué información básica se requiere para iniciar una actividad exportadora ?

¿Qué información preliminar necesito en el caso de los productos lácteos?

¿ Donde consigo información comercial, técnica, de calidad, sanitaria, etc ?

La primera exportación

¿ Por dónde empiezo ?

¿Qué registros, inscripciones y trámites necesito realizar para exportar?

¿ Porqué y para quienes esta Guía ?

La Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos de la SAGPYA considera que son necesarias acciones de apoyo al sector productivo y, en consecuencia, ha establecido planes de acción que pretenden ser sustentables en el tiempo. Varias de esas acciones se orientan a la mejora de la competitividad, como la calidad, la diferenciación, la diversificación de productos, certificaciones; logística, comunicación, etc. Ello, junto con las herramientas de comercio exterior y la generación de oportunidades comerciales, apuntan a la promoción de exportaciones de alimentos. Estas acciones están especialmente dirigidas a las PyMES, sin ser por ello excluyentes. Es un hecho que el desarrollo creciente de las exportaciones ya está pasando por las PyMES ; por lo tanto éstas requieren urgente información que les permita superar la falta de experiencia exportadora y obtener herramientas para lograr capacidades orientadas al comercio exterior en un tema específico como son los alimentos.

La presente GUIA pretende ser una ayuda para los empresarios del sector lácteo que quieren iniciar o profundizar su actividad desarrollando un proyecto exportador.

Esta segunda entrega es parte de una serie de Guías que contemplan diversos productos de las cadenas agroalimentarias.

¿ Qué información básica se requiere para iniciar una actividad exportadora ?

El inicio de una actividad exportadora implica realizar una investigación seria que permita identificar mercados potenciales y la forma de acceder a ellos.

Será necesario comenzar conociendo aspectos relativos a esos mercados y su cultura empresarial, precios, competidores en el país de destino, legislación, oportunidades de negocios, etc. También será necesario realizar un análisis costo-beneficio que permita determinar el margen entre los precios de venta y sus respectivos costos.

Asimismo, se deberá investigar cómo difundir la oferta exportable y tomar contacto con otras empresas que estén en la misma búsqueda, etc.

Al exportar un producto determinado la información básica que se deberá conocer sobre comercio exterior es la siguiente:

- La posición arancelaria del producto a comercializar.
- El régimen de reintegros para cada producto.
- El régimen de derechos a la exportación.

- El régimen de exención del IVA e Ingresos Brutos.
- Las exigencias del país de destino.
- La legislación sobre la liquidación de divisas.

Nota: Esta Guía no contempla información específica relacionada con las exportaciones tal como:

1. Conocimiento y definición del mercado y del sector del mercado.
2. Comercialización y canales de distribución.
3. Promoción de los productos.
4. Precio y cotización del producto.
5. Aranceles y regulaciones no arancelarias.
6. Envases y embalajes.
7. Transporte.
8. Contrato y solución de controversias.
9. Patentes y marcas.
10. Formas de pago.
11. Despachante de Aduana.
12. Facturación.
13. Seguros.

¿Qué información preliminar necesito en el caso de los productos lácteos?

Algunos datos útiles

El mercado mundial de lácteos. Situación actual y perspectivas

- La leche es un alimento básico en la dieta humana por lo que la producción de cada país se destina fundamentalmente a satisfacer sus requerimientos domésticos. En efecto, se estima que apenas el 7% de la oferta lechera global se comercializa internacionalmente y no se prevén mayores cambios en esta situación en los próximos años.
- Según las “Perspectivas Agrícolas 2007-2016” elaboradas conjuntamente por la Organización para la Cooperación Económica y el Desarrollo (OCDE) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el consumo global en los países miembros de la OCDE no experimentaría cambios significativos. Por el contrario, en los países extra-OCDE se esperan interesantes aumentos de la demanda, especialmente en Asia, América Latina y el Medio Oriente.
- Para el período 2007-2016, OCDE y FAO proyectan las siguientes tasas anuales de aumento del consumo:

Región / Producto	Quesos	L. en Polvo Entera	L. en Polvo Descremada	Manteca
OCDE	+1,1%	+1,0%	+1,0%	0%
Extra OCDE	+2,0%	+2,8%	+1,3%	+3,4%
TOTAL	+1,3%	+2,5%	+1,1%	+2,3%

Fuente: OECD – FAO Agricultural Outlook 2007/2016.

- Como resultado de la evolución prevista los países en desarrollo y las economías en transición irán incrementando su participación tanto en la producción como en el consumo mundial.
- No obstante lo antedicho, el mercado mundial de lácteos continuará siendo dominado en el mediano plazo por los exportadores tradicionales pertenecientes a la OCDE: Australia, Nueva Zelanda y la Unión Europea (UE). El comercio seguirá siendo fundamentalmente regional, con ejemplos como el del intercambio intra-UE, cuya magnitud supera a la sumatoria del resto del comercio global. Aún así, se prevé que los países extra-OCDE ganarán participación principalmente en manteca y leche descremada en polvo, ocupando el lugar que irán dejando las exportaciones comunitarias en declinación.
- En este marco, la lechería argentina está llamada a ocupar un lugar creciente en el concierto mundial, particularmente como exportador de leche en polvo y quesos, ya que se espera que las ventas de estos productos por parte de la UE se mantendrán estables.
- Para el período 2007-2016, el Instituto de Investigación de Política Agrícola y Alimentaria (FAPRI por sus siglas en inglés), proyecta las siguientes tasas anuales de aumento de las exportaciones mundiales y de los precios:

Producto	Quesos	L. en Polvo Entera	L. en Polvo Descremada	Manteca
Tasa acum. anual exportaciones	+2,6%	+1,7%	+2,9%	+1,9%
Var. precios internac. (2016 vs. 2007)	+8%	+5%	-0,5%	+9%

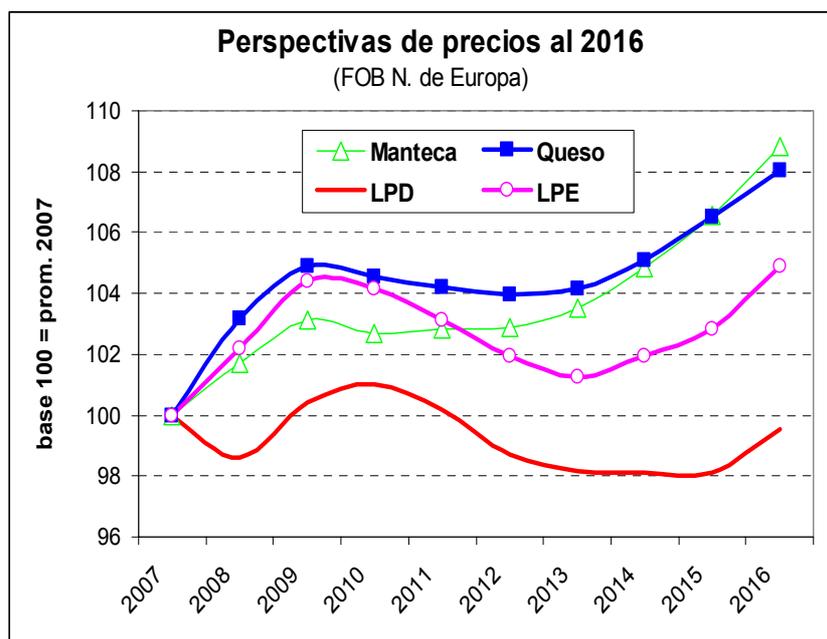
Fuente: FAPRI 2007 U.S. and World Agricultural Outlook.

- La escalada de los **precios internacionales** registrada en el último quinquenio puede ser interpretada como un síntoma de cambios estructurales más amplios. En primer término, la urbanización y la mejora en los ingresos en las economías emergentes, han modificado la dieta hacia un consumo creciente no sólo de manteca y quesos sino también a un uso más versátil de las leches en polvo. Estos cambios fueron promovidos por acciones de *marketing* como el desarrollo de canales de venta y programas gubernamentales en varios países.
- En segundo lugar, y dados los avances tecnológicos y la difusión de las inversiones globales se detecta un cambio hacia productos lácteos procesados de alto valor agregado. En los países en desarrollo la tendencia se manifiesta en mejoras en la capacidad de procesamiento y almacenamiento, lo que permite una mayor producción de lácteos frescos. Por su parte, en los mercados maduros de las economías avanzadas, la

innovación y la adición de valor se perciben en el desarrollo de productos de “conveniencia” y en una amplia variedad de productos, en particular quesos y lácteos frescos saborizados, que satisfacen los más variados gustos.

- Finalmente, y no por ello menos importante, debe mencionarse el avance de las reformas en el mercado lácteo mundial, tales como la significativa reducción de los *stocks* de intervención así como de los subsidios a la exportación, principalmente en la Unión Europea. Ambas políticas distorsivas, que tradicionalmente han mantenido deprimidas las cotizaciones internacionales, han perdido y seguirán perdiendo fuerza como factores formadores de los precios.
- La persistencia de una sólida demanda de productos lácteos en combinación con el encarecimiento de los costos de alimentación del rodeo y la reducción de la oferta global, más abrupta en la Unión Europea y Australia, explican buena parte del reciente incremento de los precios internacionales de los lácteos, especialmente de las leches en polvo. Como se dijo antes, las reformas implementadas particularmente en la UE, que derivarán en la merma de los subsidios a la exportación, tendrán un efecto adicional y más permanente que dotará de firmeza a las cotizaciones en los próximos años.
- Los precios internacionales de los productos lácteos han aumentado significativamente a partir de fines de 2006. En efecto, el índice de precios que calcula la FAO para los productos lácteos experimentó un aumento del orden del 75% entre enero y septiembre de 2007, y alcanzó así el nivel mensual récord desde el comienzo de la publicación de esta serie en 1990.
- En una primera etapa el aumento fue más abrupto en las leches en polvo pero en los últimos meses sus cotizaciones se estabilizaron o incluso se redujeron, al tiempo que se agudizaban las subas en manteca y queso Cheddar. En comparación con los niveles de comienzos de 2007, los aumentos hasta septiembre fueron de 67% en el caso de la leche entera en polvo, un 71% en el de la leche descremada en polvo, 77% en el caso del Cheddar y 97% en el de manteca (en todos los casos se toma el promedio del rango en el mercado de Oceanía).
- El interrogante que se plantean la mayoría de los analistas es: ¿hasta cuándo seguirán subiendo los precios de los productos lácteos? Según el último informe Perspectivas Alimentarias de la FAO “esta es una pregunta cuya respuesta depende en gran medida de la protección efectiva que representan los diversos obstáculos al acceso a los mercados que interponen actualmente los principales países productores/consumidores de leche”. El documento destaca el hecho de que dada la magnitud de las subas de las cotizaciones internacionales de los lácteos, el precio mundial indicativo de la leche –un valor de referencia basado en los precios mundiales de la leche descremada en polvo y la manteca, al que se le deduce un 15% de costos de procesamiento- resulta hoy muy similar a los niveles vigentes en los Estados Unidos y la UE, lo que les permite a ambos exportar sin necesidad de subsidios. La FAO concluye que la probable expansión de la oferta en estos países significaría un freno a la continuidad del alza.
- Según el organismo mundial ya se está observando un debilitamiento de los precios de la leche en polvo, en lo que constituye una corrección de mercado, ya que las industrias han destinado más producción a las leches

en polvo y menos a los productos lácteos relativamente más baratos, como quesos y manteca.



Fuente: FAPRI 2007 U.S. and World Agricultural Outlook.

Las exportaciones argentinas

- Según los últimos datos disponibles en la FAO, en 2005 la Argentina fue el 14° exportador mundial en volumen de productos lácteos en su conjunto, con una participación del orden del 2%. Estimaciones propias indicarían que esta proporción habría aumentado hasta un 2,5% en 2006.
- A nivel de productos individuales en 2005 la Argentina resultó el 2° exportador mundial de leche en polvo entera, el 16° de leche en polvo descremada y el 18° de quesos. Si bien la participación de nuestro país es significativa sólo en leche en polvo entera, mostró una evolución muy positiva en la última década, al igual que el sesgo exportador (expo/producción).

Exportaciones de productos lácteos. Datos provisorios 2006

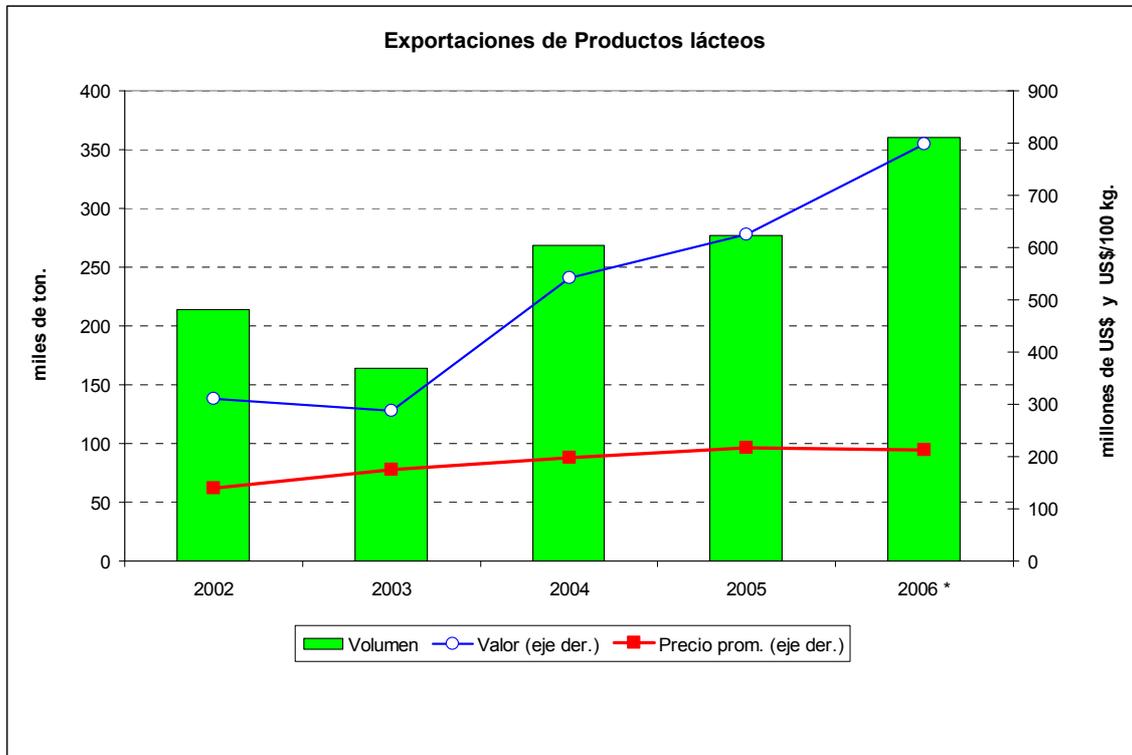
Producto	Expo mundial	Part. Arg.	Princ. Exportadores
	(miles ton.)	(%)	
LPE	1.786	11,8%	Nva. Zel., UE y Argentina
LPD	1.160	2,0%	EEUU., UE y Nva. Zel.
Manteca	881	1,4%	UE, Nva. Zel. y Australia
Quesos	1.566	3,7%	UE, Nva. Zel. y Australia

LPE: leche en polvo entera. LPD: leche en polvo descremada.

Fuente: FAO.

- En el período '02-'06 las exportaciones argentinas representaron, en promedio, el 22% de la producción nacional.

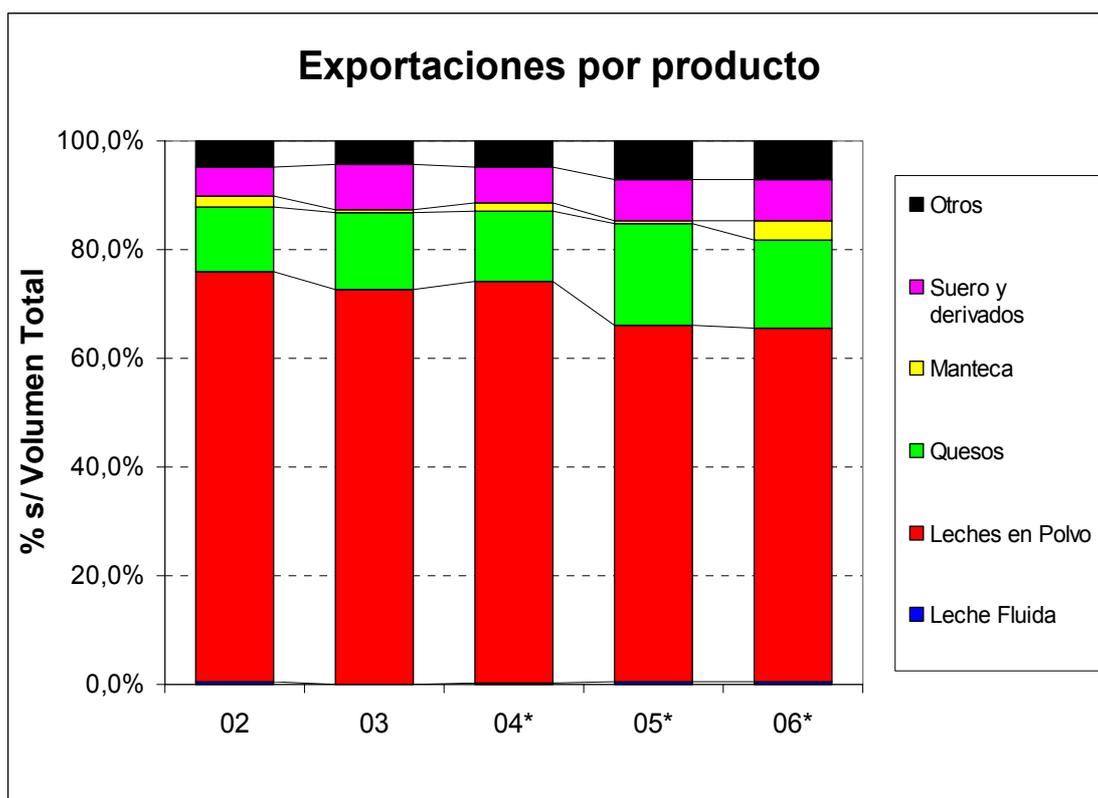
- Durante el año 2006, las exportaciones de productos lácteos significaron, en promedio, el 26% de la producción nacional.
- En 2006 se exportaron unas 361.000 toneladas, por un valor FOB de casi US\$ 800 millones. Ambos registros significaron nuevos récords históricos.



* Provisorio.

Fuente: Dirección de Ind. Alimentaria sobre la base de datos del INDEC

- Si bien la leche en polvo sigue liderando el ranking de productos exportados, debe destacarse la creciente importancia que están tomando los quesos. En efecto, entre 2002 y 2006 la participación de éstos últimos pasó del 12% al 16%, a expensas de la merma de 10 puntos porcentuales en el aporte de la leche en polvo.



* Provisorio.

Fuente: Dirección de Ind. Alimentaria sobre la base de datos del INDEC

- En cuanto a los destinos de las colocaciones, cabe destacar un interesante proceso de diversificación iniciado hacia 1998 y consolidado en años recientes.
- En 2006, la Argentina exportó lácteos a 116 países, aunque sólo 19 de ellos representaron individualmente compras superiores al 1% del volumen total. Como dato de referencia puede señalarse que en 2002 los destinos eran 96 y apenas 12 tenían un peso relativo superior al 1% del volumen total.
- Los tres primeros destinos en 2006, Argelia, Brasil y Venezuela sumaron el 38% del volumen total. En 2002 este indicador alcanzaba a un 60%.

Acceso a mercados

En el marco de las negociaciones del MERCOSUR con Colombia, Venezuela y Ecuador (ACE N° 59), estos países han otorgado cupos con preferencias arancelarias en diversas posiciones de los productos lácteos. Entre los **principales objetivos** de los acuerdos mencionados se destaca la creación de un espacio económico que contribuya a facilitar la libre circulación de bienes y servicios y la plena utilización de los factores productivos, así como formar un área de libre comercio entre las partes contratantes del acuerdo, mediante la diversificación del intercambio comercial y la eliminación de las restricciones arancelarias y no-arancelarias que afecten el comercio recíproco.

Entre los objetivos fijados por el Gobierno Nacional se encuentra la promoción de la pequeña y mediana empresa, así como dar participación a nuevas empresas que contribuyan al desarrollo de cada cadena alimentaria y a la generación de empleo genuino.

Los potenciales **beneficiarios** son las personas físicas o jurídicas titulares de empresas habilitadas para la producción de aquellos productos sobre los que se otorga la preferencia arancelaria, interesadas en ser adjudicatarias de participaciones en los cupos de exportación establecidos por las respectivas resoluciones.

El **criterio de distribución** de cada cupo anual fijado por las resoluciones que establecen los registros es el que toma como base los antecedentes de exportación, en función de la participación relativa de las empresas en el valor Free On Board (FOB) a todo destino, durante un determinado periodo anterior al pedido de registro. Se fija como pauta de reparto que el 85% del cupo anual fijado se asigne entre las empresas que tienen antecedentes de exportación y el 15% restante sea distribuido entre las empresas inscriptas que cuenten o no con dichos antecedentes.

En cuanto a los **aspectos normativos**, cabe mencionar que las resoluciones que crean los Registros para empresas exportadoras y fijan un determinado cupo con preferencia arancelaria a un destino establecido, son las siguientes:

Resolución 147/2006: “Registro para las empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados” a la República Bolivariana de Venezuela.

Resolución 379/2006 y 521/2006: “Registros para las empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados” a la República de Colombia.

Resolución 519/2006: “Registro para las empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados” a la República de Ecuador.

Para mayor información sobre las cuotas de lácteos a Colombia, Venezuela y Ecuador consultar:

Correo electrónico: vtorre@mecon.gov.ar o pdores@mecon.gov.ar

Página de internet: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/lacteos/default.asp>.
Sección “Cuotas de leche”.

¿ Dónde consigo Información comercial, técnica, de calidad, sanitaria, etc.?

a) SENASA. Coordinación de Relaciones Internacionales e Institucionales.

Tel: (054 11) 4121-5353

E-mail: relint@senasa.gov.ar

Horario de atención: de 10 a 13 y de 14 a 17 hs.

Este es el primer lugar para obtener información actualizada tal como mercados abiertos, condiciones y requisitos higiénico – sanitarios del país de destino, trabas sanitarias, plantas habilitadas para los diferentes destinos, regímenes de habilitación por destino de exportación, tipos de visitas de habilitación según el destino, etc.

También en se puede acudir a esta Coordinación en caso de tener un problema en la comercialización por razones sanitarias.

Protocolos y Certificados Sanitarios.

En el caso de mercados abiertos existen **Protocolos** bilaterales acordados entre el SENASA y el país de destino, que incluyen los **Certificados Sanitarios**, lo que facilita mucho los trámites de exportación; de lo contrario hay que iniciar una negociación. (En el Punto 10 puede verse un modelo de Certificado Sanitario)

Mercados Abiertos para Leche y Productos Lácteos

Afghanistan	Leches	Italia	Quesos y Otros Lacteos
Alemania	Quesos	Jamaica	Leches
Angola	Leches y Quesos	Japón	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Antigua y B.	Leches	Jordania	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Arabia Saudita	Leches y Otros Lacteos	Líbano	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Argelia	Leches y Quesos	Libia	Leches
Australia	Otros Lacteos	Madagascar	Leches
Azerbaijan	Quesos	Malasia	Leches
Bangladesh	Leches y Otros Lacteos	Mali	Leches
Barbados	Leches y Otros Lacteos	Malta	Quesos
Belice	Leches	Marruecos	Leches y Quesos
Bolivia	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Mauricio	Leches
Brasil	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Mauritania	Leches
Cabo Verde	Leches	México	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Camerún	Quesos	Namibia	Leches
Canadá	Quesos y Otros Lacteos	Nigeria	Leches
Chile	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Omán	Leches

China	Leches y Otros Lacteos	Pakistán	Otros Lacteos
Colombia	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Paraguay	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Corea del Sur	Quesos y Otros Lacteos	Perú	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Costa de Marfil	Leches	Qatar	Leches
Croacia	Quesos	Rep.Centroafri	Leches
Cuba	Leches	Rep. Dominicana	Leches y otros lacteos
Dinamarca	Quesos	Rusia	
Ecuador	Leches y Otros Lacteos	Santa Lucía	Leches
Egipto	Leches	Senegal	Leches
Emir.Arabes U.	Leches	Sierra Leona	Leches
España	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Singapur	Leches
Estados Unidos	Leches, Quesos y Otros Lacteos	Siria	Otros Lacteos
Filipinas	Otros Lacteos	Sudáfrica	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Francia	Leches y Otros Lacteos	Sudán	Leches
Gambia	Leches	Suriname	Leches
Ghana	Leches	Tailandia	Leches y Otros Lacteos
Gran Bretaña	Leches y Otros Lacteos	Taiwán	Leches y Otros Lacteos
Guayana Franc.	Leches	Togo	Leches
Guinea	Leches	Trinidad y T.	Leches
Guinea Ecuator.	Quesos	Túnez	Leches
Haití	Leches	Uruguay	Leches, Quesos y Otros Lacteos
Holanda	Leches	Venezuela	Leches y Otros Lacteos
Honduras	Leches	Vietnam	Leches y Otros Lacteos
India	Leches	Yémen	Leches
Indonesia	Leches y Otros Lacteos	Zambia	Leches
Iraq	Leches	Zimbabwe	Leches
Israel	Leches y Otros Lacteos		

Nota: Este listado es orientativo y por ser dinámico conviene consultar sobre el producto y el mercado de destino en la Coordinación de Relaciones Internacionales e institucionales del SENASA.

Los mercados que están abiertos para subproductos (quesos y otros lácteos) tienen mayores exigencias sanitarias que aquellos países que están habilitados para el ingreso de leche en polvo.

b) Dirección Nacional de Mercados de la SAGPyA.

Av. Paseo Colón 922. Ciudad de Buenos Aires. Planta Baja. Of.: 19

Tel.: (011) 4349-2727

La consulta en esta Dirección es muy útil porque una vez que se identifica la posición arancelaria, es importante determinar si es la misma en el país de destino y también averiguar si existe Sistema Generalizado de Preferencias (SGP), cuotas, licencias, etc.

c) Consejerías Agrícolas de Argentina en el Exterior.

Es parte de sus funciones asistir a los exportadores, tanto para los que se inician como para aquellos que tengan problemas tales como embarques parados.

Unión Europea.

Lic. Gustavo Idígoras.

Consejero Agrícola
Ambassade d'Argentine
aupres de l' Union Européene
Tel.: 32 2 640 33 33
Fax : 32 2 640 00 08
e-mail: gidiqoras@agricola-ue.org

Estados Unidos.

Ministro José Molina
e-mail: josemolina@consejeria-usa.org

República Popular China

Ing. Agr. Mariano Ripari
e-mail: mripari@consejeria-china.org

Brasil.

Lic. Fernando Luís Urbani
furbani@apis.com.ar
furbaniahoo.com

d) Sitio web de la Consejería Agrícola Argentina en la Unión Europea: www.agricola-ue.org.

En este sitio aparecen requisitos sanitarios y arancelarios, así como la lista actualizada de establecimientos habilitados para exportar a la UE.

Aquí pueden verse las exigencias de la UE para la importación de lácteos y dulce de leche provenientes de la Argentina.

e) Fundación ExportAr

www.exportar.org.ar o comunicarse al Tel.: 4315 – 4841.

Allí puede obtenerse información sobre:

- A dónde exportar

- A quién venderle
- Con quién asociarse

f) **Red de Exportadores de Buenos Aires.** www.redexport.gov.ar.

g) **www.ExportaPymes.com**

h) **CENTRO DE LA INDUSTRIA LECHERA (CIL)**

El CIL se encuentra organizado, de acuerdo a las características de su actividad, en seis cámaras:

- Cámara de Usinas de Pasteurización y de Fabricantes de Manteca y Caseína.
- Cámara de Fabricantes de Dulce de Leche.
- Cámara de Productores de Leche.
- Cámara de Fabricantes de Leche en Polvo.
- Cámara de Fabricantes de Quesos.
- Cámara de Comercio Internacional de Productos Lácteos

Cabe destacar asimismo que el CIL es miembro de la Federación Panamericana de Lechería (FEPALE); se encuentra también asociada a la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y, a través de un Convenio suscripto con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), sostiene el Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Lechera (CITIL) que cuenta con una Planta Piloto y un Laboratorio de Referencia.

Dirección:

Medrano 281 (C1179AAC). Ciudad de Buenos Aires.

Teléfonos: +54-11-4983-0587 / 6149 / 1865
+54-11-4958-1340

Fax: +54-11-4958-4056

E-mail: cilarg@cil.org.ar

Página web: <http://www.cil.org.ar>

La primera exportación

¿ Por dónde empiezo ?

Buscando las posiciones arancelarias para los productos a exportar.

Posición arancelaria

Se entiende por posición arancelaria el código numérico integrado por los siguientes pares de dígitos: Capítulo (2 dígitos), Partida (4 dígitos), Subpartida Sistema Armonizado (6 dígitos, comunes en el marco de la OMC) y Subpartida Regional (8 dígitos, comunes dentro del Mercosur). El Sistema Informático María (SIM), operativo en la Argentina, agrega cuatro dígitos más. De los cuales tres son números y el cuarto es una letra denominada dígito control.

Hasta la Subpartida Regional antes mencionadas se la denomina Nomenclatura Común del Mercosur (NCM), la cual clasifica los productos, asignando a cada uno de ellos, una única posición arancelaria.

La estructura de la NCM está conformada por 21 Secciones y 99 Capítulos.

Importancia de la posición arancelaria.

La posición arancelaria permite el acceso y lectura de datos estadísticos, proporcionados por distintos organismos públicos y privados, tales como:

- Precios y volúmenes de exportación.
- Oportunidades comerciales.
- Perfiles de mercado.

Además, mediante la posición arancelaria se pueden identificar : el tratamiento que recibirá el producto en el mercado de destino tanto en materia arancelaria como no arancelaria, especificaciones técnicas, reintegros de exportación, retenciones, derechos de importación, derechos compensatorios y antidumping, prohibiciones, suspensiones, impuestos internos, cupos de importación, restricciones cambiarias, cláusulas de salvaguardia, normas de empaque, etc.

La clasificación arancelaria permite una interpretación uniforme en todos los países miembros de OMC.

Para obtener la posición arancelaria de cualquier producto puede recurrirse a:

- a) www.infoleg.gov.ar . Una vez allí colocar Decreto 690/2002.

b) **Dirección Nacional de Aduanas. Área de Clasificación Arancelaria.**
Azopardo 350 2do. Piso, de 9:30 a 13 y de 14 a 18 hs. Tel.: (011) 4338-6724/5.

c) **Posición arancelaria con Aranceles y Reintegros.**

En el link de la AFIP se pueden obtener los aranceles y reintegros que corresponden a cada posición arancelaria.

http://www.afip.gov.ar/servicios_y_consultas/consultas_en_linea/arancel_integrado/arancel_integrado_main.asp

d) **Dirección Nacional de Alimentos. Dirección de Industria Alimentaria. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.**

Av. Paseo Colón 922. 2º piso. Of. 241.
Tel.: (011) 4349- 2155

Ing. Agr. Anibal Shaller.

Aquí puede solicitarse asesoramiento con alcance técnico - orientativo para establecer la ubicación del producto.

Posición arancelaria de los lácteos

Los lácteos se encuentran en el capítulo 04.

Nota : El dulce de leche siendo un derivado lácteo está, bajo la nomenclatura del MERCOSUR, en el capítulo 19 (Preparaciones a base de cereales, de harina, de almidón, de fécula o de leche, productos de pastelería) en la posición 1901.90.20

Posición Aranc.	Descripción
04.01	Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulc.
04.02	Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulc.
04.03	Suero de manteca (de mantequilla), leche y nata (crema)
04.04	Lactosuero, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulc.
04.05	Manteca (mantequilla) y demás materias grasas de la leche
04.06	Queso y Requesón
04.06.10	Queso fresco
0406.20	Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo
0406.30	Queso fundido, excepto el rallado o en polvo
0406.40	Queso de pasta azul
0406.90	Los demás quesos
0406.90.10	Con un contenido de humedad inferior al 36,0 % en peso

0406.90.10.100E	En envases inmediatos de contenido neto inferior a 1 kg.
0406.90.10.900Y	Los demás
0406.90.20	Con un contenido de humedad superior o igual al 36,0%
0406.90.30	Con un contenido de humedad superior o igual al 46,0%
0406.90.90	Los demás

¿Qué registros, inscripciones y trámites necesito realizar para exportar?

1. Inscripción como Comerciante.

Registro Público de Comercio .

www.jus.gov.ar → guía de trámites → inscripción como comerciante

2. Obtención de Clave Única de identificación tributaria (CUIT) en caso de empresas; CUIL en caso de personas físicas.

Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)

Constancia de CUIT. Consultar en la pagina web de AFIP. www.afip.gov.ar

Administración Nacional de la Seguridad Social (Anses)

Para conseguir la constancia de CUIL on-line dirigirse a <http://www.anses.gov.ar>, luego hacer clic en “*obtenga constancia de CUIL en un instante*”, a continuación llenar los datos, luego oprimir enviar y finalmente se podrá imprimir la constancia.

3. Habilitaciones y registros ante el SENASA.

3.1 Habilitación para tráfico federal:

Esta habilitación, le permite al establecimiento la elaboración de productos lácteos para ser comercializados en todo el territorio nacional. El Senasa posee convenios con las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y La Pampa. Los convenios consisten en la delegación a los Ministerios de Agricultura y Ganadería las tareas de las habilitaciones, como así también de la fiscalización de los establecimientos federales que se encuentren en dichas provincias. El Senasa cumple las funciones de supervisión de los desempeños provinciales.

Las demás provincias, en caso de tener establecimientos elaboradores de lácteos, los deberán habilitar ante Senasa, pudiendo iniciar sus consultas en la unidad local de la zona.

En caso de estar interesado en una habilitación federal dentro de las provincias con convenio, deberán comunicarse con:

Provincia de Buenos Aires

Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires
Calle 51 esq. 12 Torre 1 piso 6 – CP 1900 La Plata - Buenos Aires
Te. 0221-4295345/6

Provincia de Córdoba

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Recursos Renovables
Av. Vélez Sarfield 340 – CP 5000 Córdoba – Córdoba.
Te. 0351-4342099 int. 202/218

Provincia de La Pampa

Ministerio de la Producción – Subsecretaria de Asuntos Agrarios
Centro Cívico piso 3 – CP 6300 Santa Rosa – La Pampa.
Te. 02954-422285

Provincia de Santa Fe

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio
Boulevard Pellegrini 3100 – CP 3100 Santa Fe – Santa Fe.
Te. 0342-4505340/380/391

3.2 Habilitación para tráfico internacional

Los establecimientos que deseen exportar productos de origen lácteo deberán estar habilitados por la Coordinación de Lácteos y Apícolas para tráfico internacional. Esta habilitación se puede iniciar en el Senasa central, o en caso de ser un establecimiento ya habilitado para tráfico federal, se deberá solicitar por nota, la intención del cambio de categoría del establecimiento (en las provincias con convenio se debe solicitar el pase del expediente al ministerio que corresponda para que sea girado a la Coordinación de Lácteos y Apícolas).

Requisitos de habilitación

La habilitación de un establecimiento lácteo en la República Argentina, se encuentra reglamentada por el decreto 2.687/77, este es válido tanto para las habilitaciones federales como para las internacionales, por lo cual se deberá cumplir con dicho decreto. Luego de esto se deberá presentar toda la documentación solicitada en el formulario de habilitación. La totalidad de la documentación deberá ser presentada ante Senasa o el organismo que corresponda. En caso de tener interés en una habilitación internacional, se deberán cumplir con los requisitos que el Senasa o los países de destino exijan.

Decreto Ley 2.687/77

Establece normas para habilitación, funcionamiento y fiscalización de establecimientos lácteos. Deroga el Decreto 9030/65 y los Arts. N° 13 y 15 del Decreto N° 85.330/41. Ver texto completo en el **ANEXO al final de este documento**.

Los pasos a seguir para la inscripción de plantas lácteas ante Senasa son:

1. Presentarse en el 6° piso contrafrente de Senasa central – Paseo Colón 367- con la totalidad de la documentación tanto técnica como legal que se detalla en “Solicitudes de Inscripción”. Si dicha documentación está completa se le entrega un cupón acorde al arancel que se detalla más adelante.
2. Dirigirse a “Tesorería” (PB de Senasa central) con el cupón antes mencionado y abonar el arancel correspondiente.
3. Entregar en “Mesa de Entradas” (PB de Senasa central) toda la documentación con una copia del comprobante de pago.
4. Luego de aprobado el estudio tanto técnico como legal de la documentación presentada y la correspondiente constatación en planta, se finaliza el procedimiento con la emisión de un Certificado de inscripción, en el cual se indica el número otorgado, qué tipos de productos está autorizado a elaborar y exportar, etc. Todo el proceso (no existiendo ninguna objeción o falta de documentación) demora 30 días aproximadamente.

Las habilitaciones son aranceladas.

Habilitación de establecimientos para tráfico internacional de lácteos
Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal

Dónde se realiza:

Coordinación de Lácteos y Apícolas
Paseo Colón 369 P.B. (1063) C. A. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4121-5423
e-mail: pclavin@senasa.gov.ar

Horario de atención:

Lunes a viernes de 10:00 a 13:00 hs. y de 14:00 a 17:00 hs.

Documentación requerida:

- Razón Social.
- Nombre Fantasía.
- Domicilio Industrial.
- Domicilio Legal, teléfono y fax .
- Ubicación del establecimiento.
- Actividades a desarrollar.

Primera etapa de documentación:

- Plano de la obra en escala uno en cien (1:100), por duplicado.
- Plano de ubicación de la planta en escala uno en dos mil (1:2000), por duplicado.
- Plano de corte de la planta en escala uno en cien (1:100), por duplicado.
- Memoria descriptiva constructiva del establecimiento, por duplicado.
- Memoria descriptiva operativa de actividades/productos y del personal, por duplicado.
- Declaración jurada de elaborador/depósito, por duplicado
- Abono arancel por inscripción.

Segunda etapa de documentación:

- Certificado de Habilitación otorgado por autoridad local competente (comunal, municipal, provincial), que contemple todos los rubros solicitados, extendido a nombre de la firma que solicita la habilitación del Senasa.
- Certificado de aprobación de eliminación de efluentes con autorización de funcionamiento otorgado por autoridad local competente (comunal, municipal, provincial), que contemple todos los rubros solicitados, extendido a nombre de la firma que solicita la habilitación del Senasa y/o plano y memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y de desagües industriales aprobados por autoridad competente.
- Título del profesional Director Técnico, en aquellos casos que correspondiere.
- Protocolo de análisis físico - químico y bacteriológico de agua, actualizado y avalado por organismo oficial.
- Comprobante de inscripción en la Dirección Nacional de Recaudación Previsional (CUIT), y en la Dirección General de Rentas, o Convenio Multilateral.
- Contrato societario de S.A./S.R.L./COOPERATIVA/ASOCIACION CIVIL/SOCIEDAD CIVIL/ETC.
- Si es empresa unipersonal presentación de copia de D.N.I., o de su inscripción en el Registro Público de Comercio, indicando si utilizará un nombre de "fantasía".
- Título de propiedad, certificado de dominio actualizado del bien raíz por el Registro correspondiente, o bien Contrato de locación, arrendamiento o documento que acredite el usufructo.
- Carta y/o Poder especial autorizando la delegación de trámites a apoderados y/o terceros que no sean parte integrante de la firma.
- Libro de actas, tamaño oficio de 200 fojas.

Ver Instructivo en :

<http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=931&io=4013>

Quién puede efectuarlo:

Titular, representante y/o apoderado acreditado ante escribano público o carta de poder con certificación de firma.

Arancel y Servicio de Trámite Urgente:

Según lo establecido por Resolución Senasa N° 422/04.

Duración:

Depende del tiempo que utilice el usuario para dar respuesta al trámite.

Documentación que se otorga:

Número oficial - Habilitación nacional

Normas que reglamentan el trámite:

Decreto N° 2687/77

Requisitos acorde al destino de exportación

Las exportaciones de productos lácteos, en nuestro país son certificadas por el Senasa, acorde a los requisitos de cada país de destino de la mercadería. En referencia a esto el Senasa solo certifica mercaderías que fueron elaboradas en establecimientos habilitados por el Servicio, por consiguiente cualquier exportación que se desee realizar debe provenir de establecimientos habilitados por Senasa para tráfico internacional de lácteos. Los requisitos para habilitar un establecimiento lácteo para tráfico internacional, se encuentran dentro del decreto 2687/77, en el cual se incluyen las condiciones mínimas que debe reunir la planta, y se incluyen también las normas emanadas de la Resolución Mercosur GMC 80/96 de BPM.

Los destinos a los cuales se pueden exportar los productos, dependen en gran medida de los requisitos de los países importadores.

Como es de esperar este es un mercado dinámico, pero trataremos de simplificar el análisis en dos grandes grupos:

- Países con los cuales existen relaciones comerciales (esto quiere decir que ya hay experiencia, y se conocen las exigencias zoosanitarias del país de destino, como así también ya existe un modelo de certificado zoosanitario aprobado)

- Países con los cuales no existen relaciones comerciales (esto puede ser porque nunca hubo transacciones comerciales con ese país o no existe aun modelo de certificado zoosanitario aprobado)

Dentro del primer grupo, existen distintos tipos de modelos acorde a los países de destino. Cada país puede tener sus exigencia específicas,

incluyendo los modelos de certificados como así también las condiciones de habilitación. A continuación daremos algunos ejemplos:

Chile:

El establecimiento interesado debe solicitar a Senasa a inclusión en la lista para su auditoria de las autoridades sanitarias chilenas. Luego de la auditoria conjunta del SAG-Senasa, se decide si la planta queda incluida como establecimiento lácteo aprobado para exportar su mercadería a Chile. Esta habilitación se otorga por línea de producción y tiene una validez de 2 años. Los costos de la mencionada auditoria corren por cuenta de la firma interesada.

México:

Este destino es similar a la mecánica de Chile, realizándose la auditoria de planta en conjunto del Sagarpa-Senasa, quedando habilitadas líneas de producción y teniendo la habilitación una validez de un año. Los costos también son cubiertos por las firmas interesadas.

Paraguay:

El modelo es similar a los anteriores descriptos, con la diferencia que las plantas que poseen habilitación para Unión Europea se dan por habilitadas, y las demás plantas son visitadas en conjunto por gente de Senacsa-Senasa. La habilitación no posee vencimiento.

Brasil:

La DIPOA (Departamento de Productos de Origen Animal) de Brasil, ha firmado un convenio con el Senasa, al cual le delega la posibilidad de habilitar establecimientos lácteos acorde a las normativas del mencionado país, quedando la DIPOA con la potestad de auditar a Senasa, para corroborar el cumplimiento de los requisitos. El mecanismo es conocido como de prelisting, consistiendo en el envío de un fax desde Senasa la DIPOA, en el cual se detallan los datos de la planta a ser incluidas dentro de los listados de Brasil. En caso de no recibir respuesta dentro de los 10 días, la planta se da por aprobada, pasando a integrar los listados de establecimientos aprobados con destino a Brasil.

Luego de concluir esta parte, se debe realizar la aprobación de los rótulos. Esto se hace a través de la resolución 125/95 de DIPOA, previa intervención de Senasa. Esta habilitación es arancelada.

Unión Europea:

El mecanismo de habilitación de este destino es también el de prelisting, siendo parecido al de Brasil. Las exigencias de estos destinos se encuentran incluidas dentro de la directiva de CEE 92/46. Este tipo de habilitación es arancelada.

Los demás países en los que existen antecedentes de comercialización de productos lácteos no tienen mayores exigencias en cuanto a la habilitación del establecimiento, siendo necesario únicamente la habilitación de Senasa para tráfico internacional.

Para mayores detalles consular el documento: **Procedimiento de exportación de lácteos según destinos en:**

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File640-io_exp.pdf

Establecimientos lácteos de exportación:

Para conocer las Plantas habilitadas por Senasa para exportación de lácteos y sus respectivos productos entrar a :

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File671-anex_estab.pdf

Países con convenio que tienen antecedentes de exportación de lácteos:

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File670-antec_exp.pdf

3.3 Registro como importador/exportador

Instructivo para inscripción y reinscripción

Instructivo para registrarse como importador y/o exportador de animales, vegetales, material de reproducción y/o propagación, productos, subproductos y/o derivados de origen animal o vegetal o mercaderías que tengan entre sus componentes ingredientes de origen animal y/o vegetal, en cumplimiento de la resolución Senasa 492/2001.

Dónde se realiza:

- Los formularios de inscripción pueden retirarse en la Coordinación de Importación de Productos (CIP), dependiente de la Dirección de Tráfico Internacional, ubicada en Paseo Colón 417 – PB (oficina a la calle), Teléfono: 011 -4121 -5488 / 5483 / 5286.
Fax: 011-4121-5286
e-mail: masuarez@senasa.gov.ar
Horario de atención: 10 a 13 y 14 a 17 hs

Los interesados radicados en el interior, los podrán solicitar en la oficina local correspondiente, quien los remitirá junto con la documentación requerida a la CIP, para que inicie el trámite. Concluido el mismo, se enviará a esa oficina local la constancia de registro. En caso de que no se aporte el material necesario será solicitado a los interesados por la misma vía. También pueden enviar la

documentación por correo postal directamente a la dirección anterior. En ese caso, la constancia será enviada al domicilio legal declarado.

- Una vez completados los formularios, se presentan junto con la documentación requerida (*) en Mesa de Entradas (ME) - Paseo Colón 379 - PB (oficina a la calle), para iniciar un expediente; el cual será remitido por ME directamente a la CIP.
- Si toda la documentación está en orden, se extiende la Constancia de inscripción que el interesado (o cualquier persona autorizada por él) puede retirar en la CIP en noventa y seis (96) horas.
- El diligenciamiento solamente puede ser canalizado por el/los titular/titulares o apoderado/s.

Cualquier consulta puede efectuarse en forma personal o telefónica en la CIP.

(*) Documentación requerida:

1. Fotocopia de Inscripción ante la DGI.
2. Fotocopia de inscripción ante la Dirección General de Aduanas.
3. Firmas de las personas autorizadas para realizar gestiones ante el Senasa, según modelo de nota Anexo II.

Para Personas Físicas y Sociedades de Hecho (para las sociedades de hecho, esta documentación debe presentarse por cada persona que la compone):

4. Certificado policial original del domicilio real declarado
5. Fotocopia del documento cívico (1º y 2º hoja)

Para Personas Jurídicas y Sociedades de Hecho:

6. Fotocopia del Estatuto o Contrato social inscripto en el Órgano de Control Societario (en el caso de las sociedades de hecho, si lo tuvieren)

Todas las fotocopias deben estar certificadas por: Escribano público, Juez de Paz, policía u otro organismo de seguridad, NO POR BANCO.

Para el Anexo II:

No puede faltar en ningún caso. Si no se autoriza a personas, tachar el cuadro correspondiente, pero presentarlo.

Si se incluye a personas, no puede faltar ningún dato de los solicitados (incluida la firma de cada uno).

En todos los casos, la firma al pie debe estar certificada por Escribano público, Juez de paz, policía u otro organismo de seguridad, NO POR BANCO. Esta firma es la única que va certificada en todo el trámite.

El trámite no es arancelado por ahora.

Duración del trámite:

Una vez iniciado el expediente en Mesa de Entradas y Salidas de Senasa

central, el trámite demora 96 (noventa y seis) horas hábiles, si la documentación no tiene observación alguna.

Anexo Operador - Rubro:

Se solicita completar a los fines de presentarse con el trámite de inscripción para estadísticas y control de rubro.

Reinscripción:

El trámite para la reinscripción se realiza en la Coordinación de Importación de Productos, dependiente de la Dirección de Tráfico Internacional, ambas áreas operativas de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria. Paseo Colón 417 Piso: P.B. , oficina a la calle, (1063) Cap. Fed.

Tel: 0054-11- 4121-5483/5488

Fax: 0054-11-4121-5286

e-mail: masuarez@senasa.gov.ar

Horario de atención: 10 a 13 y 14 a 17

Documentación requerida:

Completar el formulario de reinscripción (anexo III, resolución Senasa 492/2001). Traer fotocopia no certificada de la constancia de inscripción anterior que se otorgara durante la vigencia de la Resolución 492/2001 o la otorgada con anterioridad a la misma.

En caso de que sea constancia anterior a la vigencia de la Resolución 492/2001 si no obra en la misma el N° de CUIT, traer una fotocopia no certificada de inscripción en la Aduana o DGI en la que obre este número y el nombre o denominación del usuario.

El trámite no es arancelado por ahora.

Duración del trámite:

Una vez presentado ante la Coordinación de Importación de Productos, el trámite demora 96 (noventa y seis) horas hábiles, si la documentación no tiene observación alguna. No es necesario hacer expediente.

Los interesados radicados en el interior podrán solicitar el formulario de reinscripción al área citada o a la oficina local correspondiente. Una vez cumplimentado, toda la documentación debe entregarse en la oficina local desde donde será remitida a la Coordinación de Importación de Productos (Registro Impo-Expo) - Paseo Colón 417- P.B. Cap. Fed. Senasa, dependencia que procederá a la reinscripción inmediata sin iniciar expediente, ya que es continuidad del trámite anterior. una vez concluido se enviará a la oficina local la constancia de registro como se hace habitualmente.

En caso de que no se aporte el material necesario será solicitado por la misma vía a los interesados para cumplimentar el trámite. El usuario podrá optar asimismo por remitir la documentación vía postal directamente a la citada Coordinación y recibirá por la misma vía la constancia de registro.

Listado de documentación requerida:

[Resolución N° 492/2001](#)

[Anexo I](#)

[Anexo II](#)

[Anexo III](#)

[Anexo Operador - Rubro](#)

Para mayor información:

Coordinación de Importación de Productos - Dirección de Tráfico Internacional

Av. Paseo Colón N° 417

E-mail: rcastell@senasa.gov.ar

Tel.: 011-4121-5000 / 5483 / 5488

4 Inscripción en el Registro de Importadores y Exportadores ante la Aduana.

El Registro de Importadores y Exportadores de la República Argentina es el primer requisito para realizar operaciones de exportación y es una inscripción obligatoria. El trámite se realiza por única vez en la **Dirección General de Aduanas (DGA)** y es válido para realizar tanto operaciones de exportación como de importación.

La solicitud de inscripción debe presentarse ante la aduana que corresponda al domicilio legal **utilizando el Formulario OM 1228 E**. El solicitante deberá presentarse ante la División Registro de la Subdirección General de Legal y Técnica Aduanera, para las aduanas de Buenos Aires y Ezeiza o ante la Sección Registro de las aduanas del interior según corresponda al domicilio legal.

Pueden inscribirse tanto personas físicas como jurídicas y los trámites de exportación pueden ser realizados por un Despachante de Aduana.

El número de inscripción obtenido habilita para operar a través de cualquier aduana del país.

Dirección General de Aduanas.

Azopardo 350. Planta baja. Ciudad de Buenos Aires.

Tel.: (011) 4338 - 6400

Horario de atención: lunes a viernes de 9:30 a 13 hs. y de 14 a 18 hs.

Requisitos para el Registro de Importadores y Exportadores:

CUIT + fotocopia

DNI + fotocopia.

Arancel: Trámite no arancelado.

Formulario OM 1228 E Se consigue en PB, en dos originales. Con el formulario debe presentarse un **Acta de Distribución de Cargos y Personas Autorizadas** para suscribir documentación de comercio exterior.

Registro como Exportador no Habitual.

Existe la alternativa de inscribirse para realizar operaciones por única vez. Para ello se emplea el **Formulario 1752 - C (formulario azul)**.

Normativa que reglamenta el trámite:

- Código Aduanero (Ley 22.415) y Decreto 2284/91
- Decretos N° 2690/02 y 971/03. Registro de Exportadores ante la Aduana.

5. Envases y equipamiento en contacto con alimentos.

Es probable que el exportador tenga que adaptar el producto para la exportación y para ello quizás deba realizar alguna modificación en el diseño del producto, tal como tamaño del envase, color, marca, rótulo, etc.

Esto puede consultarse en:

**SENASA. Dirección de Laboratorios y Control Técnico.
Coordinación General de Laboratorio Animal.
Coordinación de Productos Alimenticios y Conexos.**

Av. Fleming 1653, Martínez (1640) Buenos Aires
Tel.: 4836-0030 / 4836-1121 int. 119 - 120
E-mail: apac@com4.com.ar

Horario de atención: Martes de 8:30 a 12:00 hs y de 13:00 a 14:00 hs. y
jueves de 8:30 a 12:00 hs

6. Obtención de Códigos de Barras.

Se tramita en la Asociación de Codificadores de Productos Comerciales - EAN Argentina - CODIGO.

Para la inscripción de la empresa y los productos llamar a :
Tel.: (011) 4510-1700. Internos. 742, 743, 781 y 786.

Página web: www.codigo.org.ar

7. Registro Nacional de establecimiento (RNE).

Si la empresa elabora productos envasados para su venta directa al público necesitará, además de la habilitación por el SENASA, inscribir el establecimiento ante la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional de la provincia donde esté ubicado dicho establecimiento o, en el caso de la Ciudad de Buenos Aires, en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires.

Nota: Si los productos solo van a ser exportados existe la alternativa de tramitar un RNE ante el INAL.

Para conocer los aspectos relativos a este trámite puede consultar el sitio web:

www.alimentosargentinos.gov.ar → Guía de Trámites

8. Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA).

Para productos envasados para su venta directa al público se deberá obtener un RNPA por cada producto que se elabore, lo cual se tramita ante:

- a) **Autoridad de Salud Jurisdiccional (otorga tránsito federal, importación y exportación para el producto registrado).**
- b) **Instituto Nacional de Alimentos (INAL) Esta es una alternativa al punto (a) para el caso en que los productos solo se exporten.**

Requisito previo: Contar con RNE del Establecimiento expedido por la Autoridad de Salud Jurisdiccional o por el INAL.

Para conocer los aspectos relativos a este trámite puede consultar el sitio web:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar> → Guía de Trámites

Para consultas al INAL: Inal_bsas@anmat.gov.ar
Tel. : (011) 4340 – 0800

Exportación:

El INAL interviene cuando se realizan exportaciones de **productos envasados para la venta directa al público y materias primas para uso en la industria alimentaria**. Ello se rige por la Disposición N° 4377/2001. Allí figuran los requisitos y el **Formulario** que es requerido para cada exportación por la Dirección Nacional de Aduanas.

9. Solicitud de Certificado Sanitario según el país comprador.

SENASA. Coordinación de Cuarentenas, Fronteras y Certificaciones.

**Dirección de Tráfico Internacional.
Coordinación de Certificación de Exportación de Productos.**

Paseo Colón 417 – PB (oficina a la calle), Teléfono: 011 -4121 -5488 / 5483 / 5286.

Fax: 011-4121-5286

e-mail: masuarez@senasa.gov.ar

Horario de atención: 10 a 13 y 14 a 17 hs

Se abre un expediente donde primero se determina si hay acuerdo de Argentina con el país importador sobre las condiciones del producto que se desea exportar. En Mesa de Entradas se pide el modelo de Certificado, que varía según producto y lugar de destino (ver mas abajo Modelos de Certificado). Luego dicho certificado va a ser presentado ante las autoridades sanitarias del país de destino.

Para realizar el trámite del Certificado la Dirección de Tráfico verifica si la planta se encuentra en el listado de establecimientos habilitados.

Nota: El Certificado Sanitario difiere según el destino debido a las exigencias de los países compradores.

Ejemplo de Certificado Sanitario para leche y productos lácteos.

MEXICO

**REPUBLICA ARGENTINA
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
CERTIFICADO DE CALIDAD Y ANALISIS PARA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

Certificado Sanitario

CERTIFICADO N° ----
AUTORIZACION N° ----

El inspector oficial abajo firmante visto los presentes actuados certifica que la partida del producto cuyos datos se consignan a continuación es apta para la exportación y consumo :

I. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

Producto : QUESOS

Cantidad de piezas o bultos:Número de unidades:

Peso Neto Total Kg.:Marca:

LOTE
FECHA DE CADUCIDAD

FECHA DE PROCESO/ EMPAQUE

II. PROCEDENCIA DE LA MERCADERIA

Firma y N° oficial del establecimiento elaborador :

III. DESTINO DE LA MERCADERIA

La mercadería es enviada desde :

Aduana interviniente :

Hasta :

Transporte :

Exportador :

Importador :

IV. RESULTADOS DE ANALISIS

V. CERTIFICACION SANITARIA

- 1) Que el producto y cualquier insumo de origen animal utilizados son originarios de la República Argentina.
- 2) Que los productos proceden de rebaños que no fueron objeto de restricciones por causa de Fiebre Aftosa ni de otro tipo de enfermedades vesiculares en el momento de la recolección de la leche.
- 3) Que la planta procesadora únicamente utiliza leche obtenida de hatos que se encuentran bajo supervisión de un Médico Veterinario reconocido por la autoridad sanitaria del país de origen.
- 4) Que los quesos fueron elaborados con leche con un pH inferior a 7, habiendo sido la misma sometida a un proceso de pasteurización cuando menos 72°C por más de 15 segundos.
- 5) Que fue elaborado en:
- 6) Que los productos fueron envasados en recipientes nuevos.
- 7) Que los embalajes y tarimas fueron desinfectados previamente al embarque con un producto viricida inocuo a la salud humana aprobado por las autoridades sanitarias del país de origen.
- 8) Que se tomaron las precauciones necesarias después de la desinfección señalada en el punto anterior para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente potencial del virus de Fiebre Aftosa.
- 9) Que cumple con las normas de calidad del país de origen.
- 10) Que ha sido aprobado por un organismo oficial para consumo humano.
- 11) Que en el país de origen del producto existe reglamentación zoonosanitaria vigente que prohíbe alimentar a los rumiantes con harinas de carne y huesos de origen rumiante.

Expedido en : BUENOS AIRES, 00 DE ----- DE 2005.-

10. Autorización de exportación.

**SENASA. Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria.
Coordinación de Lácteos y Apícolas.**

Se verifica la mercadería en planta, se toma muestra y se realizan ensayos en laboratorios del SENASA y se emite el Protocolo de Laboratorio.

Tel.:

(Se requiere previa habilitación del establecimiento por SENASA)

11. Operatoria aduanera.

El siguiente es un resumen del circuito de una destinación de exportación, desde el momento en que el exportador solicita la destinación hasta que la Aduana libera la mercadería para su puesta a bordo.

Para darle destino a una mercadería el exportador o su despachante debe presentar, ante la Dirección General de Aduanas (DGA), una **Solicitud de Destinación** habitualmente llamado **Permiso de embarque** (Formulario OM 1993-A SIM). En este documento se indica, entre otros datos, la posición arancelaria de la mercadería, así como su naturaleza, especie, estado, peso, embalaje, precio FOB, destino y todo otro elemento que permita determinar la posición arancelaria correcta y la valoración de la mercadería. Además, el documento contiene un sector donde se reflejan los trámites y condiciones de arribo, descarga y depósito.

El declarante (Despachante o exportador) realiza la confección e ingreso del Permiso de embarque utilizando el Sistema Informático María (SIM) y puede hacerlo desde su oficina o mediante las cabinas públicas. El SIM está montado sobre una red a la que están conectadas todas las dependencias de la Aduana y los despachantes.

Cuando la información ha sido ingresada, queda el registro generado en el SIM para su posterior validación por el Servicio Aduanero bajo un número de destinación. Cualquier trámite o consulta relacionado con esa destinación se realizará utilizando ese número.

Una vez que la Aduana oficializa y registra el Permiso de embarque, el exportador tiene un plazo de 31 días contados a partir del día de su registro para cumplir con la operación de carga al transporte internacional aéreo y de 45 días en el caso terrestre (camión o ferrocarril). Estos transportes llevarán la mercadería a destino o en tránsito hacia una Aduana de salida en otro punto del país.

Luego el exportador o el despachante se presentan ante el Servicio Aduanero con la siguiente documentación:

OM – 2133 SIM	Sobre Contenedor de color verde. Se utiliza para consignar los datos principales del Permiso de Embarque y contener el resto de la documentación.
OM – 1993 SIM	Permiso de Embarque. Según el tipo de operación deberán adjuntarse la cantidad de copias necesarias.
OM – 1993/2 SIM	Declaración de los Elementos Relativos al Valor de Exportación, también llamada Hoja de Valor. Es un formulario que oficia como declaración jurada sobre las características de la operación de compra venta.
Detalle de Contenido No se exige cuando la unidad de comercialización sea de peso, volumen o a granel	Se denomina también Lista de Empaque.
Factura Comercial	Se presenta solamente a solicitud del Servicio Aduanero.
Autorizaciones de terceros	Son los Certificados de Intervención de acuerdo con la mercadería a exportar. En el caso de alimentos son: SENASA (carnes y verduras) INAL (alimentos envasados)

Autorización de Retiro.

Cuando el despachante realiza la presentación ante la aduana el SIM le asigna un canal a la destinación. Si el canal es rojo o naranja ello significa que se requiere una verificación o un control documental respectivamente y se ingrese al SIM el resultado. Luego pasa al estado de Autorización de Retiro. Si el canal es verde pasa automáticamente a Autorización de Retiro. Una vez autorizada la carga se debe ingresar al SIM el **Pre-cumplido de Embarque**, de corresponder, y el **Cumplido de Embarque** de la carga por parte del Servicio Aduanero. El Cumplido de embarque es la acción de consignar en la Destinación de Exportación las constancias de las cantidades efectivamente puestas a bordo o del egreso de éstas por la Aduana de Salida con destino al exterior.

Libramiento de la mercadería.

Con la presentación del Permiso de Embarque y la documentación de la operación y procede al Libramiento de la Mercadería, acto por el cual el servicio aduanero autoriza la salida con destino al exterior de la mercadería

objeto de despacho que se extrae del territorio aduanero nacional por las vías acuática, terrestre o aérea.

Para mayor información se recomienda leer la Guía “Orientaciones sobre Operatoria Aduanera para PyMES exportadoras” en:

www.afip.gov.ar/ComercioExterior/comercio.exterior.asp

Aduana (Conmutador) : (011) 4338-6400

Teléfonos del SIM:

4347-3080 (Mesa de Ayuda)

4347-3091

4347-2788

Pasos a seguir en el SENASA y en la Aduana para cada exportación:

Mecanismo de exportación para presentar ante Senasa

1. Solicitud de Autorización Exportación.

El trámite de exportación comienza con la presentación de la solicitud de autorización exportación a la Coordinación de Lácteos y Apícolas (Paseo Colon 367 piso 6° contrafrente)

Esta solicitud se presenta por cuadruplicado, quedando dos de estas solicitudes en poder de Senasa, siendo las otras dos entregadas al interesado.

En la coordinación de lácteos se constata que la planta se encuentre habilitada ante Senasa ara el producto a exportar, como así también para el destino de exportación.

Formulario para Solicitud de Autorización de Exportación:

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File641-sol_exp.pdf

Solicitud de Autorización de Exportación Para la Unión Europea:

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File673-sol_expue_anv.pdf

http://www.senasa.gov.ar/Archivos/File/File674-sol_expue_rev.pdf

Para Más detalles ver Certificación de productos lácteos en:

<http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=791&io=2822>

2. Verificación de la mercadería en planta.

Esto es realizado por el inspector oficial de planta, quien realiza el muestreo de la mercadería (en caso de ser necesario) y la remite al laboratorio oficial para que se realicen los análisis correspondientes

3. La mercadería viaja junto con la solicitud de exportación, para llegar a puerto o depósito intermedio. En caso de ir a depósito intermedio debe ser informado previamente al inspector de planta, para que se deje constancia en la solicitud de exportación el número de depósito habilitado por Senasa.

4. Cuando llega a puerto, ya sea pasando por depósito intermedio o no, será constatada la mercadería nuevamente previo al embarque.

5. Con el cumplimiento de embarque y estando los resultados de laboratorio en caso de ser necesario, se libera el Certificado zoosanitario o de Calidad.

Caso de productos envasados para la venta directa al público:

Interviene el INAL (ver punto 9. Exportación), pudiendo en situaciones especiales intervenir también el SENASA.

ANEXO

Decreto Ley 2.687/1977

Establece normas para habilitación, funcionamiento y fiscalización de establecimientos lácteos. Deroga el Decreto 9030/65 y los Arts. N° 13 y 15 del Decreto N° 85.330/41.

Visto el presente Expediente N° 5.106/74, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería propicia en base a los recientes avances de la tecnología industrial la adecuación de las normas a que deben ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos lácteos y, considerando:

Que, tanto la leche como los productos lácteos , por su importancia nutricional deben considerarse artículos de primera necesidad.

Que se hace necesario en defensa de la salud pública y los intereses del consumidor fijar las normas a que ha de ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos elaboradores.

Que por el artículo 10 de la Ley número 3.959 (Ley de Policía Sanitaria), modificada por la Ley 17.160/67 es privativo del Poder Ejecutivo Nacional, por intermedio de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, reglamentar la habilitación y fiscalización de los establecimientos donde se elaboren y depositen productos de origen animal. Que tal reglamentación

afecta a todos los establecimientos ubicados en jurisdicción federal, o si estando situados en una provincia, la leche y los productos procedentes de otra provincia o de otro territorio, o se destinaren al comercio internacional, interprovincial o al de una provincia con territorios de jurisdicción federal o viceversa.

Que existe una apreciable demanda exterior para nuestros productos lácteos que obliga a mantener actualizada esta reglamentación acorde con las exigencias básicas de los mercados compradores.

Que es conveniente rever y actualizar las normas sobre habilitación y funcionamiento de los establecimientos lácteos, en base a la experiencia recogida a través de la aplicación de las vigentes hasta la fecha .

Que resulta conveniente arbitrar las medidas tendientes a lograr un mejoramiento de la producción industrial para lo cual es imprescindible ajustar las condiciones en que se desenvuelven las plantas elaboradoras.

Que es necesario una correcta identificación de origen de los productos elaborados.

Que al respecto se ha apreciado la colaboración de entidades representativas del sector industrial que han tenido amplia participación en la estructuración de las mismas.

Por todo ello el dictamen legal de fojas 36 y lo propuesto por el Sr. Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería el presidente de la Nación Argentina decreta:

Capítulo – Parte general

Habilitación, funcionamiento e inscripción

Artículo 1- La habilitación y el funcionamiento de todo establecimiento donde se trate, manipulee, elabore, industrialice, fraccione, estacione, envase o deposite leche o sus derivados, estarán sujetos a las prescripciones que contienen las presentes normas reglamentarias del artículo 10 de la Ley N° 3959, modificado por el artículo 1° de la Ley N° 17.160/67, quedando a cargo de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería la fiscalización de su cumplimiento por intermedio de la Dirección Nacional de Fiscalización y comercialización Ganadera, en coordinación con los organismos pertinentes de los estados provinciales en sus respectivas jurisdicciones.

Artículo 2- Los establecimientos a que se refiere el artículo 1° deberán solicitar la correspondiente habilitación e inscripción en el Registro de Establecimientos que lleva la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera, la cual le acordará un número de inscripción y la constancia respectiva en coordinación con los organismos provinciales pertinentes. Dicho número identificará los productos elaborados en cada establecimiento debiendo aplicarse en forma indeleble sobre el producto o

sobre el envase que esté en íntimo contacto con él, cuando su naturaleza no permita aplicarlo sobre el mismo.

Artículo 3- Simultáneamente con la solicitud de habilitación se presentarán:

1° - Dos (2) ejemplares del plano de planta en escala 1:100, ajustados a las normas IRAM indicando las dependencias y la ubicación de los equipos e instalaciones, certificados por profesional competente, entendiéndose por tal a los ingenieros en todas sus especialidades, arquitectos, licenciados, técnicos y otros profesionales relacionados con disciplinas afines con las obras civiles e instalaciones industriales.

2° Plano de iluminación y ventilación.

3° Planos de desagües industriales, aprobados o habilitados por autoridad municipal, provincial o nacional competente o en su defecto ajustados a las exigencias de las presentes normas.

4° Protocolo de análisis químico y bacteriológico de agua, realizado por dependencia oficial autorizada.

5° Memoria descriptiva de los procesos de elaboración, indicando capacidad instalada, abastecimiento de la materia prima y toda otra información que al efecto le sea requerida.

Habilitaciones temporarias y excepciones

Artículo 4- La autoridad de aplicación podrá autorizar el funcionamiento precario del establecimiento por un plazo único no mayor de un (1) año, cuando las reformas a efectuar para su adecuación a las presentes exigencias, sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias de la elaboración.

Podrá autorizar igualmente excepciones a las presentes normas siempre y cuando las mismas representen un positivo avance tecnológico, previo informe de la comisión creada por el artículo 8°.

Fiscalización

Artículo 5- A los efectos de fiscalizar el cumplimiento de las presentes normas, el personal que se designe para tales funciones tendrá libre acceso a los establecimientos para revisar las planillas de ingreso y control de recepción de materia prima y las estadísticas de elaboración; inspeccionar todas las dependencias e instalaciones; verificar los procesos de tratamiento e industrialización, las materias primas y sustancias empleadas en la elaboración, los instrumentos y sustancias utilizados para análisis y los productos elaborados, ya se encuentren en depósito o en tránsito; abrir los envases que se hallaren en cualquier dependencia y extraer muestras para su análisis y contralor.

Las dependencias nacionales y los organismo que representen la fuerza pública prestarán la colaboración o auxilio que, según el caso, les sea requerido en el ejercicio de sus funciones por los inspectores actuantes.-

Los establecimientos en funcionamiento deberán presentar ante la Dirección

Nacional de Fiscalización Comercialización Ganadera en los plazos que ésta determine y con el carácter de declaración jurada, un detalle mensual de la elaboración y existencia de productos lácteos.-

De los envases

Artículo 6- Los tarros para el transporte de leche o crema deberán ser de construcción sanitaria, de fácil limpieza y de material inoxidable o con revestimientos no atacables por la leche. Contarán con tapas de ajuste que eviten el derrame de su contenido. No podrán destinarse a otros usos. Inmediatamente de ser desocupados, serán lavados e higienizados en la planta receptora.-

Los tarros oxidados, abollados o reparados con materiales no sanitarios serán decomisados.-

Los tanques para el transporte de leche o crema a granel tendrán la superficie interior de acero inoxidable u otros materiales no atacables por la leche, reuniendo características que permitan su fácil limpieza y la protección adecuada para evitar la elevación de la temperatura de la leche.-

De los vehículos

Artículo 7- Los vehículos en los que se transporten los tarros del tambo a los establecimientos industriales, estarán dotados de reparos adecuados para preservarlos del medio ambiente.-

Los vehículos para el transporte de los productos elaborados serán cerrados y construidos con materiales que aseguren su conservación y el mantenimiento de temperatura e higiénico-sanitarios.-

De la Comisión Nacional Permanente

Artículo 8- Créase la Comisión Nacional Asesora de las Normas de Habilitación y Funcionamiento de Establecimientos Lácteos que estará integrada en la siguiente forma:

Un (1) representante de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.-

Uno (1) de la Secretaría de Estado de Salud Pública.-

Uno (1) de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.-

Uno (1) de cada una de las siguientes provincias: Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos y La Pampa y, Cuatro (4) de las entidades representativas de los industriales lácteos.-

Los representantes del sector industrial serán designados por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de ternas presentadas por las entidades y en la forma que ésta determine.-

La presidencia de la comisión será ejercida por el representante de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.-

Artículo 9- Sus funciones, que serán desempeñadas ad-honorem, consistirán en:

- a) proponer modificaciones a las presentes normas que serán sometidas a la consideración de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.-
- b) Expedirse sobre las excepciones previstas en el último párrafo del artículo 4°.-
- c) Asesorar a la autoridad de aplicación en todos aquellos casos en que las presentes normas prevén la necesidad de su intervención. Para tal caso, la Comisión podrá solicitar la colaboración ad-honorem de especialistas en los temas o materias que se trate.-
- d) Dictar su reglamento interno.-

Capítulo II – De los edificios industriales

Consideraciones Generales

Artículo 10- El edificio industrial de los establecimientos a que se refiere el artículo 1°, deberá satisfacer las siguientes condiciones generales en los sectores de recibo, elaboración, tratamiento y/o fraccionamiento de productos lácteos:

- a) Cuando se trate de establecimientos rurales, todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, en los cuales no se produzcan afloraciones de la napa freática o inundaciones con lluvias normales.-
- b) La edificación será de mampostería o en su defecto de otros materiales que reúnan las condiciones necesarias de higiene y estabilidad. En este último caso se requerirá la previa aprobación de la autoridad de aplicación.-
- c) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán ser terminados con revoques lisos pintados a la cal o con pintura lavable y dotados de zócalos impermeables y lavables hasta una altura mínima de 1,80 m.
En todos los casos se utilizarán colores claros y blancos.-
- d) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, con pendiente adecuada hacia los desagües, con canaletas de fácil limpieza y/o rejillas conectadas al desagüe principal del edificio. En los edificios o locales a construir, las cañerías de desagüe deberán ser provistas de sifón u otro sistema de cierre hidráulico. En los recibos de tarros de leche y/o crema, podrá usarse piso de adoquines de madera o elementos metálicos modulares que cumplirán las condiciones generales, o tirantería de madera; en éste último caso las aguas servidas serán recibidas en un piso impermeable inferior con la canalización hacia el desagüe y acceso para la limpieza. Las salas situadas bajo nivel contarán con pozos de bombeo provistos de equipos adecuados para la evacuación de las aguas residuales al desagüe principal.
- e) Los techos o cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita ni la acumulación ni la entrada de polvo, moho o insectos. Serán realizados con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y estarán a una altura no inferior a 3,50 metros, salvo que los procesos o sistemas de trabajo admitan alturas diferentes. En éste último caso se requerirá la autorización expresa de la autoridad de aplicación. En el caso de equipos que requieren limpieza diaria

por su parte superior, el espacio libre entre los mismos y el techo no será menor de un (1) metro.-

f) Todas las puertas, ventanas y aberturas que comuniquen el establecimiento con el exterior, el recibo y/o dependencias no afectadas a la elaboración y/o tratamiento de productos lácteos alimenticios, deberán contar con malla tipo mosquitero o cortinas de aire a fin de impedir la entrada de insectos.-

g) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente y contarán con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores sobre techos o paredes. A esos efectos, deberá indicarse en los planos correspondientes la dimensión y las superficies de iluminación y ventilación de las aberturas y la disposición y la potencia de los artefactos de iluminación.-

h) Las dependencias o sectores de tratamiento, elaboración y/o fraccionamiento podrán estar o no separadas entre sí de acuerdo con las necesidades de los procesos que allí se desarrollen y el grado de hermeticidad de los equipos y circuitos, así como también del tipo de edificio, las áreas de circulación del mismo y lo indicado expresamente en los Artículos 19 a 32 inclusive (Capítulo IV – Parte Especial). La plataforma o lugar de recibo de leche y/o crema en tarros, como así también los depósitos de productos terminados y mercaderías generales, estarán siempre totalmente separados por paredes unidas a los techos y/o cielorrasos.-

i) El sector de recibo de leche y/o crema en tarros será lo suficientemente amplio para ubicar los equipos y las instalaciones de recibo y lavado de tarros y permitir un fácil movimiento. Si el lavado de tarros afectara la recepción y/o condiciones higiénico-sanitarias de la leche, deberá estar separado por un tabique o pared apropiados.-

La recepción estará separada de la sala de elaboración, para impedir el paso de todo elemento perjudicial (tierra, insectos, etc.) a la higiene del local, con puertas y pasos de caño de leche o tabique que reduzca al mínimo el espacio requerido para el movimiento del tanque de la balanza. Todos los implementos deberán mantenerse limpios y cubiertos finalizado el recibo de la leche o crema. Cuando la autoridad de aplicación lo estime necesario, en función de las condiciones ambientales de la zona y/o cualquier otro factor que pueda incidir en los aspectos higiénico-sanitarios de la elaboración, se exigirá el cerramiento del recibo con el exterior.-

De las cámaras frigoríficas

Artículo 11- Las cámaras frigoríficas y sus antecámaras serán construidas en un todo de acuerdo con los dictados de la técnica, ajustadas a las siguientes normas particulares:

a) La edificación será de mampostería u otros materiales fijos, salvo en el caso de las metálicas o desarmables. En su interior, exceptuando estas últimas, estarán revocadas totalmente, paredes y techo, con enlucido de cemento natural o blanco u otro material impermeable. El piso deberá ser de material impermeable, antideslizante.-

b) El material aislante atérmico deberá colocarse con el espesor apropiado al régimen de temperaturas interiores y exteriores y con una barrera de vapor adecuada.-

- c) Los equipos y sistemas de refrigeración guardarán relación con el volumen y las características de los productos a enfriar, debiendo asegurar una temperatura adecuada y constante para su buena conservación. En el caso de instalaciones nuevas o cuando la autoridad de aplicación lo considere necesario, se deberá presentar una memoria técnica completa, incluyendo planos de obra civil y equipos y balance térmico, a los efectos de su aprobación o verificación.-
- d) Prohíbese el almacenamiento en las cámaras frigoríficas y antecámaras de sustancias, productos y/o materiales de otros orígenes que no sean leche y/o sus derivados o que no estén legalmente aprobados para la elaboración de productos lácteos.- Asimismo se prohíbe el almacenaje de manteca junto con queso como así también el de todo otro tipo de productos cuyas características llevaran a la alteración de sus condiciones organolépticas, salvo en los casos de envases herméticos.-
- e) En caso que existan razones de fuerza mayor, como rotura de equipos o limpieza de cámaras, se admitirán excepciones a estas normas de almacenaje con carácter temporario.-

De las dependencias auxiliares

Artículo 12- Las dependencias auxiliares y de sus servicios generales (talleres, sala de máquinas, sala de calderas, garajes, almacenes, vestuarios, servicios sanitarios, etc.) deberán ajustarse a las normas en vigencia de la zona donde estén ubicados y estarán debidamente separadas de los sectores señalados en el Artículo 10°.

- a) Los vestuarios y los servicios sanitarios del personal deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Además de ajustarse a las normas en vigor de la zona donde se encuentra instalado el establecimiento, deberán responder a las normas constructivas del artículo 10 y contar con vestuario con un armario para cada operario e instalaciones sanitarias provistas de agua fría y caliente en duchas y lavatorios, a razón de un lavabo y una ducha cada diez (10) personas o fracción, un retrete cada veinte (20) o fracción y un orinal para las veinte (20) primeras personas que se aumentará con otro por cada diez (10) personas en exceso o fracción de diez (10) personas.-
- b) Los lugares de acceso y patios adyacentes al edificio industrial deberán estar contruidos y conservados, de tal modo que se evite la acumulación de aguas o residuos y contar con cercados que impidan la entrada de animales.-
- c) Los establecimientos que posean instalaciones para la explotación animal las ubicarán a una distancia no menor de cien (100) metros del edificio industrial. Es indispensable que tales instalaciones se encuentren en buenas condiciones de conservación e higiene.-
- d) Las habitaciones y dependencias del personal, se ubicarán preferentemente alejadas de la planta industrial. En caso de formar ellas parte integrante de la edificación de la planta industrial, deberán ser independientes y estar incomunicadas segura y permanentemente. Prohíbese el alojamiento de personas en cualquier otra dependencia de la planta industrial, que no sean las destinadas exclusivamente para ello.-

De la provisión de agua

Art. 13- El agua a utilizar en los establecimientos industrializados de productos lácteos que no provenga de la red oficial de agua corriente, deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales, a cuyo efecto se presentará ante la autoridad de aplicación la aprobación correspondiente. A la misma se le acordará una validez de seis (6) meses para el análisis bacteriológico y de un (1) año para el físico-químico a partir de la fecha en que fueron efectuados los mismos, debiendo renovarse antes de su caducidad. Se admite la construcción de aljibes en zonas de escasa provisión de agua potable. Se construirán con materiales y/o revestimientos impermeables y se mantendrán en perfectas condiciones de conservación e higiene, a fin de asegurar la potabilidad del agua. Los análisis bacteriológicos serán semestrales, según las normas que fije la autoridad de aplicación.-

De las aguas servidas

Artículo 14- La evacuación de aguas servidas se hará conforme a las reglamentaciones nacionales, provinciales y/o municipales en vigencia, que corresponda aplicar según jurisdicción, para lo cual deberán presentar ante la autoridad de aplicación la correspondiente aprobación.-

De no existir reglamentación, deberá contarse como mínimo con una cámara interceptora de grasas a la salida del desagüe principal, de capacidad adecuada y provista de tapas y ubicada fuera de los locales especificados en el artículo 10. Será sometida a limpiezas periódicas a fin de impedir emanaciones ofensivas. El efluente será evacuado por conducto cerrado en los primeros cincuenta (50) metros, como mínimo; desde allí podrá ser descargado por conducto abierto a cauces o puntos naturales de acumulación o utilizado en otras formas, siempre que por su carácter no exija un tratamiento previo físico, químico o biológico para evitar la contaminación o la degradación de aquellos.-

De la higiene general

Artículo 15- Los edificios deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y sanidad, debiéndose velar por su conservación y funcionamiento. A tal efecto se dará cumplimiento a las siguientes exigencias:

- a) Los techos, cielorrasos y paredes, deberán pintarse periódicamente (pinturas a la cal o lavables) y los zócalos y pisos deberán estar perfectamente higienizados al comenzar y después de finalizar la labor diaria.
- b) Impedir, en todas las dependencias, la entrada de insectos, roedores y animales en general y mantenerlas libres de éstos.-
- c) Evitar la formación y propagación de mohos, excepto en las dependencias destinadas a la maduración de los tipos de quesos que requieran la presencia de aquellos.-

Capítulo III

De los equipos e instalaciones generales

Artículo 16- Los equipos e instalaciones de los establecimientos a que se refieren los artículos anteriores, sin perjuicio de las prescripciones que se especifiquen en los artículos siguientes con referencia a cada "tipo" de establecimiento en particular, deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1) Las partes que se hallen en contacto directo con la leche o derivados destinados a la alimentación humana, deberán ser de construcción sanitaria en aceros inoxidable u otros materiales no atacables por la leche y de fácil limpieza.-

2) Las cañerías para leche, derivados y suero destinado a la alimentación humana deberán reunir las siguientes condiciones:

i) Ser de material inoxidable, pulidas y de sección interior uniforme. Los materiales plásticos u otros deberán ser aprobados previamente por la autoridad de aplicación.-

ii) Para las conexiones flexibles cortas o para terminales que descarguen libremente, se admiten mangueras de goma sanitaria o plástica aprobadas por la autoridad de aplicación. En estos casos deberá contarse con sistema de limpieza por recirculación.-

iii) Los elementos de unión deberán tener roscas externas u otro tipo de unión sanitaria, de modo tal que los conductos formen una superficie interior que no permita la acumulación de depósitos y sean de fácil limpieza. Las guarniciones deben ser de material no atacable por la leche y los agentes de limpieza.-

3) Las dependencias donde se ubiquen los equipos e instalaciones deberán estar provistas de agua fría y caliente. En aquellas que cuenten con equipos que requieran ser esterilizados deberán existir grifos y cañerías con vapor siempre que no dispongan de otros medios eficientes de esterilización.-

4) Para la limpieza de los equipos, instalaciones y utensilios cada dependencia contará con piletas o equipos apropiados.-

5) El recibo contará con los equipos necesarios para la medición y los elementos para controlar la calidad del producto. Las instalaciones para la recepción de leche a granel pueden ubicarse en otros lugares de la planta previa aprobación expresa de la autoridad de aplicación. En estos casos se deberá disponer de equipos o instalaciones para la higienización de los tanques utilizados en el transporte de leche.-

6) Los lavaderos de tarros de tipo manual estarán ubicados como mínimo bajo tinglado, debiendo ser sus pisos de material impermeable, de adoquín de madera o de tabloncillos de madera dura, siempre que, en este último caso, los desagües conduzcan las aguas servidas a un contrapiso impermeable.-

7) El laboratorio deberán contar con los elementos necesarios para practicar como mínimo las siguientes determinaciones: acidez, densidad, prueba del alcohol, materia grasa, lactofiltración, reductasa y detectar formol, agua oxigenada, ácido bórico, ácido salicílico y neutralizantes.-

De la limpieza

Artículo 17- Al terminar el tratamiento diario deberán ser limpiados cuidadosamente todos los equipos, aparatos o utensilios que han estado en contacto con la leche, el suero y productos elaborados.

1° - Se admitirá limpieza manual únicamente para los circuitos abiertos. En

tal caso las cañerías serán sin costura y desarmables en trozos no mayores de cuatro (4) metros.-

2°- Se utilizará la limpieza química por recirculación en los circuitos cerrados, de acuerdo con los procedimientos que aseguren un tratamiento eficaz.-

Artículo 18- Cualquiera sea el sistema de limpieza utilizado, previo a la iniciación del proceso diario, los equipos serán higienizados con agua caliente (75/85°C), vapor o soluciones microbicidas.-

Capitulo IV – Parte especial

Disposiciones generales

Artículo 19- Todos los establecimientos a que hace referencia el artículo 1°, que elaboren productos en los que la leche represente no menos del sesenta por ciento (60%) del mismo, contarán como mínimo con las siguientes dependencias separadas:

- a) Recibo para la leche y/o crema en tarros y lavadero de tarros. Cuando sólo se reciba en tanques se ajustará a lo establecido en el inciso e) del artículo 16.-
- b) Sala de procesado
- c) Laboratorio
- d) Sala de máquinas y calderas
- e) Servicios sanitarios

Disposiciones Especiales

Cremerías

Artículo 20- Las cremerías deberán contar en todos los casos con equipos e instalaciones para el refrescado y conservación de las cremas.-

Queserías

Artículo 21- Las queserías deberán poseer además las siguientes dependencias separadas:

- 1) Sala de fermentos y cultivos, excepto cuando se disponga de aparatos de cultivos aprobados por la autoridad de aplicación.-
- 2) Saladero. No será exigible esta dependencia cuando se disponga de piletas con refrigeración mecánica que podrán ser instaladas en la sala de procesado. Dichas instalaciones deberán ser aprobadas previamente por la autoridad de aplicación.
- 3) Depósito de maduración o cámaras frigoríficas.-

Los equipos e instalaciones de las dependencias mencionadas deber ser los adecuados para los procesos a desarrollar siendo obligatoria la pasteurización eficiente cuando se elaboren quesos cuya venta se realice antes de los sesenta (60) días.-

Los saladeros deberán estar dotados de piletas construidas en materiales y revestimientos resistentes a la acción de la salmuera pudiendo contar con estanterías para el proceso de salado en seco.

Los depósitos de maduración y/o conservación de quesos estarán dotados de estanterías u otros elementos apropiados . Deberán disponer de sistema de ventilación y/o acondicionamiento de aire a efectos de conseguir una temperatura y estado higrométrico adecuados a la maduración y/o conservación de los tipos de quesos depositados.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para la determinación de humedad y materia grasa en quesos.-

Mantequerías

Artículo 22- Las mantequerías deberán poseer además las siguientes dependencias separadas:

- 1) Sala de fermentos y cultivos, excepto cuando se disponga de aparatos de cultivos, aprobados por la autoridad de aplicación.
- 2) Cámaras frigoríficas.-
- 3) Depósito de envases vacíos.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar: fosfatasa en crema pasteurizada y materia grasa, acidez, sal, humedad, fosfatasa, recuento bacteriológico en placas (Agar Standard) y colimetría (método presuntivo, confirmativo y diferenciación) en manteca.-

Deberán conservar en planta, perfectamente identificados, durante un período no menor de seis (6) meses, los gráficos del proceso térmico de pasteurización de las cremas.-

En los establecimientos que fraccionan manteca exclusivamente, sólo se exigirá, en lo que hace a dependencias específicas, las secciones de fraccionamiento, cámara frigorífica y depósito de envases vacíos.-

Planta de Tratamiento de Leche y Cremas, Usinas de Pasterización

Artículo 23- Las plantas de tratamiento de leche y cremas, usinas de pasteurización, deberán poseer además las siguientes dependencias separadas:

- 1) Sala de lavado de botellas y envasamiento. No se exigirá esta dependencia cuando las máquinas envasadoras formen a su vez el envase.-
- 2) Cámaras frigoríficas.-
- 3) Depósito de envases vacíos y/o material de envasado.-

Los aparatos pasteurizados serán de tipo continuo (a placas o de tubos concéntricos) con refrigeración o recuperación (regeneración) de calor. Estos aparatos deberán poseer válvula de desviación de flujo y termógrafos para registrar la marcha del proceso. Los gráficos, perfectamente identificados, deberán archivarlos para su control por la autoridad competente durante un período no menor de tres (3) meses.-

Todo equipo o sistema de pasteurización no podrá ser utilizado sin previa autorización de la autoridad de aplicación.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar fosfatasa y recuento de bacterias coli y gérmenes totales.-

Plantas de Esterilización de Leche y Cremas

Artículo 24- Las plantas de esterilización de leche y cremas deberán poseer

además las siguientes dependencias separadas:

- 1) Depósito de productos envasados.-
- 2) Depósito de envases vacíos.-
- 3) Sala de higienización de envases, excepto cuando las maquinas envasadoras formen a su vez el envase.-

Los equipos de esterilización, previo a su utilización, deberán ser aprobados por la autoridad de aplicación.-

Los gráficos del proceso térmico de la esterilización, perfectamente identificados deberán archivararse durante un período de no menos de seis (6) meses.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para realizar las determinaciones indicadas en el artículo 23.-

Plantas de Deshidratación y/o Concentración de Leche

Artículo 25- Las plantas de deshidratación y/o concentración de leche deberán poseer además las siguientes dependencias separadas:

- 1) Depósito para el envase y materias primas.-
- 2) Depósito para productos terminados.-

Los gráficos del proceso térmico se ajustarán a lo indicado al respecto en el artículo 24.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para realizar las siguientes determinaciones: recuento bacteriano directo, recuento en placas, colimetría (método presuntivo, confirmativo y diferenciación), fosfatasa y en los productos elaborados humedad, sustancias amiláceas y azúcares.-

Plantas de elaboración de Dulce de Leche

Artículo 26- Las plantas que elaboran dulce de leche contarán además con las siguientes dependencias separadas:

- 1) Depósito de envases y materias primas.-
- 2) Depósito de productos elaborados.-
- 3) Lavadero de envases de dulce de leche.-

El laboratorio deberá estar equipado además para poder determinar materia grasa, humedad, cenizas y residuos sólidos de leche en el producto elaborado.-

Plantas que Elaboran Caramelos de Leche

Artículo 27- Las plantas que elaboran caramelos de leche, se ajustarán a lo establecido en el artículo 26. Cuando se reciba únicamente dulce de leche como materia prima no será exigencia la sección recibo de leche y lavadero de tarros.-

El laboratorio estará equipado conforme a lo establecido en el artículo anterior.-

Establecimientos que Elaboran Quesos Fundidos y/o Rallados

Artículo 28- Los establecimientos que elaboran quesos fundidos y/o rallados contarán además con las siguientes dependencias separadas:

- 1) Depósito de quesos para fundir y/o rallar.-
- 2) Local para selección, limpieza y descortezado.-
- 3) Depósito para materias primas.-

No se exigirá en estos establecimientos la sección recibo y lavadero de tarros, pudiendo las restantes dependencias ser comunes a otros procesos excepto los locales de procesados y el de selección, limpieza y descortezado.-

El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar humedad y materia grasa en los productos elaborados.-

Establecimientos que elaboran Leches Ácidas o Fermentadas

Artículo 29- Las plantas elaboradoras de leches ácidas y/o fermentadas, deberán poseer además cámaras frigoríficas.-

Establecimientos destinados al Estacionamiento y/o Depósito de Productos Lácteos

Artículo 30- Los locales para el estacionamiento y/o depósito de quesos contarán además con las siguientes dependencias separadas:

- 1) Sala de estacionamiento o depósito y/o cámaras frigoríficas. Estas últimas son imprescindibles para quesos de pasta blanda o frescos.-
- 2) Sala de acondicionamiento.-
- 3) Depósitos de materiales, cajones y bandejas.-

No serán exigencias de estos establecimientos las dependencias a), b), c) y d) del artículo 19.-

Artículo 31- Los establecimientos destinados al almacenamiento de otros productos lácteos, para cuya conservación no se requiera cámaras frigoríficas, dispondrán como mínimo dependencias para depósitos y servicios sanitarios. Para aquellos productos que requieran cámaras frigoríficas, éstas se ajustarán al Artículo 11.-

Artículo 32- En las dependencias destinadas a depósitos de otros productos lácteos podrán almacenarse simultánea o sucesivamente los siguientes:

- 1) Leche en polvo
- 2) Caramelos
- 3) Caseína alimenticia
- 4) Lactosa y
- 5) Cualquier otro producto lácteo envasado herméticamente.-

Capítulo V – Penalizaciones

Artículo 33- En el caso de que se comprobaran infracciones a las normas que establece el presente decreto, el inspector actuante dejará constancia en acta labradas al efecto.- La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera, podrá disponer la suspensión o caducidad de la habilitación, el comiso de la mercadería y la clausuras del establecimiento, cuando razones sanitarias así lo dispongan, sin perjuicio de las penalidades que corresponda aplicar de acuerdo a lo previsto en el Artículo 2° de la Ley

número 17.160/67 y el artículo 8° de la Ley número 19.852/72 para las violaciones al Artículo 10 al artículo 10 de la Ley N° 3.959 –modificado por el artículo 1° de la Ley número 17.160/67- y sus reglamentaciones.-

Previo pago de la multa impuesta podrá apelarse dentro del término de diez (10) días ante el Juzgado Nacional correspondiente.-

Artículo 34- Derógase el Decreto número 9.030 de fecha 14 de octubre de 1965, el artículo 7° del Decreto N° 52.457, del 9 d enero de 1940 y los Artículos 13 y 15 del Decreto N° 85.330 del 26 de febrero de 1941.-

Artículo 35- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro oficial y archívese.- Videla. José A. Martínez de Hoz, ministro de Economía.

El presente documento ha sido elaborado por la SAGPyA exclusivamente con fines explicativos y como guía para el usuario. Todo cambio normativo y/o nuevas exigencias de organismos nacionales y/o internacionales, pueden no encontrarse contemplados en el mismo. La SAGPyA no garantiza la exactitud de la información suministrada, no representando la utilización de la misma responsabilidad alguna para este organismo.