## INSTRUCTIVO PARA LA CONFECCIÓN DE PROTOCOLOS

**IMPORTANTE**

**En caso de requerir este instructivo en formato Word, el mismo debe solicitarlo al área del Sello Alimentos Argentinos vía e-mail a selloaa@minagri.gob.ar o vía telefónica a (011) 4349-2175.**

**Esta versión es a modo ilustrativo y de carácter general, con los contenidos mínimos que debe tener para cada ítem un protocolo de calidad del sistema "Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural".**

**Con motivo de la unificación de criterios deben ser respetados los títulos, tamaños de letras, encabezado y números de páginas.**

**PROTOCOLO DE CALIDAD**
**PARA ……**

**<u>Fecha de oficialización</u>:**

**<u>Resolución MINAGRI N°</u>:**

# ÍNDICE


**1. INTRODUCCIÓN** ..... Número de Pág.

**2. ALCANCE**..... Número de Pág.

**3. CRITERIOS GENERALES**..... Número de Pág.

**4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES**..... Número de Pág.

4.1 Producto ..... Número de Pág.

4.2 Proceso ..... Número de Pág.

4.3 Envase..... Número de Pág.

**5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES**

5.1 Atributos diferenciadores de producto ..... Número de Pág.

5.2 Atributos diferenciadores de proceso ..... Número de Pág.

5.3 Atributos diferenciadores de envase..... Número de Pág.

**6. ANEXO I**..... Número de Pág.

**7. GLOSARIO** ..... Número de Pág.

**8. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO** ..... Número de Pág.

## 1. INTRODUCCIÓN

- Se debe hacer una breve descripción del producto para el cuál se elabora el protocolo. En el caso de ser una producción primaria se debe mencionar la/s especie/s contempladas en el Código Alimentario Argentino (CAA).

- De ser posible hacer una breve mención de la historia del alimento.

- Describir de manera sintética y cualitativa, los aspectos nutricionales del alimento en cuestión, con los contenidos de macronutrientes, vitaminas y minerales cuando sea posible.

- Mencionar aspectos generales productivos y/o comerciales tanto en el ámbito nacional como internacional.

## 2. ALCANCE

- Debe contemplar el nombre del producto y mencionar que el protocolo define y describe sus atributos de calidad para los productos que aspiren a utilizar el Sello Alimentos Argentinos.

- Mencionar el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes por parte de los productores y/o elaboradores que aspiren a implementar este protocolo. Nombrar en el siguiente orden: capítulos del CAA, leyes, decretos, resoluciones indicando entidad de la que emana, número y nombre completo, este último entre comillas. Cuando se mencionen los capítulos del CAA se hará en orden creciente. El título de cada capítulo será el siguiente:
  I. Disposiciones Generales.
  II. Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos.
  III. Condiciones Generales.
  IV. Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios.
  V. Normas para la Rotulación y Publicidad de Alimentos.
  VI. Alimentos Cárneos y Afines.
  VII. Alimentos Grasos.
  VIII. Alimentos Lácteos.
  IX. Alimentos Farináceos – Cereales, Harinas y Derivados.
  X. Alimentos Azucarados.

XI. Alimentos Vegetales.
XII. Bebidas Analcohólicas. Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificada.
XIII. Bebidas Fermentadas.
XIV. Bebidas Espirituosas, Alcoholes, Bebidas Alcohólicas Destiladas y Licores.
XV. Productos Estimulantes o Fruitivos.
XVI. Correctivos y Coadyuvantes.
XVII. Alimentos de Régimen o Dietéticos.
XVIII. Aditivos Alimentarios.
XIX. Harinas, Concentrados, Aislados y Derivados Proteínicos.
XX. Metodología Analítica Oficial.
XXI. Procedimientos.

**Nota**: Al explicitar los capítulos del CAA, debe realizarse de la siguiente manera: Capítulo I "Disposiciones Generales"; Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"; Capítulo III "Condiciones Generales"; Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios"; Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de Alimentos";……

En el caso de capítulos específicos deben mencionarse a continuación de los capítulos horizontales, explicitando a su vez el o los artículos que definan o tengan relación directa con el alimento sobre el cual versa el protocolo.

Ej.: Producto: Dulce de Leche.
…… Capítulo VIII "Alimentos Lácteos" - Artículos 592 y 595;……

- Debe contener las definiciones textuales para el/los productos según el CAA. (excepto en producción primaria).

## 3. CRITERIOS GENERALES

- En caso de ser necesario mencionar otros marcos regulatorios que se hubiesen contemplado para la confección del protocolo.

- También se debe aclarar que los productos que requieran análisis deben realizarse bajo técnicas oficiales reconocidas y por laboratorios que formen

parte de redes oficiales, presentando en forma periódica documentación de los análisis realizados.

## 4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

Debe contener una breve descripción de los atributos que se van a mencionar en el protocolo para lograr una calidad diferenciada. Luego, nombrar en el siguiente orden los atributos con un detalle de las características que se ampliarán posteriormente:

### 4.1 Producto

### 4.2 Proceso

### 4.3 Envase

## 5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

Se amplia cada atributo en forma detallada, indicando características, parámetros cualitativos y cuantitativos a evaluar, indicando valores o rangos según corresponda, entre otros.

### 5.1 Atributos diferenciadores de producto

### 5.2 Atributos diferenciadores de proceso

### 5.3 Atributos diferenciadores de envase

Los atributos descriptos en cada ítem deben respetar la siguiente modalidad de redacción:

El primer subtítulo se escribe en **negrita**, el siguiente se escribe subrayado y si existe otra subdivisión se escribe en *itálica*. En caso de ser necesario podrán ser utilizadas viñetas de puntos.

Ej.:

**5.1 Atributos diferenciadores de producto**

**Materia Prima**

Características de la leche

- Tenor de materia de grasa de leche no inferior a
- Tenor de proteínas totales no inferior a

**5.2 Atributos diferenciadores de proceso**

**Conservación**
Características de almacenamiento

*Temperatura*

**5.3 Atributos diferenciadores de envase**

**Características de los envases**
Materiales

- 
- 

Algunas presentaciones

- 
- 

Pueden adjuntarse al final del documento anexos con tablas y/o información necesaria que justifiquen su presencia en este documento.

## 6. ANEXO I

## 7. GLOSARIO

## 8. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO