

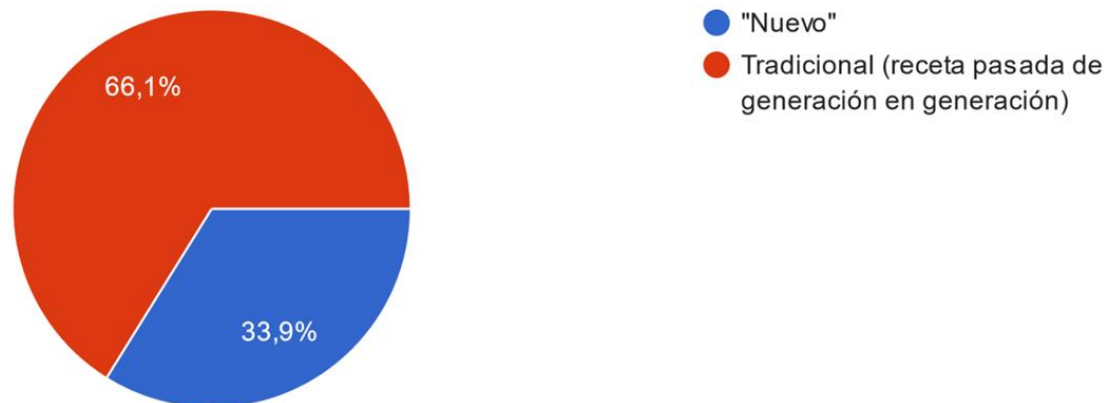
Proyecto normativo: «Tecnologías, procesos y alimentos de la producción agroalimentaria familiar y de elaboración tradicional»

Antecedentes del proyecto

Relevamiento realizado por GT Ad HOC CONAL - AF

El producto es:

127 respuestas



Algunos procesos de elaboración:

- Queso de leche de vaca o cabra sin pasteurizar, estacionado por pocos días
- Molienda artesanal a piedra
- Maduración en sótano para emplume (o mufa) con predominio de *Penicillium nalgiovense* (salame)
- Dulces cocinados a fuego de leña, en paila de cobre y con cucharas de madera

Sobre el proyecto...



1. Inclusión de Capítulo Capítulo XXIII *“Tecnologías, procesos y alimentos de la producción agroalimentaria familiar y de elaboración tradicional”* Al CAA
2. Definición de productos de elaboración tradicional
3. Características de los productos de elaboración tradicional
4. Adaptaciones / eximiciones para estos productos
5. Requisitos de documentación a presentar ante la ASJ

Sobre el proyecto...

- Define y Caracteriza los «*Alimentos de elaboración tradicional*».



«Se entiende por producto de elaboración tradicional al alimento que presenta una característica distintiva, resultante de la incidencia de conocimientos (saberes), ingredientes, técnicas, elementos utilizados en su elaboración, condiciones edilicias, ambientales y prácticas alternativas, durante el proceso de elaboración»

Características:

- *Tanto el producto como el proceso son reconocidos históricamente, conservados y transmitidos a través de generaciones*
- *Las materias primas utilizadas son mayoritariamente de producción propia o de cercanía.*
- *El proceso es principalmente manual, pudiendo utilizarse herramientas semiautomáticas o automáticas*



Sobre el proyecto...

- **Establece un marco para adaptar y/o eximir requisitos del CAA, de acuerdo a los procesos de elaboración.**



- Materiales y condiciones de las salas de elaboración o algún sector de las mismas.
- Materiales con los que están hechos los instrumentos y los equipos usados, específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos.
- Empleo de tecnología alternativa en alguna etapa del proceso de elaboración.
- Cuando corresponda, con el fin de tener en cuenta una flora ambiental específica, responsable de alguna característica; se podrán adaptar/eximir algunas medidas de limpieza y desinfección y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo

Sobre el proyecto...

- **Determina consideraciones para la aprobación de alimentos de elaboración tradicional**

Los elaboradores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción documentación respaldatoria

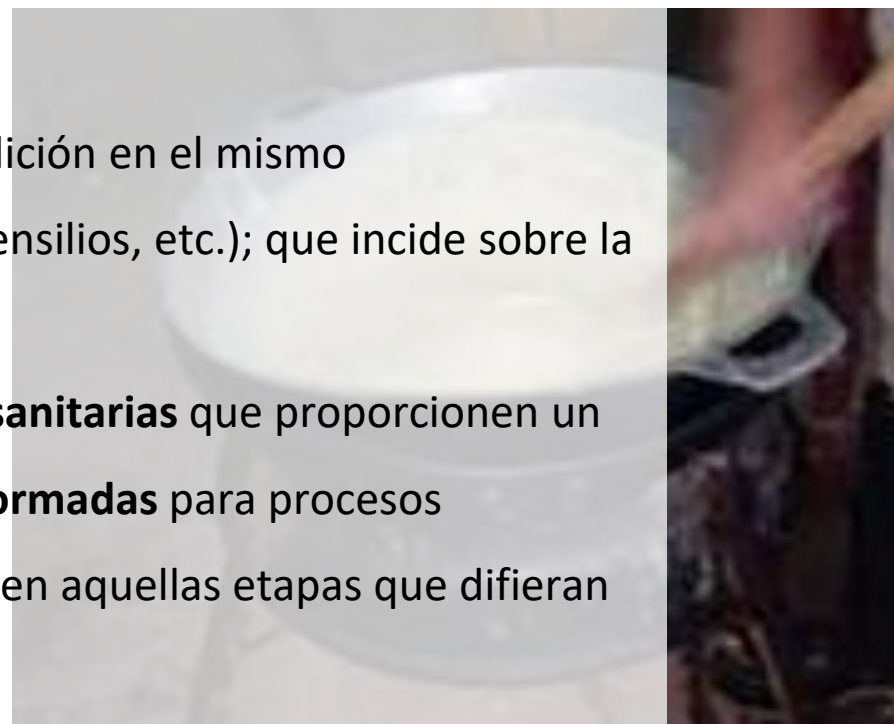
- Documentos institucionales, trabajos de investigación y/o normativas en donde se describa el producto y se haga referencia a la característica distintiva y a la condición del proceso por la cual se obtiene.
- Listas de productos de organismos, instituciones, dependencias provinciales, municipales, organizaciones de productores, entre otros; que detallen estos productos.
- Libro de recetas, documentación comercial, archivo fotográfico, o cualquier otro tipo de registro mediante el cual, los elaboradores puedan demostrar la transmisión entre generaciones de la elaboración del producto.

Sobre el proyecto...

- **Determina consideraciones para la aprobación de alimentos de elaboración tradicional**

Los elaboradores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción documentación respaldatoria

- Documentación técnica del proceso:
 - Descripción del proceso, considerando aquella condición en el mismo (infraestructura, tecnologías implementadas y/o utensilios, etc.); que incide sobre la característica distintiva del producto final
 - En dicha descripción se deben considerar **medidas sanitarias** que proporcionen un nivel de protección **equivalente a las medidas ya normadas** para procesos industriales/estandarizados; y medidas preventivas en aquellas etapas que difieran de procesos tipificados



Consulta Pública.

EX -2022-110537514-APN-DLEIAER#ANMAT

Incorporación al CAA de los procesos, tecnología y requisitos de la Agricultura Familiar.

Inicio: 14 de Abr de 2023

Finalización: 14 de May de 2023

Proyecto de Resolución 

Observaciones

Se recibieron **72 notas de apoyo** al proyecto, de municipios, universidad, organizaciones e instituciones públicas, entre otras.

Reunión CONAL 150: **Pase a trámite administrativo**

