



ACERCANDO LA  
INFORMACIÓN



En el marco de trabajo de este Ministerio, y en pos del desarrollo de las economías regionales, se promueve el apoyo para la mejora de las capacidades de gestión y organización; colaborando en la adopción de normas. Para ello se elaboró esta herramienta de trabajo para las pequeñas y medianas empresas y para los funcionarios de los organismos provinciales/municipales de regulación y control, de modo que contribuya a facilitar los trámites necesarios para registrar establecimientos y productos alimenticios envasados para la venta al público en el mercado interno.

**¿QUIÉN PUEDE REALIZARLO?**

El titular o responsable del establecimiento o persona con autorización debidamente especificada y firmada.

**¿DÓNDE LO PUEDO HACER?**

Autoridad Sanitaria Jurisdiccional, generalmente Ministerio de Salud, Dirección de Bromatología provincial o en el caso de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

**INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (RNE)**

**¿QUÉ ES EL RNE?**

Es el certificado que las autoridades sanitarias jurisdiccionales otorgan a una empresa elaboradora de productos alimenticios o de suplementos dietarios para su/s establecimiento/s elaboradores, fraccionadores, depósitos, otros y la habilita para desarrollar la actividad declarada. Es requisito para el posterior registro de sus productos.

**INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (RNPA)**

**¿QUÉ ES EL RNPA?**

Es el certificado que las autoridades sanitarias jurisdiccionales otorgan para cada producto de una empresa productora, elaboradora, fraccionadora, importadora o exportadora de productos alimenticios o de suplementos dietarios. Permite el tránsito Federal. Para tramitarlo es requisito previo que la empresa cuente con RNE.

**¿CUANTO DEMORA LA OBTENCIÓN DEL REGISTRO?**

Depende de cada jurisdicción: de 30 a 60 días aproximadamente.

**¿QUÉ ES EL RÓTULO?**

Toda inscripción, leyenda, imagen o material descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características del mismo.

**¿CUÁL ES LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL RÓTULO?**

Los siguientes requisitos son necesarios que figuren en el rótulo:

- Denominación completa del producto en letras de igual tamaño y tipo.
- Marca del producto.
- N° RNE: .....
- Nombre y dirección de la Razón Social, del elaborador / titular del producto.
- Peso y volumen neto y/o número de unidades.
- Ingredientes utilizados en orden decreciente (no indicar las proporciones).
- Fecha de duración mínima, indicando: "consumir antes de ....", o vencimiento: ... / ... / .....
- Fecha de elaboración: ..... / ..... / ....., cuando corresponda
- Número de lote.
- Preparación e instrucciones de uso (cuando corresponda).
- Información Nutricional (según Resolución Conjunta 149-2005 SPRRS y 683-2005 SAGPyA, 150-2005 SPRRS y 684-2005 SAGPyA).

**INSCRIPCIÓN EN RNE**

**¿QUÉ DOCUMENTACIÓN SE DEBE PRESENTAR?**

- 1) Nota de presentación solicitando la inscripción del establecimiento.
- 2) Poder conferido al Representante legal o gestor, si lo posee.
- 3) Plancheta de habilitación (\*)
- 4) Plano de habilitación o permiso de uso (\*)
- 5) Formularios de inscripción de establecimiento
- 6) Memoria descriptiva del establecimiento.
- 7) Comprobante de último pago jubilatorio, Ingresos Brutos e inscripción en AFIP.
- 8) Contrato social.
- 9) Título habilitante del Director Técnico a cargo del establecimiento (Título Universitario afín a la tarea desarrollada), cuando corresponda (\*)
- (\*) fotocopia autenticada por escribano público

**INSCRIPCIÓN EN RNPA**

**¿QUÉ DOCUMENTACIÓN SE DEBE PRESENTAR POR CADA PRODUCTO?**

- 1) Nota de presentación solicitando la inscripción del producto alimenticio.
- 2) Formularios con todos los ítems completos.
- 3) Poder conferido al Representante legal ó gestor, si lo posee.
- 4) Certificado del RNE (\*).
- 5) Certificados de RNPA de todas las materias primas utilizadas incluido el del envase.
- 6) Monografía de elaboración donde conste:
  - a) Técnica de elaboración.
  - b) Listado de los ingredientes o materias primas (en forma decreciente) indicando la cantidad porcentual de los aditivos utilizados.
  - c) Composición química porcentual del producto terminado y listo para el consumo, y análisis del producto final cuando corresponda.
  - d) Tipo de envase (en el caso de envases de plástico presentar análisis o Certificado de Autorización Oficial actualizado).
  - e) Capacidades a envasar.
  - f) Parámetros de deterioro del alimento.
  - g) Condiciones de conservación.
  - h) Ensayos de estabilidad realizados.
  - i) Vida media del producto.
  - j) Forma de indicación del N° de Lote en el Rótulo.
  - k) Toda otra exigencia particular que establezca el CAA de acuerdo al producto.
- 7) Descripción de Procesos (BPM, -diagrama de flujo, controles higiénicos sanitarios, envases)
- 8) Proyecto del rótulo final que se usará en el producto
- 9) Título habilitante del Director Técnico a cargo del producto (Título Universitario afín a la tarea desarrollada), cuando corresponda (\*)
- En el caso de Suplementos Dietarios u otros productos para los cuales el C.A.A. así lo exija, toda la documentación deberá ser avalada por la firma del Director Técnico.
- 10) Habilitación de SENASA, cuando corresponda.
- 11) En caso de fraccionamiento de productos, Certificado de Productos Alimenticio (\*)
- 12) Nota de elaboración por terceros, cuando corresponda.
- (\*) fotocopia autenticada por escribano público.