



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.
- 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 usara 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 Alimenticios (*)
 - 12) Nota de elaboración por terceros, cuando corresponda.
- (*) fotocopia autenticada por escribano público.