

# **DEL TAMBO ARGENTINO A LA MESA EUROPEA**

**Pasos para llegar a Europa**

# LA U. E./ ARGENTINA

- **En la actualidad para poder realizar operaciones comerciales entre la Argentina y la U.E. es preciso que el elaborador de productos lácteos , queso , en nuestro caso , disponga de una “homologación” para la producción concedida por las autoridades europeas.**

# U.E./ ARGENTINA

- **Al día de hoy , en base a un acuerdo , las autoridades europeas , han delegado esta función en el organismo argentino competente para las exportaciones de producto el SENASA .**
- **Este organismo propone las empresas que considera cumplen los requisitos que exige la U.E. y se aprueban por parte de esta.**

# U.E./ ARGENTINA

- Aunque el Reglamento comunitario 854 retoma el procedimiento aplicable para importación de productos de origen animal, básicamente se mantiene el sistema de “prelista” por lo que no es previsible que se cambie el sistema actual de delegación en SENASA.

# U.E./ ARGENTINA

- **Uno de los aspectos importantes y a tener en cuenta es que la homologación se realiza no solo para la planta de producción sino también, para los establecimientos productores de leche.**
- **Europa aplica una visión integral desde la producción primaria hasta el consumidor con el fin de aumentar las garantías del producto.**

# U.E./ ARGENTINA

- **La normativa de la U.E. se ha desarrollado hasta el momento en distintas directivas que afectaban a los distintos sectores de forma “vertical “ 92/46 específica para lácteos y alguna otra de forma “horizontal” 93/43 higiene de los alimentos .**
- **En este año se han publicado una directiva que deroga casi todas las sectoriales y varios Reglamentos que recogen la normativa de los distintos sectores**

# U.E./ ARGENTINA

- **Estos reglamentos todavía no están en vigor hasta el 2006 , por lo que de momento sigue vigente la directiva 92/46.**
- **Además queda por publicar un reglamento en el que se fijan los límites microbiológicos de referencia , tanto desde el aspecto seguridad , como indicadores de proceso**

# U.E./ARGENTINA

- **Además de las consideraciones técnicas al intentar abordar un mercado como Europa , tenemos que tener en cuenta otras cuestiones :**
  - **Comerciales, tipos de queso y presentaciones**
  - **Aranceles , Cuotas , restituciones**
  - **Fletes**



# ARG EL TAMBO



- **Pieza indispensable en la cadena de producción láctea.**
- **Producción de leche en condiciones óptimas para la transformación en productos lácteos .**

# TAMBO

	ARGENTINA	UNIÓN EUROPEA
Requisitos instalaciones	Si	Si
Requisitos conservación	No (SI)	Si
Requisitos Microbiológicos	No	Si
Requisitos Células	No	Si
Requisitos animales	Si	Si

# ARG EL TAMBO

- **Entiéndese por Tambos, los establecimientos que poseen animales de ordeño cuya leche se destina a abasto o industria, no considerándose como tal la tenencia de animales de ordeño cuya leche se destine al exclusivo consumo de su propietario en el sitio de su obtención. Esta circunstancia no exime a éste de las obligaciones que sobre sanidad animal e higiene general establece el presente, pudiendo intervenir la autoridad competente cuando lo considere necesario.**

# ARG .SECCIONES

- **Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:**
- **1. De ordeño.**
- **2. De enfriamiento de la leche.**
- **3. De separación de terneros.**

# ARG .LOCAL DE ORDEÑO

- **El local de ordeño propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:**
- **1. Tener una altura mínima de 3 m, con techo de tejas, cinc o fibrocemento u otro material apropiado, piso impermeable con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero), el que debe estar a un nivel más elevado que los terrenos circundantes.**
- **2. Se mantendrán en condiciones de higiene.**

# ARG .LECHE

- **La leche debe filtrarse con filtros renovables, de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.**
- **El enfriamiento debe realizarse en la siguiente forma:**
  - **1. Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.**
  - **2. Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comúnmente se utilice.**

# ARG .ORDEÑO

- **El ordeño debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:**
- **1. El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecérselas con leche.**
- **2. Las mamas deben lavarse previamente al ordeño.**
- **3. Se debe emplear balde de ordeño con abertura inclinada de 10 cm de ancho, abertura que se colocará debajo del pezón lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.**
- **4. Las primeras emulsiones de leche no deben ser recogidas.**

# ARG .TAMBO

- **Se prohíbe mezclar en el tambo la leche ordeñada por la tarde con la obtenida en horas de la mañana.**
- **Se prohíbe la entrega o el transporte de leche a establecimientos no autorizados por autoridad competente.**



# ARG .TAMBO

- **Artículo 43**
- **Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.**
  
- **Artículo 44**
- **En caso de no existir estercoleros convenientemente contruidos, con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente el estiércol y demás residuos, trasladándolos a una distancia de 50 m del local de ordeño, tomándose la medidas necesarias para evitar la propagación de las moscas.**

# U.E.TIPO DE ACTIVIDAD

- **1) Explotaciones de producción:** Establecimientos en los que se encuentre una o más vacas, ovejas, cabras o búfalas, destinadas a la producción de leche.
- **2) Establecimiento de tratamiento:** Aquel establecimiento o explotación de producción que proceda al tratamiento, transformación, envasado de leche y productos lácteos.
- **3) Centro de normalización:** Establecimiento no ligado a centro de recogida ni a establecimiento de tratamiento o transformación forzosamente en el que la leche cruda se somete a desnatado o modificación de los componentes normales.
- **4) Centro de recogida:** Establecimiento donde se recoge la leche cruda y en su caso se enfría y purifica.

# I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA

- **1. La leche cruda deberá proceder de animales:**
- **a) que no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche;**
- **b) que estén en un buen estado de salud general, no presenten trastornos que puedan contaminar la leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre ni inflamaciones perceptibles de la ubre;**
- **c) que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche;**
- **d) a los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados, y que no hayan sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE; y**
- **e) para los que, en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se haya respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.**

# U.E. Explotación de producción

➤ **Dispondrán de locales adecuados que garanticen:**

➤ **A los animales unas buenas condiciones de alojamiento, higiene y limpieza...**

➤ **Que la leche se obtiene mediante un ordeño adecuado.**

➤ **Dispondrán de:** - paredes de fácil limpieza

➤ **suelos que garanticen un buen drenaje**  
➤ **ventilación e iluminación suficiente**

➤ **abastecimiento de agua potable**

➤ **separación de servicios, estercoleros u otras fuentes de contaminación del resto de las instalaciones**

➤ **Equipos y accesorios de fácil limpieza y desinfección**

➤ **Equipos para el enfriamiento adecuado**



# U.E. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE

- **A. Requisitos aplicables a los locales y equipos**
- **1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.**
- **2. Los locales destinados al almacenamiento de leche deberán estar protegidos contra las alimañas, claramente separados de los locales en los que están estabulados los animales, y cuando sea necesario , disponer de un equipo de refrigeración adecuado.**
- **3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche (utensilios, recipientes, cisternas, etc. destinados al ordeño, recogida o transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado. Ello requiere la utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos.**

# **U.E. El equipo de ordeño dispondrá**

- **Abastecimiento de agua potable**
- **Será de fácil limpieza y desinfección**
- **Garantizará la protección de la leche**
- **El suelo estará libre de excrementos**
- **Cuando las hembras lecheras se mantengan en libertad la zona y la sala de ordeño se mantendrán separadas de los establos.**
- **Local para aislamiento de los animales enfermos**
- **Además se mantendrán alejados de los animales el local para almacén, manipulación y enfriamiento de la leche.**

# **U.E. CONTROLES EN ORDEÑO**

- **Mantenimiento de equipos y utensilios**
- **Limpieza previa de ubres y partes contiguas.**
- **Identificación de las vacas, de manera que permita diferenciar las mamitis.**
- **Examen del aspecto de la leche cruda**
- **Desinfección de los pezones, tras el ordeño con desinfectantes autorizados.**
- **Vacas con enfermedad clínica: se realizará el ordeño al final y con maquinaria diferente**



# **. Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte**

- **B. Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte**
- **1. El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico, garantizando en particular:**
- **a) que, antes de comenzar esta operación, los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpias;**
- **b) que se controla la leche procedente de cada animal, para detectar las anomalías organolépticas o fisicoquímicas ya sea por parte del ordeñador o mediante un método por el que se obtengan resultados parecidos, y que la leche que presente dichas anomalías no se destina al consumo humano;**
- **c) que no se destina al consumo humano la leche de animales que presenten signos clínicos de enfermedad en la ubre, si no es por orden de un veterinario;**
- **d) la identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano**



# U.E. PRODUCCIÓN LECHE

- También se establecen criterios para el almacén y transporte. Así si la recogida se realiza antes de las dos horas, no se procederá a la refrigeración,
- posteriormente a las 2 horas  $t^a$  será menor o igual a  $8^{\circ}\text{C}$ .
- Cuando la recogida sea diaria la  $T^a$  será menor o igual a  $6^{\circ}\text{C}$ .
- Salvo que la recogida se produzca antes de las dos horas el transporte se desarrollara a  $t^a$  menores o iguales a  $10^{\circ}\text{C}$ .

# ARG-TAMBO MODELO

- **Artículo 49**
- **Los tambos modelos deben disponer de las siguientes secciones:**
  - **1. Local de ordeño.**
  - **2. Local de reserva, filtración, enfriamiento y envasamientos de la leche.**
  - **3. Cámara frigorífica para la reserva de los productos.**
  - **4. Local de expendio.**
  - **5. Local de lavado y esterilización de los envases y de higienización de maquinarias y utensilios.**

# TAMBO MODELO

- **Las secciones del tambo modelo deben satisfacer las siguientes exigencias:**
- **1. Los locales de ordeño deben ser cerrados.**
- **Los pisos impermeables y lisos, con pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero).**
- **Las paredes deben tener zócalos impermeables hasta una altura mínima de 1,80 m y los techos deben tener cielo raso.**
- **Los portones deben ser de cierre automático y todas las aberturas deben tener telas metálicas.**
- **Deben poseer pesebre y una antesala para la higienización de los animales, previa al ordeño.**
- **2. Las salas de mezcla, filtración, enfriamiento y envasamiento de la leche, deben estar convenientemente aisladas; sus pisos deben ser de mosaicos, baldosas lustradas u otro material similar aprobado por la autoridad competente; sus techos deben tener cielo raso liso, aprobado por autoridad competente; los muros deben estar revocados y blanqueados y revestidos de azulejos hasta una altura**

# Artículo 51

- **Los establos de los tambos modelo deben estar contruidos con materiales impermeables y lisos hasta una altura mínima de 1,80 m**
- **Pisos deben ser de fácil limpieza y tener pendiente hasta la cámara interceptora (estercolero)**
- **Los techos deben ser de cinc, tejas, fibrocemento u otro material similar**
- **Los comederos y bebederos deben ser de hierro galvanizado u otro material higienizable aprobado**
- **Circundante a los establos debe existir una vereda impermeable de 1 m de ancho como mínimo.**

# TAMBO

- **En los tambos modelos el ordeño debe hacerse en forma mecánica.**
- **Por excepción se autorizará el ordeño manual cumplimentando las condiciones que al efecto establezca la autoridad competente.**
- **Durante el ordeño, el local destinado a tal fin debe estar aislado del exterior y el ambiente interior exento de factores contaminantes.**

# ARG TAMBO

- **La leche debe filtrarse en filtros renovables aprobados por la autoridad competente y refrigerarse inmediatamente a una temperatura inferior a 8°C, temperatura que debe mantenerse en su reserva, hasta su envasamiento, que se realizará, previo control de los índices analíticos correspondientes, en recipientes higiénicos aprobados por la autoridad competente.**
- **El envasamiento de la leche debe efectuarse por medios mecánicos y protegidos del ambiente exterior e inmediatamente debe reservarse hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas, a una temperatura inferior a 8°C,**

# U.E.-CONSERVACIÓN

- **2. Inmediatamente después del ordeño, la leche deberá conservarse en un lugar limpio concebido y equipado para evitar cualquier contaminación. Deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8°C en el caso de recogida diaria, y los 6°C si la recogida no se efectúa diariamente.**
- **3. Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar los 10°C.**
- **4. Excepciones : solo si**
- **a) se procesa en un plazo de 2 horas a partir del ordeño; o bien**
- **b) es necesario aplicar una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autoriza.**

# U.E.REQUISITOS LECHE

- **Para la leche cruda de vaca:**
- **Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)  
≤ 100 000 U.F.C.**
- **Contenido de células somáticas (por ml)  
≤ 400 000**
- **Para la leche cruda procedente de otras especies:**
- **Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)  
≤ 1 500 000 U.F.C.**



# **CONTROL DE LA LECHE CRUDA EN EL MOMENTO DE LA RECOGIDA**

- **1. Los controles los realizará la empresa supervisados por la autoridad competente .**
- **2. Si no se cumplen los criterios , tras tres meses de la notificación se suspende la entrega hasta que se demuestre que está dentro de los límites o se obliga tratamientos que garanticen que no existe riesgo.**

# **U.E. TIPOS DE ESTABLECIMIENTO**

## **➤ 1) Régimen General:**

- No tienen limitada la producción ni en cuanto a la cantidad y en cuanto al ámbito y se benefician de la marca de salubridad de sus productos.**

## **➤ 2) Régimen permanente:**

- incluye pequeños productores en función del volumen se eximen de determinados requisitos .**

# U.E. TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

- **2) Régimen permanente:**
- **Límite de materia prima:**
  - ▪ **750.000 l/año: para leche de vaca**
  - ▪ **250.000 l/año para leche de oveja**
  - ▪ **350.000 l/año para leche de cabra**
  - ▪ **700.000 l/año para mezcla**
- **El ámbito de comercialización no tiene tampoco límite (toda la CE)**
- **También se benefician de la marca de salubridad**

# U.E. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

- **3) Establecimientos de elaboración de: quesos de maduración mayor a 60 días y productos lácteos tradicionales.**
- **Se someten a un control de almacén que consiste en la identificación del lote y el registro del tiempo de permanencia.**
- **Si el producto lácteo se mantiene un tiempo inferior a 60 días, se realizará la previa Pasteurización.**

# **U.E. ESTRUCTURA**

## **Condiciones generales**

- **1) Dimensiones suficiente, diseño adecuado con objeto de evitar todo tipo de contaminación.**
- 
- **2) En establecimientos donde se manipule, prepare, o transformen las materias primas así como aquellos dedicados a la fabricación de productos:**
- **Suelos impermeables, resistentes de fácil limpieza y desinfección, que faciliten la salida de agua, con dispositivos de evacuación**

# CONDICIONES GENERALES



- **Paredes lisas de fácil limpieza y resistentes**
- **Techos de fácil limpieza**
- **Puertas de material inalterable**
- **Iluminación, ventilación, evacuación de vapores adecuados**
- **Instalaciones para lavar y desinfectar manos**
- **Instalaciones para limpieza y desinfección de equipos**

# U.E. CONDICIONES

- **3) Locales para almacén de materias primas y productos elaborados, salvo en almacenes de refrigeración y locales destinados a la congelación y ultracongelación.**
- **4) Medios para mantener la higiene y protección de materias primas durante la carga y descarga**
- **5) Equipos y utensilios resistentes a la corrosión**
- **6) Sistema o recipientes de tapa con ajuste destinados a contener desechos.**
- **7) Sistema de protección de animales indeseables.**
- **8) Sistema de eliminación de aguas residuales.**

# **U.E. CONDICIONES GENERALES**

- **9) Agua potable**
- **10) Vestuarios, lavabos y retretes.**
- **11) Local acondicionado para los SVO caso de permanencia .**
- **12) Instalaciones para almacén de productos de limpieza**
- **13) Instalaciones para almacén de desinfectantes, detergentes.**
- **14) Instalaciones para desinfección de equipos y útiles.**



# REQUISITOS DE TEMPERATURA EN RECEPCIÓN

- **1.-La leche se debe de enfriar a 6 ° y mantenerla a esa temperatura hasta su transformación.**
- **2.-Solo si la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación, se puede mantener a otra temperatura o si realizamos algún proceso especial .**

# INSTALACIÓN

	ARGENTINA	UNIÓN EUROPEA
Requisitos instalaciones	Si	Si
Prerrequisitos	Si	Si
BPF	Si	Si
APPCC	No (voluntario)	Si
		Si

# **ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN LIMITADA**

## **(RÉGIMEN PERMANENTE)**

- **EXCEPCIONES :**
- **Suelos impermeables, resistentes (aunque sí serán de fácil limpieza y desinfección)**
- **Grifos de accionamiento no manual**
- **Dispositivos para la limpieza de útiles y material dedicado al almacén de materias primas**
- **Vestuarios siempre que los armarios roperos tengan capacidad y número suficiente**
- **Muelle de carga y descarga**
- **Local acondicionado destinado a la Autoridad Competente**

# **EXCEPCIÓN PERMANENTE**

- **Dentro de las condiciones especiales se exceptúan de:**
- **Instalaciones para la normalización**
- **Recipientes de depósito de leche normalizada**
- **Equipo de tratamiento anteriormente visto siempre y cuando:**
- **El procedimiento que se utilice esté autorizado y verificado por A.Competente.**
- **Control del establecimiento APPCC, siempre que la higiene sea óptima**
- **Local de envasado y embalaje.**

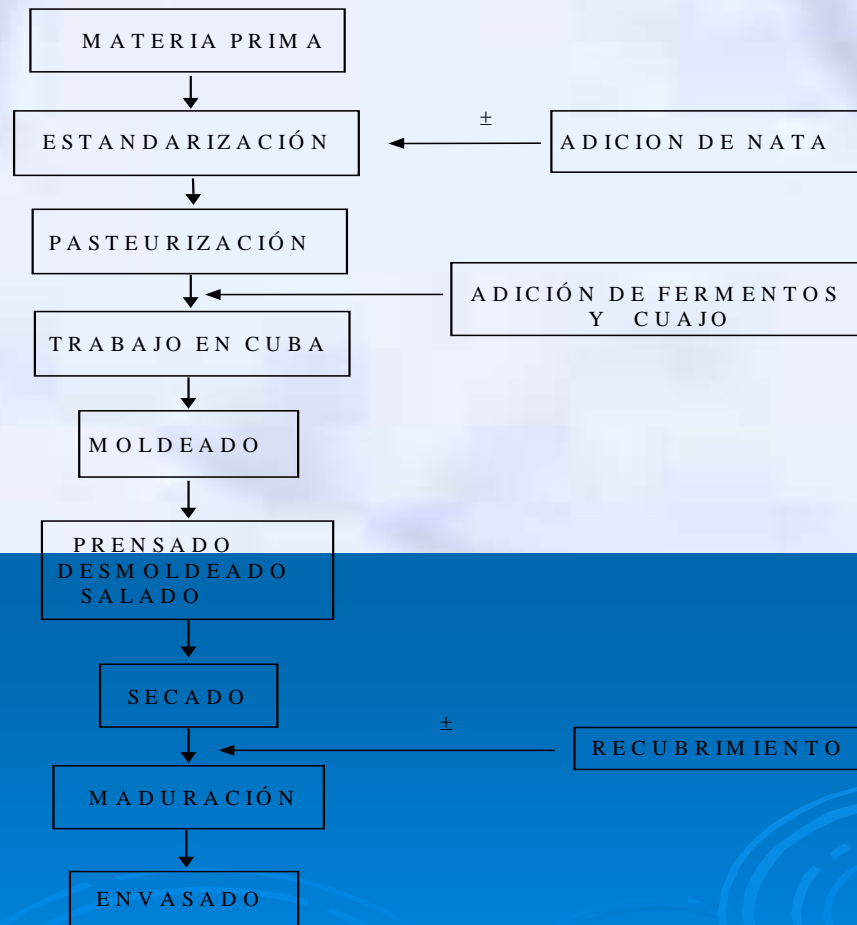
# CONTROL DE PROCESO

- **Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico**
- **1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.**
- **2. Los principios APPCC son los siguientes:**
- **a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;**
- **b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;**
- **c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;**

# APPCC

- **d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;**
- **e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;**
- **f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y**
- **g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).**

# DIAGRAMA FLUJO PASTA PRENSADA



± SIGNIFICA QUE ES OPCIONAL

### **III. CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA DE VACA**

- **1. Los operadores de empresa alimentaria que fabriquen productos lácteos deberán iniciar procedimientos para garantizar que inmediatamente antes de la transformación:**
  - **a) la leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30°C inferior a 300.000 colonias por ml; y**
  - **b) la leche de vaca transformada utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30°C inferior a 100.000 colonias por ml.**
- **2. En caso de que la leche no cumpla los criterios establecidos en el punto 1, los operadores de empresa alimentaria deberán informar a la autoridad competente y adoptar medidas para corregir la situación.**



# PRERREQUISITOS

- **Agua Potable**
- **Plan de limpieza – desinfección**
- **Plan de formación**
- **Plan de trazabilidad**
- **Plan de residuos**
- **Plan de desratización – desinsectación**
- **Plan de mantenimiento**
- **Plan de Control proveedores**

# AGUA POTABLE

- Agua de consumo humano. aguas utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal, aguas usadas en la industria alimentaria, agua usada para consumo humano como parte de una actividad comercial.
- Gestor: persona o entidad pública/privada que sea responsable del abastecimiento o de parte del mismo

# REQUISITOS



- **1 – DOCUMENTACIÓN SOBRE EL ORIGEN DEL SUMINISTRO**
- **2 – PLANO DE LA INSTALACIÓN**
- **3 – SEÑALIZACIÓN GRIFOS Y CONDUCCIONES NO POTABLES**
- **4 – DOCUMENTAR EL USO DE LA MISMA**

# REQUISITOS

- **5 – TRATAMIENTO EFICAZ**
- **6- DOCUMENTACIÓN DE PURGAS**
- **7 DOCUMENTAR LIMPIEZA DEPÓSITOS**
- **8 – DOCUMENTAR MANTENIMIENTO**
- **9 – ESTABLECER MEDIDAS CORRECTORAS**

# REGISTROS

- **RESPONSABLE EJECUCIÓN**
- **ARCHIVO CENTRAL**
- **REGISTRO DE TODAS LAS ACTIVIDADES**
- **REGISTRO INCIDENCIAS**

# VERIFICACIÓN

- **1- REALIZAR ANÁLISIS**
- **2 – PLAN DE MUESTREO**
- **3 – LABORATORIO ACREDITADO**
- **4 – REVISIÓN PLAN**
- **5 – CALIBRACIÓN MEDIDOR**

# LIMPIEZA /DESINFECCIÓN

## ➤ REQUISITOS

- **1 – Plano de las instalaciones , identificación de locales , máquinas , útiles, vehículos de transporte , etc...**
- **2 –Fichas de productos utilizados**
- **3 – Lugar de almacenamiento general y en punto de aplicación**

# REQUISITOS

- **4 – descripción proceso general y de los particulares**
- **5 – Relación de personal encargado por áreas .**





# VERIFICACIÓN

- – ESTABLECER PROGRAMA DE VERIFICACIÓN
  - FRECUENCIA MUESTREO , TIPO , MÉTODO DE VERIFICACIÓN.
  - PERSONA RESPONSABLE VERIFICACIÓN

# REGISTROS

- **Listado de revisión**
- **Acciones correctoras – desviaciones**
- **Registros de verificación – análisis.**

# PRODUCTOS

	ARGENTINA	UNIÓN EUROPEA
Requisitos Físicoquímicos	Si	Si
Microbiológicos	Si	Si
ETIQUETADO	Si	Si
APPCC distribución	No (voluntario)	Si

# COMERCIALIZACIÓN

- **Mercado Potencial: 450 millones de consumidores**
- **25 países actualmente .**
- **2007 – ampliación a otros dos y un tercero Turquía en negociaciones**

# POSIBILIDADES

- **EUROPA : es excedentaria en la producción de lácteos .**
- **El sistema de control interno se basa en un sistema de cuotas de producción asignadas a los distintos países de acuerdo con su capacidad de producción , histórica , su tradición y su consumo.**
- **Existen en la actualidad desequilibrios en países que producen por debajo de su consumo .**

# MERCADO

- **Los países que se han integrado este año tienen que adaptarse al sistema de forma que toda su sector lácteo se estructure de acuerdo con los estratos que existen en la Unión.**
- **Productores , primeros compradores, intermediarios ,transformadores : industrias , cooperativas**

# MERCADO

- **El mercado de los quesos tiene variaciones por países dependiendo de la tradición quesera de cada uno y de la evolución económica y cultural que se produce tras la incorporación.**
- **Podemos distinguir entre países productores de volumen y productos de gran consumo y países productores de especialidades .**

# MERCADO

- **En general esta división tiene que ver con la zona norte , productores por encima de su consumo y “exportadores “ a otros países comunitarios frente a los países del arco mediterráneo productores de menos cantidades pero de una mayor variedad de productos**



# MERCADO

- **El consumidor europeo , está acostumbrado a identificar los productos de alimentación y en concreto los quesos en relación con su origen.**
- **Es por ello que en este tipo de producto se hayan desarrollado especialmente los conceptos de Denominación de Origen , Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada.**

# MERCADO

- **Algunos de los productos Argentinos que podrían comercializarse tienen nombres que se encuentran protegidos dentro del territorio de la Unión por reglamentación que impide que otros productos se comercialicen con esa nomenclatura .**

# DENOMINACIONES ARGENTINAS-----EUROPEAS

- **PARMESANO**
- **REGGIANITO**
- **FONTINA**
- **SARDO**
- **PROVOLONE**
- **PORT-SALUT**
- **ROQUEFORT**
- **FETA**
- **MOZZARELLA**

- **PARMESANO-  
REGGIANO**
- **FONTINA**
- **SARDO**
- **PROVOLONE**
- **PORT-SALUT**
- **ROQUEFORT**
- **FETA**
- **MOZZARELLA**

# Art. N° 9

- **Los alimentos elaborados en el país, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (Vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc; Quesos: Roquefort, Gruyère, etc).**

# PASOS A SEGUIR

- **Tipificar y caracterizar productos , en el mercado Argentino se encuentran bastantes productos indiferenciados tanto en presentación como en composición y elaboración.**
- **Potenciar los productos más tradicionales de los elaborados , relacionarlos con la historia, el entorno, etc...**
- **Concederles una protección de rango similar a la Europea .No necesariamente la misma.**

# PASOS A SEGUIR

- **Utilizar esa protección/ diferenciación como elemento de márketing , tanto a nivel interno como externo .**
- **El producto hay que venderlo “dentro” en primera instancia , no se puede pretender producir queso con historia sin que el propio consumidor argentino lo identifique como propio.**

# QUE PRODUCTOS

- **Los quesos que parecen identificarse como oferta más reconocible de los elaborados en la República Argentina son los quesos Duros y semiduros , que son los que en la actualidad se exportan a otros países como USA, Chile, Brasil o México**

# QUE PAISES

- **Los países que inicialmente parecen más propicios para comercializar quesos argentinos son los que poseen una mayor relación cultural con el país : España e Italia , y al mismo tiempo considerar el mercado más importante en número de habitantes de la U.E. , Alemania .**



# QUE PRESENTACIONES

- **El mercado europeo , es un mercado evolucionado , maduro , con formas de comercialización avanzadas , aunque con diferencias en cada uno de los países .**
- **Los tipos de queso que presentaciones que más desarrollo están demostrando son los formatos de mural en pequeñas porciones ( monodosis ) y los productos listos para ser usados.**

# QUE PRESENTACIONES

- **Formatos pequeños del mismo tipo de queso .**
- **Porcionado del queso .**
- **Loncheado facilitando su uso.**
- **Tablas de queso, con distintas variedades, mismo tipo distinta curación, distintas denominaciones .**
- **Productos mixtos preparados, tapas jamón y queso , bacon y queso, etc..**

# ARANCEL

- **La barrera arancelaria que los quesos no comunitarios tienen para introducirse en la unión hace que el precio del producto una vez añadido, el costo del flete , no sea un precio demasiado interesante para productos “comodities” .**
- **Se debería negociar dentro de los acuerdos generales de Mercosur/ U.E. una cuota sin arancel , o de arancel reducido.**

# ARANCEL

- **La cuota actual y la que posiblemente se pudiera negociar , está enfocada desde el lado europeo para productos especiales , característicos , representativos y distintos a los quesos que se producen en la Unión.**
- **De ahí el interés que tiene el avanzar en la caracterización y tipificación de quesos con identidad propia.**

# CONCLUSIONES

- **La homologación es posible.**
- **En un mercado cada vez más abierto y competitivo, la implantación de sistemas de BPF y APPCC ha pasado de ser una ventaja a ser una necesidad .**
- **Las ventajas añadidas tras la puesta en marcha de estos presistemas de calidad son innumerables .**

# CONCLUSIONES

- **La información generada en todo el proceso de puesta en marcha colabora a la estandarización y a la disminución de productos defectuosos.**
- **Una vez obtenidos los resultados la exportación a cualquier otro país es posible.**

# CONCLUSIONES

- **Es necesario avanzar en la tipificación y caracterización de los quesos Argentinos consiguiendo una identificación de producto con el país o con zonas del país**
- **Esto podrá utilizarse como herramienta de marketing para el mercado interior**

# CONCLUSIONES

- **El INTI lácteos cuenta con el personal y medios para cubrir las necesidades de apoyo a las Pymes que se interesen en el proceso.**
- **Dada la complejidad de la puesta en marcha de los sistemas y de la gestión de exportación , volúmenes ,etc ... serían interesantes planteamientos asociativos a distintos niveles.**



# ¡ GRACIAS POR LA ATENCIÓN !

