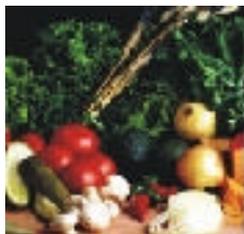


CERTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS DE CALIDAD

ING. AGR. MARÍA SUSANA VIDAL





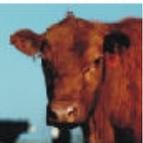
Los **Atributos Diferenciadores** distinguen características que están por sobre los requisitos básicos que debe cumplir un alimento.

Los **Sellos de Calidad** dan certeza de la existencia de esta característica.

Los **Sellos de Calidad** en el mundo:

☒ **Denominación de Origen Protegida DOP:** Garantiza que el producto ha sido producido, transformado y elaborado en una zona geográfica determinada, con conocimientos específicos reconocidos y comprobados.

☒ **Indicación Geográfica Protegida IGP:** Garantiza que el producto presenta un vínculo con el medio geográfico en al menos una de las etapas de su desarrollo, producción, transformación o elaboración.





Especialidad Tradicional Garantizada ETG: Garantiza que el producto presenta una composición tradicional o está elaborado según un método de producción tradicional.



Producto orgánico: es una característica de calidad resultado de un proceso de obtención del producto agroalimentario por métodos que respetan el medio ambiente, maximizando el aprovechamiento de los recursos naturales y proyectando una agricultura sostenible.



Sello de Certificación de Conformidad: garantiza que las características del producto obedecen normas específicas de manufactura y/o composición.



Label Rouge o Sello Rojo de Calidad Superior: garantiza una calidad superior o premium.



ALTERNATIVAS DE CERTIFICACIÓN



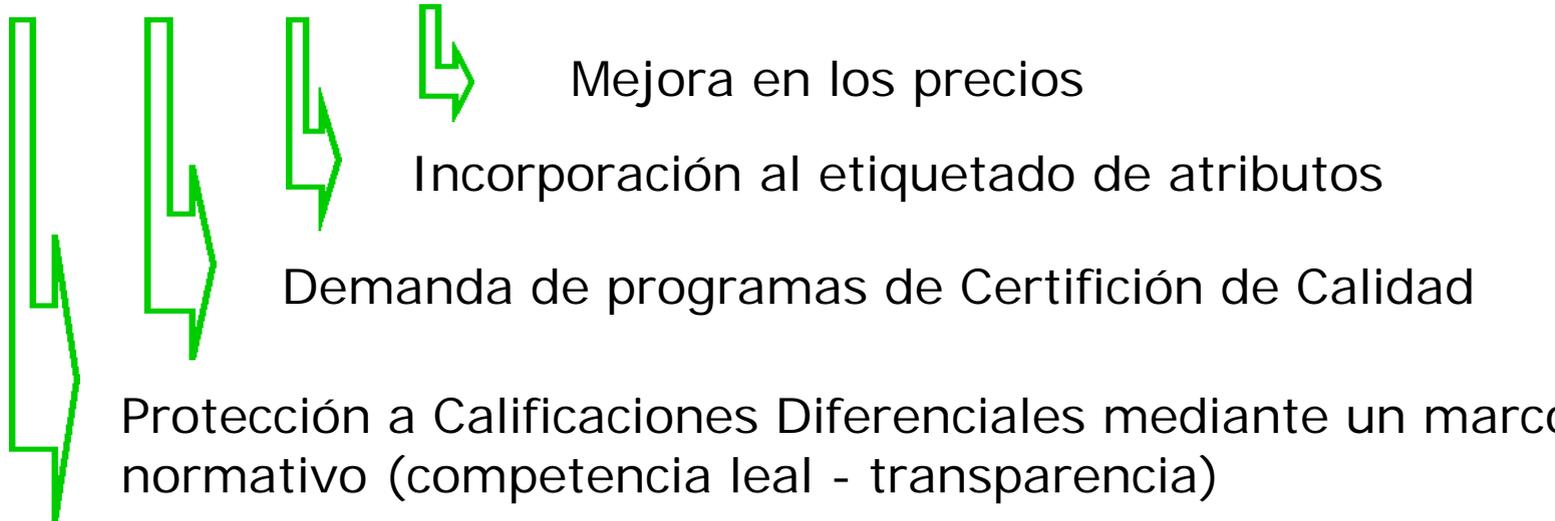
CERTIFICACIÓN
PRIVADA

CERTIFICACIÓN
SENASA
RESOLUCIÓN 280/01

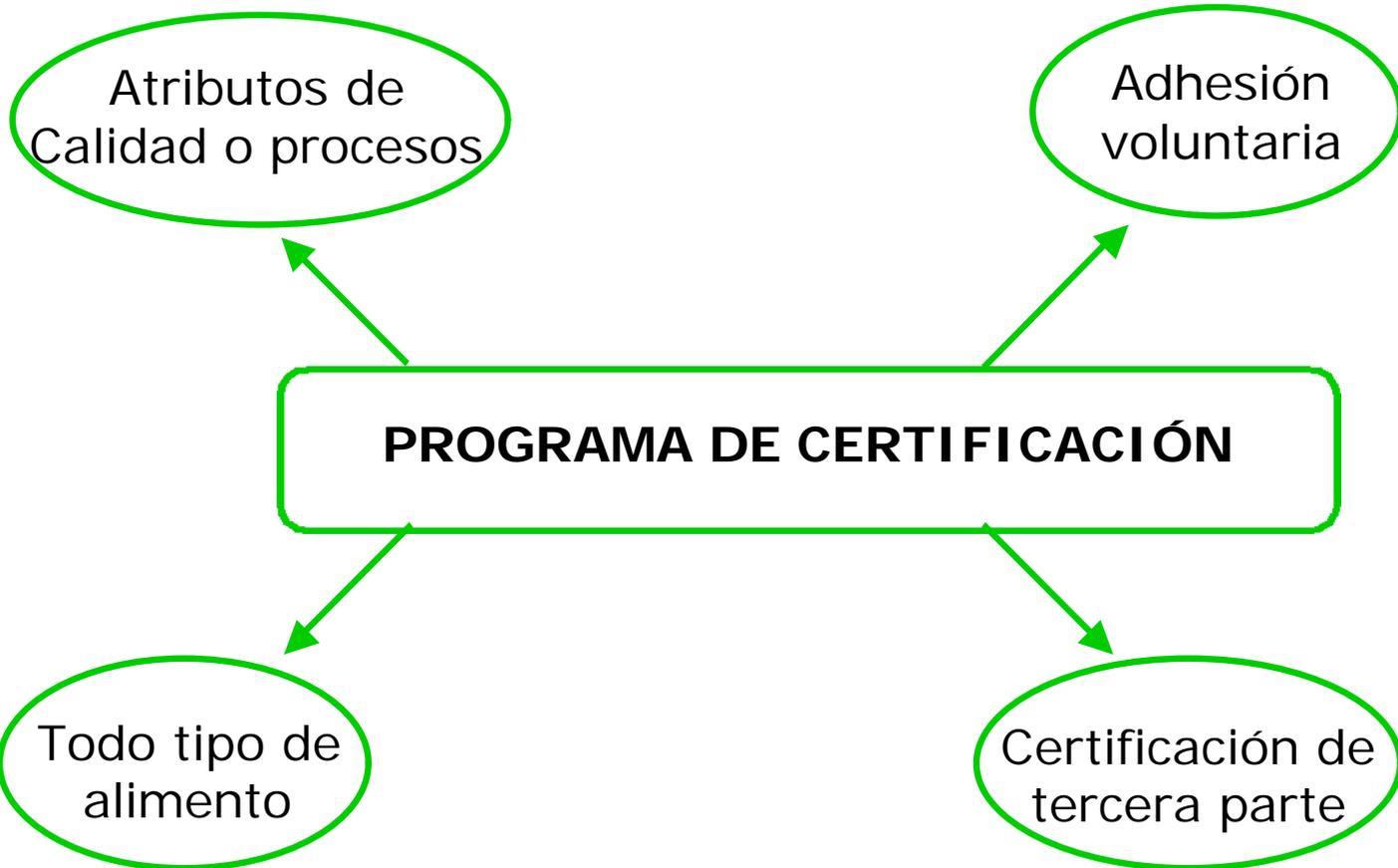
PROGRAMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS

RESOLUCIÓN SENASA 280/01

CONSIDERANDOS



PROGRAMA NACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS





ATRIBUTO DE CALIDAD

Aquella característica diferencial que posea el producto como rango distintivo de otro producto similar y cuyo preceso de elaboración y condiciones finales de calidad, cumplan las normas establecidas en el protocolo correspondiente.



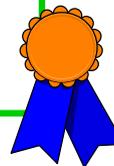
REQUISITOS PARA ENTIDADES CERTIFICADORAS

```
graph TD; A[INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO] --> B[HABILITACIÓN]; B --> C[SUPERVISIÓN Y AUDITORÍA TÉCNICA];
```

INSCRIPCIÓN EN EL
REGISTRO

HABILITACIÓN

SUPERVISIÓN Y
AUDITORÍA
TÉCNICA



EMPRESAS PRODUCTORAS / ELABORADORAS / MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

- ❑ RESPONSABILIDAD PRIMARIA SOBRE LOS PRODUCTOS
- ❑ PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
 - ❑ Procedimiento para las tareas y métodos de prueba referidos al atributo
 - ❑ Procedimiento para el registro y control de documentos
- ❑ POSEER RESPONSABLE TÉCNICO
- ❑ MANTENER REGISTROS TRES AÑOS
- ❑ ACREDITAR IDONEIDAD





ATRIBUTO DE CALIDAD

PROTOCOLOS DE CALIDAD

PROTOCOLO
PRODUCCIÓN/
ELABORACIÓN

PROTOCOLOS
ESPECÍFICOS

PROTOCOLO
DE CONTROL Y
CERTIFICACIÓN



**ATRIBUTO
DE CALIDAD**

■ DEFINICIÓN

■ CARACTERÍSTICAS
DIFERENCIALES Y
CONCEPTO

■ DENOMINACIÓN DE VENTA

■ DESCRIPCIÓN DEL
PRODUCTO O PROCESO
CON SUS REQUERIMIENTOS
MINIMOS

Propiedades
tecnológicas
Nutritivas
Funcionales
Otras

Referencias
físico-química
Organoléptica

Opcionales: antecedentes bibliográficos, otras informaciones

PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN / ELABORACIÓN



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR / ELABORADOR

Razón social
Responsable Técnico
Ubicación del establecimiento
Habilitación ante SENASA o correspondiente



ATRIBUTO



DENOMINACIÓN DE VENTA



DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRODUCCIÓN/ELABORACIÓN



PROCEDIMIENTO DE AUTOCONTROL (aseguramiento de la calidad)

Procedimientos, controles, responsabilidades, registros.



DESTINO DEL PRODUCTO FINAL (interno / exportación)



MECANISMO DE CERTIFICACIÓN

- El **Solicitante** y la **Certificadora** desarrollan los respectivos protocolos.
- El **Solicitante** y la **Certificadora** firman el convenio de Certificación.
- La **Certificadora** evalúa y aprueba el protocolo de Calidad.
- La **Certificadora** audita al **Solicitante**.
- La **Certificadora** aprueba la presentación y la remite al **SENASA**.



MECANISMO DE CERTIFICACIÓN

- **SENASA** evalúa y aprueba la etapa documental.
- **SENASA** efectúa la auditoría in situ al operador.
- **SENASA** aprueba el protocolo y lo comunica a la **Certificadora**.
- La **Certificadora** ingresa los datos del operador a la lista de operadores y productos certificados.
- La **Certificadora** emite el certificado a pedido del operador.



¿QUE SE PUEDE CERTIFICAR?



■ ATRIBUTOS

Con agregado de vitaminas,
minerales, otros

Pura carne de

Aceite de oliva variedad

Miel composición botánica

■ PROCESOS

Receta artesanal / tradicional

Sistema productivo: a campo,
pastoril, alimentado sin OGM,
cultivado sin agroquímicos, a
temperatura controlada

Mayor información sobre el
impacto de los alimentos en la
salud

Aumento en la cultura
gastronómica de determinados
sectores

Consumidor que busca alimentos con un
mayor nivel de calidad asegurada

La certificación de calidad es un pilar en la obtención de
la calidad funcional y emocional del producto

Organismos evaluadores de la conformidad de
alta competencia Técnica

Genera confianza y credibilidad en el mercado

El sello se incorpora a la mente como una imagen, de contenido emocional
que orienta al ser humano en la toma de decisiones (R. Vanella – MaGEA)





MUCHAS GRACIAS !!!