



# Instituto Nacional de Tecnología Industrial Organismo de Certificación

## **INSTRUCTIVO DE CERTIFICACIÓN DIFERENCIAL DE ALIMENTOS**

### **1. SOLICITUD DE PRESUPUESTO Y CERTIFICACIÓN**

Los postulantes serán informados del proceso de Certificación de Alimentos mediante el envío de éste Instructivo y luego podrán solicitar un presupuesto indicando la característica (atributo diferencial) que desean certificar, completando el formulario "Solicitud de Presupuesto y Certificación" que les enviará el Organismo de Certificación a tal efecto, o bien, pueden descargarlo desde la página web: <https://www.inti.gob.ar/areas/servicios-regulados/certificaciones/organismo-de-certificacion/tramites>.

Al firmar la solicitud el cliente declara conocer y aceptar las condiciones del Reglamento de Certificación de Productos, del Organismo de Certificación de INTI, el cual está disponible en la página web de INTI: <https://www.inti.gob.ar/areas/servicios-regulados/certificaciones/organismo-de-certificacion/reglamentos>

El Presupuesto de Certificación incluirá la normativa, protocolo o especificación a aplicar, el plan de auditorías y/o inspecciones, muestreos, laboratorio interviniente, plazo por el que se extenderá la certificación y la cotización total de la misma.

Además, de acuerdo a cómo lo solicite el cliente se incluyen los costos todas las actividades necesarias para garantizar el cumplimiento de la característica a certificar para el otorgamiento del Certificado y/o Sello INTI y los costos de todas las actividades de seguimiento que se realizarán durante el tiempo por el que se mantiene la certificación (dos años). Se basará en la cotización de los presupuestos de los laboratorios intervinientes, los costos de inspección y/o auditorías, muestreos, y viáticos, y el costo de gestión del Organismo de Certificación.

Se deja en claro que para obtener el derecho de uso de la Certificación:

- 1.1. El postulante debe ser propietario o representante de la marca comercial de los productos presentados.
- 1.2. El solicitante debe conocer las condiciones de uso del Certificado y la Licencia para el uso de Sello INTI establecidas en el Reglamento de Certificación de Productos; y en el caso de certificar bajo la Resolución 280/01 de SENASA, debe conocer cómo utilizar el Sello otorgado.
- 1.3. Para acceder al uso del Sello INTI, las empresas que fabrican los productos motivo de la certificación, deberán tener implementado un sistema de la calidad, y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Análisis de Riesgos y Puntos críticos d Control (HACCP) según el tipo de industria.
- 1.4. Se presentará una solicitud por cada familia de productos, la que se considera como aquella formada por todos aquellos productos que responden a las siguientes características:
  - ✓ Ser producidos por un mismo productor en un mismo país de origen.
  - ✓ Poseer el mismo proceso de elaboración.
  - ✓ Poseer la misma composición centesimal.
  - ✓ Poseer todos la misma Característica Diferencial que se desea certificar y requerir los mismos ensayos para su determinación
- 1.5. A los efectos de la realización de los ensayos, se seleccionará de cada familia armada el "Padre de Familia", definiéndose como tal, al producto que concentre la mayor cantidad de atributos de la familia a la que pertenece, ó el que pueda ser representativo a los efectos prácticos de la realización de los ensayos.
- 1.6. El solicitante podrá proponer la formación de las familias y sus respectivos padres, las que serán evaluadas por el Responsable del Área Certificación de Alimentos.

### **2. AUDITORÍA DIAGNÓSTICO**

Esta auditoría previa a la empresa por parte de personal del Área de Certificación de Alimentos de INTI y profesionales especializados en el producto a certificar, se realizará a los efectos de verificar aspectos relacionados con el sistema de calidad de la empresa, el proceso de elaboración que garantice la característica diferencial, la implementación de los requisitos establecidos en las normas o especificaciones a certificar, etc.



# Instituto Nacional de Tecnología Industrial

## Organismo de Certificación

---

### **3. ESTUDIO DE LA FACTIBILIDAD DE LA CERTIFICACIÓN**

Basándose en la Solicitud de presupuesto y certificación presentada por el postulante, en la que debe quedar claramente definida la característica a certificar (Característica de Certificación), y en la auditoría diagnóstica, el Responsable del Área Certificación de Alimentos, con el apoyo técnico de personal especializado, determinarán la factibilidad de la Certificación.

Si la Característica de Certificación propuesta por el cliente se desea incluir en el etiquetado de los productos, siendo estos de la órbita de incumbencia del SENASA, o para productos a exportar, dicha certificación deberá enmarcarse en la Resolución 280/01 de SENASA. En este caso, el postulante deberá presentar al Organismo, un Protocolo de Producción/Elaboración, de acuerdo a lo solicitado por SENASA en esta Resolución. El Organismo de Certificación deberá confeccionar el Protocolo de Control y Certificación, y luego, ambos Protocolos, el del Organismo y el del Productor, conformarán el Protocolo de Calidad que el Organismo de Certificación presentará en SENASA para su aprobación documental.

Cabe señalar que en caso de optar por la Certificación según Resolución 280/01, la Empresa deberá autorizar la presencia de personal de SENASA acompañando al personal de INTI (auditores e inspectores) que realicen actividades dentro de la Empresa, inherentes al proceso de certificación.

### **4. EVALUACION DE SOLICITUD, DOCUMENTACION E INFORMACION PRESENTADA**

Será realizada por el Responsable del Área Certificación de Alimentos, y de considerarse satisfactoria, se procederá a autorizar la apertura de la Orden de Trabajo por parte del cliente.

### **5. APERTURA DE LA ORDEN DE TRABAJO**

Se realizará en la sede de la certificadora, abonando el cliente los aranceles correspondientes establecidos en el Presupuesto de Certificación.

### **6. MUESTREO**

Se realizará de acuerdo a lo establecido en el Presupuesto de Certificación aprobado, en el lugar de fabricación, almacenaje y/o lugares de venta, siguiendo los criterios de muestreo que se determinen, y podrán abarcar materias primas, productos intermedios y productos elaborados (padre de familia) para ser utilizados en los ensayos establecidos.

El personal que realizará dicha actividad será autorizado por el Organismo de Certificación.

### **7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE LA CALIDAD DE LA FÁBRICA**

La evaluación abarcará al sistema de la calidad asociado a la producción del producto a certificar, los controles de la calidad aplicados al sistema de producción, y la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura o Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control en la fábrica, etc.

Se llevará a cabo por auditores calificados y autorizados por el Organismo de Certificación.

### **8. REALIZACION DE LOS ENSAYOS**

Los ensayos para la evaluación de la conformidad podrán ser realizados en los laboratorios que tengan implementada la norma ISO 17025 en INTI, o laboratorios pertenecientes a la red de SENASA.



## Instituto Nacional de Tecnología Industrial Organismo de Certificación

---

### **9. EMISION DE CERTIFICADO Y SELLO INTI**

El Responsable del Área de Certificación de Alimentos evaluará toda la información recibida: informes de ensayo, informes de auditorías y levantamiento de las eventuales no conformidades; que elevará al Jefe de Departamento o al Director del OC para su revisión. Finalmente el Comité de Certificación del Organismo de Certificación de INTI en base a toda esta documentación, y de encontrarla conforme, procede a autorizar el Certificado y la Licencia de Uso de Sello INTI.

Si la certificación se enmarca dentro de la Resolución 280/01 de SENASA, el Sello y el etiquetado autorizado, contendrán la información consensuada con el cliente y el SENASA.

### **10. VIGILANCIA DE LA CERTIFICACIÓN**

La vigilancia se realizará de acuerdo a lo establecido en el Presupuesto de Certificación presentado al cliente. Se realizarán inspecciones, toma de muestras y auditorías. Si la Certificación se enmarca en la Resolución 280/01 de SENASA, la vigilancia se realizará de acuerdo a lo establecido en el Protocolo de Calidad presentado al SENASA.

### **11. SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

En el caso de la suspensión temporaria de la certificación, se notificará al cliente, quien deberá hacer lo propio con distribuidores y usuarios, retirando además el producto con Sello INTI del mercado, hasta el levantamiento de las no conformidades que dieron origen a la suspensión, según el caso.

### **12. CANCELACION DE LA CERTIFICACIÓN**

En caso de detectar no conformidades mayores en las auditorías ó en los ensayos realizados que afecten la inocuidad del producto certificado, se notificará al cliente, y en caso de no revertir inmediatamente la situación, se notificará a la Autoridad Sanitaria que corresponda. El cliente deberá retirar inmediatamente del mercado los productos con Sello INTI, restituyéndole al Organismo los certificados originales, así como las etiquetas sin uso.

*Por quejas o sugerencias, comunicarse a través de los siguientes medios:*

Tel.: (54 11) 4724 – 6200/6300 int. 6202

Fax: (54 11) 4724 – 6200 int. 6688

e-mail: [calarcon@inti.gob.ar](mailto:calarcon@inti.gob.ar), [canameras@inti.gob.ar](mailto:canameras@inti.gob.ar)