

REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN DE TAMBOS PROVEEDORES DE LECHE
PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS
CON DESTINO A LA UNIÓN EUROPEA (UE) Y AL
REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE

1. ESTRUCTURA DEL TAMBO:

- 1.1. Agua segura, fría y caliente, en volumen suficiente para cubrir los requerimientos que demanda la higiene correcta y la funcionalidad del tambo en su totalidad.
- 1.2. Paredes y pisos de la sala de ordeño y del corral de espera inmediatamente anterior a la sala de ordeño, deben ser de material impermeable, lavable y con buen drenaje, de manera de mantener las condiciones de higiene y desinfección.
- 1.3. Baño instalado en la unidad de ordeño y/o en la casa habitación del tambero u otro ocupante, disponible para su uso por el personal que realiza las tareas de ordeño. Su ubicación y utilización se adaptan a la estructura de cada establecimiento, manteniendo siempre la funcionalidad necesaria para cumplir con las buenas condiciones higiénico-sanitarias.
- 1.4. Sala de máquinas destinada a la generación de vacío, equipada con motor eléctrico y/o a explosión, donde se ubican la bomba de vacío y los demás componentes y dispositivos asociados al sistema de ordeño.
- 1.5. Lugar separado para guardar los utensilios de limpieza. En este caso se puede utilizar un armario con puerta y cartel que identifique su uso.
- 1.6. Sala de leche: espacio adecuadamente cubierto donde se encuentra instalado el tanque destinado al enfriamiento y la conservación de la leche. El tanque debe estar totalmente protegido, ubicado en un sector construido con material impermeable y elevado del piso, al igual que la boca, toma o punto de desagote mediante conducto (caño o manguera). Dicho tanque deberá contar con tapa superior para la toma de muestras, el control de la temperatura (en caso de no poseer termómetro incorporado) y para la limpieza manual cuando no disponga de un sistema de lavado por circuito.

ANEXO II

Es conveniente que el tanque cuente con un termómetro con visor adosado; en caso de no disponer de este, la temperatura deberá ser medida con un termómetro protegido, sin vidrio expuesto, a fin de evitar riesgos por roturas y/o derrames de mercurio.

Se debe registrar la temperatura al momento de la entrega de la leche al camión cisterna recolector.

- 1.7. Lugar exclusivo para el almacenamiento de productos tóxicos (rodenticidas e insecticidas), perfectamente identificados, cerrado con llave o candado y ubicado fuera del sector de ordeño.
- 1.8. Lugar adecuado, exclusivo y con llave, bajo responsabilidad de una persona que permanezca en el establecimiento, destinado al depósito de los medicamentos veterinarios, los cuales deberán estar correctamente identificados.
- 1.9. Recipiente recolector de residuos, identificado para tal fin.
- 1.10. Recipiente o tarro para el depósito de leche no apta, calostro, etcétera.
- 1.11. Pileta para el lavado de manos y utensilios, provista con agua caliente y fría.
- 1.12. Lugar adecuado y separado para guardar los productos químicos utilizados para desinfección y limpieza. Podrá emplearse, a tal fin, un armario con puerta, debidamente identificado y con detalle del uso de los productos almacenados.
- 1.13. Máquina de ordeño con lavado por circuito y sistema de desinfección apropiados. Debe encontrarse escrito el procedimiento de lavado y desinfección de dicha máquina.
- 1.14. La ración del ganado debe estar almacenada o ensilada fuera de las instalaciones del tambo y de manera ordenada, evitando el acceso de roedores, insectos o animales. Se permite el suministro de ración a los animales durante el ordeño, siempre que una vez finalizado este, las instalaciones sean higienizadas, eliminando los residuos de ración remanentes.
- 1.15. En los lugares adyacentes donde se encierra ganado a cielo abierto para el ordeño, se debe cubrir el sector con lienzos protectores de media sombra u otro sistema adecuado que permita evitar que las inclemencias del tiempo provoquen algún perjuicio (bienestar animal).
- 1.16. En el caso de tambos móviles: estos serán sometidos a estudio y evaluación en cada caso, para su aprobación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

ANEXO II

- 1.17. Todo corral o callejón de acceso a las instalaciones del tambo debe mantenerse en condiciones tales que no permitan la acumulación de agua con formación de charcos o pantanos (por lluvias, aguas escurridas, pérdida de canillas, bebederos y aguas servidas).
- 1.18. El establecimiento debe tener un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, mantenido en buen estado de funcionamiento. Las aguas servidas, producto del lavado y la desinfección del tambo y anexos, se destinarán a una cava o fosa ubicada a una distancia prudencial del perímetro de las instalaciones. Dicha cava o fosa deberá encontrarse cercada. Sus alrededores deberán mantenerse libres de malezas y con el pasto corto.
- 1.19. Debe existir un corral correctamente ubicado para el aislamiento o cuarentena del ganado enfermo y/o en tratamiento.
2. HIGIENE DURANTE EL ORDEÑO Y LA RECOLECCIÓN DE LECHE
 - 2.1. El personal debe ingresar a la sala de ordeño vestido con indumentaria limpia y adecuada, con manos y brazos limpios y uñas recortadas. En el caso de presentar alguna herida, el operario debe utilizar un protector plástico o guante descartable de látex o similar.
 - 2.2. Toda persona encargada del ordeño y de cualquier manipulación de la leche cruda debe tener Libreta Sanitaria y/o Carnet de Manipulador de Alimentos otorgado por un organismo oficial, con su validez actualizada según corresponda. Su tramitación puede requerirse en el municipio, hospital o sala de atención sanitaria primaria, de conformidad con las normas vigentes en cada jurisdicción.
 - 2.3. El ordeño debe realizarse de modo higiénico. Los pezones deben estar limpios y deben realizarse las maniobras necesarias para detectar anomalías en la leche, evitando que esta se destine al consumo humano. En el caso de utilizar desinfectantes, antisépticos u otras sustancias para la higiene de los pezones, estas deben estar aprobadas por el SENASA u otro organismo oficial competente. En todo momento, la manipulación de la ubre requiere operaciones adecuadas que eviten la contaminación de la leche o la lesión del órgano.
 - 2.4. La leche que deba ser decomisada se retirará del circuito normal de ordeño, aplicando medidas profilácticas adecuadas y demostrables.
 - 2.5. La leche deberá mantenerse refrigerada, y la temperatura dependerá del tiempo que permanezca en el tambo, a saber:

ANEXO II

- 2.5.1. Si la leche fuera recogida del tambo diariamente, la temperatura deberá mantenerse hasta dicho momento en un máximo de OCHO GRADOS CENTÍGRADOS (8 °C).
- 2.5.2. Si no se efectúa la recogida diariamente, la temperatura será de hasta SEIS GRADOS CENTÍGRADOS (6 °C).
- 2.5.3. Durante el trayecto y hasta la llegada a la planta, la temperatura no superará los OCHO GRADOS CENTÍGRADOS (8 °C).
- 2.5.4. Si la leche es procesada antes de las DOS (2) horas de finalizado el ordeño, no será necesario cumplir con los requisitos de temperatura.
- 2.5.5. En todos los casos la leche deberá transitar desde el tambo hasta la planta amparada con un remito, donde cada empresa hará constar los datos necesarios para asegurar su trazabilidad. Oficialmente se exige el número del Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), la temperatura de la leche en la carga, y el número de habilitación de la cisterna.
- 2.5.6. Los operadores de empresa alimentaria no precisarán cumplir los requisitos de temperatura si la leche:
 - 2.5.6.1. se procesa en un plazo de DOS (2) horas a partir del ordeño;
 - 2.5.6.2. requiere la aplicación de una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos, aprobado esto por la autoridad competente.

3. TAREAS DE PROFILAXIS:

El establecimiento debe contar con procedimientos que describan:

- 3.1. Manejo y control de plagas.
- 3.2. Protección y depósito de sustancias y productos tóxicos.

4. CONTROLES SANITARIOS:

- 4.1 El establecimiento debe cumplimentar todos los programas y los planes nacionales oficiales del SENASA, de acuerdo con la normativa vigente, de forma específica.
 - 4.1.1. Identificación de los animales: los animales deben estar identificados de acuerdo con lo normado en las Resoluciones Nros. RESOL-2025-530-APN-PRES#SENASA del 18 de julio de 2025 y RESOL-2025-841-APN-PRES#SENASA del 31 de octubre de 2025, ambas del mencionado Servicio Nacional.

ANEXO II

Los animales identificados con dispositivos de identificación visual mediante el uso de la Clave Única de Identificación Ganadera (CUIG), antes del 1 de enero de 2026, serán considerados como debidamente identificados y sus dispositivos se considerarán válidos para el control de la identidad de los animales.

4.1.2. Brucelosis: se debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° RESOL-2019-67-APN-PRES#SENASA del 28 de enero de 2019 del aludido Servicio Nacional (Plan Nacional de Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina en la REPÚBLICA ARGENTINA) y sus modificatorias. El establecimiento debe encontrarse certificado como Libre de Brucelosis Bovina; el certificado debe estar vigente.

4.1.3. Tuberculosis: se debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 128 del 16 de marzo de 2012 del referido Servicio Nacional (Plan Nacional de Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina) y sus modificatorias. El establecimiento debe encontrarse certificado como Libre de Tuberculosis Bovina; el certificado debe estar vigente.

4.1.4. Libro de Registro de Tratamientos: se debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución N° 666 del 2 de septiembre de 2011 del citado Servicio Nacional y sus modificatorias.

4.2. Acciones sanitarias particulares del veterinario privado del tambo.

Son aquellas que el veterinario privado, asesor del tambo, puede aplicar respondiendo a un programa de cuidado de la salud y el bienestar animal del propio establecimiento. Todas las intervenciones deben quedar registradas y no deben alterar la calidad ni la inocuidad de la leche. A estas acciones se deben incorporar las siguientes:

4.2.1. Plan de vacunaciones.

4.2.2. Plan de desparasitación.

4.3. Criterios relativos a la leche cruda.

Los operadores del tambo deben ejecutar los procedimientos necesarios para garantizar que la leche cruda cumpla con los siguientes criterios.

4.3.1. Leche cruda de vaca:

Contenido de gérmenes a 30 °C (por ml)	< ó = 100.000 (*)
--	-------------------

ANEXO II

Contenido de células somáticas (por ml)	< ó = 400.000 (**)
---	--------------------

(*) Media geométrica móvil observada durante un período de DOS (2) meses, con DOS (2) muestras por lo menos al mes.

(**) Media geométrica móvil observada durante un período de TRES (3) meses, con UNA (1) muestra por lo menos al mes.

4.3.2. Leche cruda provenientes de otras especies

Contenido de gérmenes a 30 °C (por ml)	< ó = 1.500.000 (*)
No existen datos sobre Células Somáticas	

(*) Media geométrica móvil observada durante un período de DOS (2) meses, con DOS (2) muestras por lo menos al mes.

Cuando el nivel de producción sea muy variable en función de la estación del año, cualquier modificación que se quiera introducir para el cálculo, podrá solicitarse para su autorización al área del SENASA que corresponda, acompañando una propuesta que sustente técnicamente el sistema.

- 4.4. La leche proveniente de animales sometidos a tratamientos médicos no debe destinarse a consumo humano hasta que se cumpla con el período de retiro correspondiente.
- 4.5. Los animales que se encuentran bajo tratamientos médicos deben estar correctamente identificados.

5. ANÁLISIS DE AGUA:

Se aplican al agua que se utiliza en el edificio de ordeño: agua para lavatetas, para el lavado de la máquina de ordeño y del tanque de frío, y para el baño del edificio de ordeño.

- 5.1. Análisis microbiológico: se debe tomar como mínimo UNA (1) muestra cada DOCE (12) meses.

PARÁMETRO	VOLUMEN MUESTRA ANALIZADA (ml)	CONCENTRACIÓN MÁXIMA ADMISIBLE
Recuento Aerobios Totales a TREINTA Y SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (37 °C)	1	20
Recuento Aerobios Totales a VEINTIDÓS GRADOS CENTÍGRADOS (22 °C)	1	100
Recuento Coliformes totales	100	<3

ANEXO II

Recuento <i>Escherichia coli</i>	100	Ausencia
Enterococos	100	Ausencia
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	100	Ausencia

- 5.2. Análisis físico-químico: se debe tomar como mínimo UNA (1) muestra cada DOCE (12) meses.

DETERMINACIÓN	LÍMITES PARAMÉTRICOS PERMITIDOS
Color	Aceptable sin cambios anómalos – Máximo 5 Pt-Co
Olor	Aceptable sin olores extraños
Turbiedad	Máximo 3 Unidades Nefelométricas de Turbidez (NTU)
PH	6,5 – 9,5
Conductividad (20 °C)	Máximo 2500
Dureza Total (CO ₃ Ca) (mg/litro)	Máximo 400 (CAA)
Residuos fijos (mg/litro)	Máximo 1500 (CAA)
Nitratos (mg/litro)	Máximo 50
Nitritos (mg/litro)	Máximo 0,50
Cloruros (mg/litro)	Máximo 250
Oxidabilidad (mg O ₂ /litro)	Máximo 5
Hierro (mg/litro)	Máximo 0,20
Aluminio residual (mg/litro)	Máximo 0,20
Amonio (mg/litro)	Máximo 0,50
Sulfatos (mg/litro)	Máximo 400 (CAA)
Manganeso (mg/litro)	Máximo 0,05

6. ALIMENTACIÓN DEL GANADO:

ANEXO II

- 6.1. Se encuentra prohibido el uso de proteínas de origen animal para la alimentación (piensos) de animales rumiantes, de acuerdo con lo establecido por las Resoluciones Nros. RESOL-2024-1415-APN-PRES#SENASA y RESOL-2024-1416-APN-PRES#SENASA, ambas del 3 de diciembre de 2024 del mencionado Servicio Nacional, exceptuando las proteínas lácteas, las harinas de pescado, ovoproductos y harinas de plumas en las que se garantice la ausencia de proteínas que no sean las propias del producto.
- 6.2. Solo se autoriza la utilización de cenizas de hueso para alimentación, siempre que provengan de establecimientos habilitados por el SENASA.
- 6.3. Los establecimientos elaboradores de alimentos deberán ajustarse a lo dispuesto en las referidas Resoluciones Nros. RESOL-2024-1415-APN-PRES#SENASA y RESOL-2024-1416-APN-PRES#SENASA.
- 6.4. Los establecimientos autoelaboradores (fabricación para su propio ganado en su predio rural) deberán responder a lo normado en las mencionadas Resoluciones Nros. RESOL-2024-1415-APN-PRES#SENASA y RESOL-2024-1416-APN-PRES#SENASA.
 - 6.4.1. Los autoelaboradores no podrán comercializar sus alimentos. Si así lo hicieran, dejarían su condición de autoelaboradores para ser registrados como elaboradores ante el SENASA.
 - 6.4.2. En todos los casos deberá existir trazabilidad para este tipo de elaboración, ya sea en relación con el uso de aditivos u otros componentes, así respecto del origen de los piensos.
7. USO DE DROGAS MEDICAMENTOSAS.
 - 7.1. Se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonistas en la cría de ganado, según lo establecido en la Directiva N° 96/22/CE del 29 de abril de 1996 del Consejo de la UNIÓN EUROPEA.
 - 7.2. Por las Resoluciones Nros. 447 del 16 de abril de 2004 y 148 del 5 de abril de 2006, ambas de la entonces SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex-MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, se prohíbe el uso de sustancias de efecto hormonal y tireoestático y de sustancias β -agonistas en todo el Territorio Nacional (siendo equivalentes a la Directiva Europea).
 - 7.3. Los productos veterinarios nacionales o importados que contengan en su formulación estradiol y sus ésteres (17β -estradiol) no podrán ser utilizado, bajo ninguna circunstancia, en

tratamientos de inducción y/o sincronización de celos aplicados a hembras pertenecientes a tambos habilitados para la UNIÓN EUROPEA y el REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA E IRLANDA DEL NORTE según lo establecido en las Resoluciones N° RESOL-2022-118-APN-PRES#SENASA del 23 de febrero de 2022 y su modificatoria N° RESOL-2022-270-APN-PRES#SENASA del 10 de mayo de 2022, ambas del aludido Servicio Nacional.

8. REGISTROS Y PROCEDIMIENTOS:

La siguiente documentación debe ser conservada en el establecimiento durante DOS (2) años como mínimo.

- 8.1. Resultado de los análisis de Recuento de Células Somáticas y de Unidades Formadoras de Colonias, teniendo como base el cumplimiento del Sistema Integrado de Gestión de la Lechería Argentina (SIGLEA).
- 8.2. Registros de detección de la presencia de inhibidores en leche.
- 8.3. Registros de la temperatura de la leche al momento de su entregar al camión cisterna recolector.
- 8.4. Prospectos de los productos medicamentosos aplicados durante los DOS (2) últimos años.
- 8.5. Libro de Registro de Tratamientos (Resolución N° 666 del 2 de septiembre de 2011 del citado Servicio Nacional y sus modificatorias).
- 8.6. Plan de vacunaciones (veterinario privado).
- 8.7. Plan de desparasitaciones (veterinario privado).
- 8.8. Registros de *stock* de productos veterinarios. Debe aclararse en el procedimiento si los medicamentos son traídos cada vez que se deban utilizar y luego retornan al consultorio del médico veterinario.
- 8.9. Registros de los análisis microbiológicos y físico-químicos del agua del tambo.
- 8.10. Procedimiento para el manejo y el control de plagas.
- 8.11. Procedimiento para el manejo y el depósito de agroquímicos y otras sustancias tóxicas.
- 8.12. Procedimiento para el lavado y la desinfección de la máquina de ordeño, del tanque de frío y de los utensilios
- 8.13. Procedimiento para descartar leche no apta para consumo humano.
- 8.14. Registros de movimientos de animales [Documentos de Tránsito Electrónico (DT-e) de ingreso / constancia de DT-e de egreso].

ANEXO II

- 8.15. Procedimiento para la eliminación de animales muertos, residuos y desperdicios.
- 8.16. Otros documentos: constancias de novedades sanitarias, actas de vacunación, actas de toma de muestras, planillas de identificación, facturas de compra de caravanas, copia de *check list* de inspecciones y otras actas oficiales.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Año de la Grandeza Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: ANEXO II. REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 10 pagina/s.