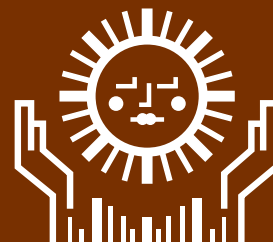
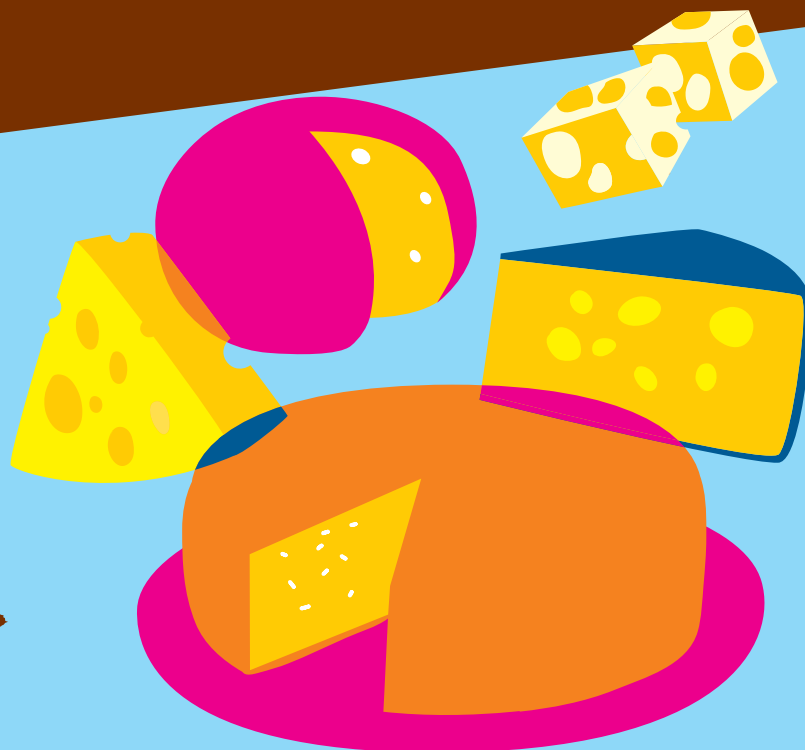


BREVE INSTRUCTIVO PARA UNA MUJER U ORGANIZACIÓN
QUE QUIERE REGISTRAR EL PRODUCTO:

Queso artesanal.



MURÚ
Trabajo de Mujeres Rurales



Ministerio
**de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

Dirección General
de Desarrollo Rural

En caso de querer registrar el producto QUESO ARTESANAL (HORMAS) dentro de la Marca Murú.

El acceso a la habilitación de producción y comercialización de QUESO ARTESANAL requiere de 2 certificados (mínimo): el certificado de habilitación por tambos y quesería artesanal emitido División Sanidad Animal (DSA), el certificado sanitario de la refrendación anual emitida por un veterinario de libre ejercicio acreditado (VLEA). En caso que la venta se realice fuera del predio, deberán tener los permisos bromatológicos correspondientes a las intendencias en cuestión. A modo de ejemplo hacemos referencia a algunos departamentos: Colonia, San José y Montevideo donde se incluyen los pasos a seguir.

En Intendencia de Montevideo:

Si existe traslado del producto fuera del predio se necesitará la habilitación bromatológica de la empresa con el rubro: Distribuidor de productos de granja: quesos, huevos y dulces. Posteriormente de obtener la habilitación de la empresa se necesitará la habilitación bromatológica del vehículo.

En Intendencia de Colonia:

Si existe traslado del producto fuera del predio se necesitará la habilitación bromatológica del vehículo.

En Intendencia de San José:

Si existe traslado del producto fuera del predio se necesitará la habilitación bromatológica de la empresa. Posteriormente de obtener la habilitación de la empresa se necesitará la habilitación bromatológica del vehículo.

Observación: En primer lugar, se deben realizar las gestiones correspondientes a las habilitaciones en el departamento donde se ubica la elaboración. Luego si se desea comercializar el producto en otros departamentos se deberán realizar las gestiones pertinentes en los mismos. De todas formas, es aconsejable siempre consultar en cada intendencia por los pasos necesarios para las habilitaciones correspondientes.

En segundo lugar, estos pasos y habilitaciones descriptas son para la comercialización de quesos en hormas, si existiera algún procedimiento de fraccionado o industrialización del queso se deberán realizar pasos distintos.

Se deberá evaluar cuál es la situación de cada productora o del colectivo de productoras involucrados.

OBTENCIÓN DE NÚMERO DE DICOSE:

Si ya tiene el Número DICOSE pase directamente a **HABILITACIÓN DE TAMBOS Y QUESERÍAS.**

HABILITACIÓN DE TAMBOS Y QUESERÍAS

¿A quiénes está dirigido?

A las productoras que elaboren quesos artesanales con leche cruda, pasteurizada o termizada producida en el predio exclusivamente.

¿Cómo se realiza?

Se deberá presentar el formulario de solicitud de habilitación del tambo y las queserías artesanales en las oficinas regionales del Servicio Ganadero correspondiente en horario de atención al público, completo y firmado. Además de los requisitos e información indicados en el ítem siguiente.

Productos habilitables: Los productos que se pueden habilitar son: quesos de mediana y baja humedad, semiduro, colonia, sbrinz y etc.

¿Qué se necesita?

1. Contratar a un veterinario de libre ejercicio acreditado por el MGAP quien presenta el formulario correspondiente.
2. Al momento de la habilitación será necesario que las instalaciones de ordeño y elaboración sean las adecuadas, sanidad del ganado, análisis de agua, carne de salud del personal que el veterinario acreditado le informará.

¿Cuál es la duración de la habilitación?

La habilitación se mantendrá con la presentación de la refrendación anual.

¿Tiene costo?

Sí, tiene costo aproximado de \$165. Más el costo asociado al profesional veterinario (V.L.E.A.).

REFRENDACION ANUAL DE TAMBOS Y QUESERÍAS

¿Cómo se realiza?

El veterinario de libre ejercicio acreditado (VLEA) completa y presenta el formulario con los datos solicitados, junto con la documentación correspondiente.

¿Dónde y cuándo se realiza?

En el servicio ganadero zonal y/o en el local MGAP del departamento donde está ubicado el establecimiento. En forma anual, previo al vencimiento de la refrendación anterior.

¿Tiene costo?

Sí, tiene costo es de \$165. Más el costo asociado al profesional veterinario (V.L.E.A.)

[Manual para la habilitación y refrendación de establecimientos productores de leche y queserías artesanales | Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca \(www.gub.uy\)](#)

HABILITACIONES BROMATOLÓGICAS CORRESPONDIENTES:

Son necesarias en caso de comercialización a terceros y transportarse la producción fuera del predio.

HABILITACIÓN BROMATOLÓGICA DE LA EMPRESA

Consultar directamente en cada Intendencia, puede haber variaciones.

¿Cómo se realiza la habilitación?

La habilitación se realiza en bromatología de cada departamento. Se dejan contactos relevantes de cada intendencia.

¿Qué se necesita?

Los requisitos necesarios pueden variar según el Departamento

¿Cuál es la duración de la habilitación?

La vigencia de la habilitación es de 5 años. Consultar en cada Intendencia.

HABILITACIÓN BROMATOLÓGICA DEL VEHÍCULO

En caso de trasladar la producción fuera del predio, se debe tramitar la habilitación bromatológica del vehículo.

¿Cómo se realiza la habilitación?

Esta tarea se realiza en la bromatología de la intendencia de cada departamento o en la oficina que sea indicada por cada intendencia. Se recomienda comunicarse previamente con la oficina bromatológica/intendencia correspondiente para ampliar sobre requerimientos específicos de cada departamento.

REGISTRO BROMATOLÓGICO DEL PRODUCTO

¿Dónde se realiza?

Debe realizarse en cada Intendencia del Departamento en el cual se desee comercializar el producto. Previo a esto se debe tener habilitada la empresa en la Intendencia de origen.

Observaciones:

A la hora de la habilitación de la quesería artesanal por parte del M.G.A.P. se otorga un número de habilitación. La letra mayúscula de la inicial del departamento donde se encuentra el establecimiento elaborador seguida del número de habilitación del M.G.A.P. Esto compone lo que es el sellado de la horma.

Tener en cuenta que, si el producto es fraccionado (cuñas, etc.), transformado entre otras acciones, se deberá gestionar otro registro ya que se consideran productos diferentes al queso en horma. Siempre es aconsejable consultar en la intendencia que corresponda.

En la actualidad el registro de las hormas no es una práctica obligatoria en las Intendencias, pero para que el producto: Queso artesanal (hormas) forme parte de la marca Murú es imprescindible que el mismo si cuente con el registro bromatológico. Por otra parte recomendamos el registro de hormas chicas y evitar el fraccionamiento.

BREVE INSTRUCTIVO PARA UNA MUJER U ORGANIZACIÓN
QUE QUIERE REGISTRAR EL PRODUCTO:

Queso artesanal.



MURÚ
Trabajo de Mujeres Rurales



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

Dirección General
de Desarrollo Rural

