



MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 122-E/2017

Ciudad de Buenos Aires, 13/03/2017

VISTO el Expediente N° S05:0058853/2015 del Registro del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, las Resoluciones Nros. 255 del 23 de octubre de 2007 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS y 393 del 3 de agosto de 2012 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución N° 255 del 23 de octubre de 2007 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS se creó el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF) como instrumento para la visibilización e inclusión de los actores de la pequeña producción agropecuaria y de la agricultura familiar.

Que por la Resolución N° 393 del 3 de agosto de 2012 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) se creó el Programa Nacional de Sanidad, Calidad e Inocuidad en la Pequeña y Mediana Producción Agroalimentaria.

Que en el marco del mencionado Programa resulta propicio desarrollar acciones de fomento hacia la pesca artesanal, la acuicultura, especialmente la piscicultura, así como también hacia el mejoramiento de la presentación y valor agregado de los productos de la pesca y la acuicultura, proveyendo asistencia técnica, promoción e incorporación de tecnologías apropiadas para las diferentes producciones, fortaleciendo el desarrollo de adecuadas prácticas sanitarias que aseguren la inocuidad alimentaria de los productos de las pequeñas y medianas producciones.

Que, al efecto, se torna necesario incorporar al Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal una nueva categoría de establecimiento, permitiendo así el procesamiento de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura con valor agregado en origen y su transformación bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes a la normativa vigente.

Que, del mismo modo, la instalación de salas móviles implica una mejora sustancial en la capacidad de elaboración y comercialización de dichos productos en aquellas zonas geográficas que carecen de plantas habilitadas al efecto, como así también en las condiciones de manipulación de los recursos pesqueros a nivel local.



Que, de esta forma, se favorece la inclusión de los sectores más vulnerables a la cadena de comercialización, ofreciéndoles la posibilidad de proveer al consumidor productos de calidad e inocuos a precios razonables en el punto fijo, o en mercados y/o ferias regionales, por reducción de costos; contemplando, asimismo, la permanencia de la riqueza generada en la zona.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el Artículo 8º, inciso f) del Decreto Nº 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 825 del 10 de junio de 2010, y por el Artículo 6º de la Ley Nº 27.233.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA,
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º — Incorporación. Incorpórese al Capítulo XXIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto Nº 4.238 el 19 de junio de 1968, el numeral 23.27 con el siguiente texto:

Sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo.

Definiciones	23.27.1	A los efectos del presente reglamento se entiende por: Sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura: es una estructura modular, previamente habilitada por la Autoridad Jurisdiccional competente, capaz de ser trasladada entre diferentes zonas de producción y/o dentro de una misma zona, donde no existen instalaciones fijas autorizadas conforme los numerales 23.12, 23.13 y 23.14 del Capítulo XXIII del presente reglamento. La misma tiene la capacidad de efectuar el procesamiento y expedición de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura. Para acceder a realizar tráfico federal con sus productos, la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura debe poseer habilitación nacional. Puntos fijos: son aquellos espacios físicos definidos que proveen los servicios básicos necesarios para su funcionamiento y operación, así como las condiciones requeridas tanto en el presente numeral como por la autoridad de aplicación de la jurisdicción local. Los productores acuícolas que deseen hacer uso de este tipo de tecnología, tendrán que estar inscriptos en el Registro Provincial correspondiente. La Autoridad de Aplicación deberá enviar la lista correspondiente a la Dirección de Acuicultura del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA para que sean incluidos en el Registro Nacional de Emprendimientos/Establecimientos de Acuicultura (RENACUA), sin costo alguno de inscripción. Del mismo modo, los pescadores artesanales deberán estar inscriptos, registrados y/o habilitados por la Autoridad Competente Provincial que regula dicha actividad. Tanto los productores acuícolas como los pescadores artesanales, deberán inscribirse en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF). Los productos elaborados en la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán de organismos acuícolas autorizados por la Autoridad Competente Provincial y originados en cultivo o bien, provenientes de la pesca artesanal. Los moluscos bivalvos y gasterópodos definidos en este
Requisitos de inscripción	23.27.2	
Origen de los productos	23.27.3	





seglamento, deberán provenir de áreas aprobadas por la Autoridad de Aplicación correspondiente y reconocida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), como Categoría A, de acuerdo a lo expresado en el numeral 23.24.

Para proceder a la habilitación de la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, la Autoridad de Aplicación sanitaria de la jurisdicción correspondiente deberá considerar lo siguiente:

- a. Tipo de elaboración: fresco-enfriado, fresco-refrigerado, congelado, o una combinación de los mismos.
- b. Tipo de proceso por variedad de recurso hidrobiológico:
 - i. Pescados: entero con cabeza, entero eviscerado, eviscerado sin cabeza, eviscerado sin cabeza y sin cola, rodajas, filetes, o una combinación de ellos.
 - ii. Moluscos bivalvos y gasterópodos: vivos-enfriados y las tecnologías que la Autoridad Competente autorice en su momento.
 - iii. Crustáceos: frescos-enfriados, frescos-refrigerados, Congelados, Vivos-enfriados, Pulpa.
 - iv. Anfibios: trozados frescos y congelados.
 - v. Reptiles desollados y trozados, frescos y congelados.
- c. Especies incluidas en esos procesos, dejando expresamente establecido que cuando se procesen animales vivos, ya sean moluscos, equinodermos, tunicados, gasterópodos acuáticos y/o crustáceos, no se podrá realizar el procesamiento de otras especies acuáticas.
- d. Etapas de procesamiento y procesos de elaboración a llevarse a cabo:
 - i. Clasificación.
 - ii. Selección.
 - iii. Lavado.
 - iv. Descamado (según elaboración y variedad).
 - v. Descabezado y eviscerado (según elaboración y variedad).
 - vi. Fileteado (según elaboración y variedad).
 - vii. Cuadrado del filete (según elaboración y variedad).
 - viii. Enfriado o refrigerado, según el método empleado autorizado, este debe disminuir lo antes posible la temperatura del producto de modo de retardar las reacciones de degradación y minimizar la presencia de microorganismos.
 - ix. Congelado. Se debe lograr que la transformación del agua en hielo se produzca rápidamente, para evitar el daño del tejido muscular.
- e. Deberá indicarse la capacidad máxima de trabajo por turno de DCHO (8) horas diarias, teniendo en cuenta los tipos de elaboración y proceso.
- f. Capacidad de refrigeración y/o congelación suficiente para el producto terminado en la jornada laboral y cuando la misma no se realice *in situ*,

Requisitos para la
habilitación



- 23.27.4 deberá efectuarse en otro recinto aparte, es decir, en el mismo punto fijo donde opere la sala móvil.
- g. Capacidad máxima de almacenaje, suficiente para mantener en condiciones óptimas el/los producto/s.
- h. La elaboración de productos se efectuará mediante los procedimientos de limpieza y desinfección, aplicando las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4238/88.
- i. Se requerirá de Laboratorio Oficial zonal que brinde resultados de las determinaciones físicas-químicas, microbiológicas y biológicas para todos los productos provenientes de la pesca y acuicultura.
- j. La sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, para abastecimiento local, deberá contar con las áreas físicas requeridas y el equipamiento para los procesos para los que solicita habilitación, de acuerdo al inciso d).
- k. Las paredes, pisos y cielorrasos deberán estar contruidos con materiales impermeables, imputrescibles y de fácil higienización y saneamiento, no debiendo desprender sustancias tóxicas que pudieran incorporarse a los alimentos.
- l. Debe contar con una dotación de agua certificada y/o aprobada por la Autoridad Jurisdiccional Competente, y en cantidad suficiente en base al cupo otorgado para procesar.
- III. Los productos que sean comisados serán depositados en recipientes *ad hoc* de manera de evitar la contaminación ambiental y su destino será la transformación, reducción y/o destrucción o el tratamiento que la Autoridad Competente determine.
- II. Los desechos derivados del procesamiento deberán disponerse en recipientes plásticos de capacidad suficiente y cierre hermético, de forma tal que no se produzcan pérdidas ni malos olores y evitando contaminación ambiental. Estos deberán ser impermeables, lavables, de capacidad suficiente y contar con cierre hermético. Los operadores de las salas de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán los responsables de la disposición final de los residuos.
- o. Siempre que se proceda dentro de la jornada, podrán elaborar "emulsiones ácidas" para el reemplazo de determinados porcentajes de harina de pescado en las fórmulas alimentarias para peces en cultivo, disminuyendo así el costo de las raciones o bien, disponerse como abono de tierra.
- p. Baño equipado con lavamanos, ducha e inodoro para uso por parte de los operarios, autocontrol sanitario y Autoridades Competentes, incluyendo el servicio de inspección veterinaria. El mismo debe contar con los elementos correspondientes a su uso en buen estado de higiene, mantenimiento y funcionalidad. Debido a las características del equipo, se permite el uso de baño químico. En caso de conexión a red cloacal y/o pozo ubicado en el punto fijo, se deberá contar con la debida autorización de la Autoridad Medicambiental competente.

Para el caso de que la ubicación del equipo sea dentro del predio de un establecimiento con habilitación vigente otorgada por alguna Autoridad Sanitaria competente, se podrá autorizar el uso de las dependencias del establecimiento.

ARTÍCULO 2° — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge Horacio Dillon.

e. 16/03/2017 N° 15148/17 v. 16/03/2017



Fecha de publicacion: 16/03/2017

