Publicado en *SENASA* (http://www.senasa.gob.ar)

Resolución-48-1998-SAGPyA - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Visto el expediente Nº 2783/95 del registro del ex-Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, las Resoluciones Nros. 88 del 16 de febrero de 1965 y 1352 del 14 de noviembre de 1967, ambas de la ex-Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, las Resoluciones Nros. 145 del 11 de marzo de 1983 y 554 del 26 de octubre de 1983, ambas de la ex-Secretaría de Agricultura y Ganadería, las Resoluciones Nros. 390 del 18 de junio de 1986, 749 del 25 de agosto de 1988 y 388 del 11 de junio de 1993, todas de la ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, la Disposición Nº 57 del 5 de noviembre de 1991 de la ex-Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola de la ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, las Resoluciones Nros. 130 del 19 de julio de 1993, 214 del 7 de junio de 1994 y 118 del 27 de setiembre de 1995, todas del ex-Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, el Decreto Nº 71.178 del 20 de noviembre de 1935 y su modificatorio, el Reglamento Técnico Mercosur Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), y considerando:

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional de los productos frutihortícolas argentinos, resulta necesario reglamentar los requisitos para las personas y firmas que empaquen los mencionados productos con dichos destinos y las condiciones generales de los establecimientos de empaque y frigoríficos.

Que para el cumplimiento de tales fines, se hace necesario reorganizar y actualizar los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas en una única norma.

Que con el fin de adecuar las pautas higiénico sanitarias a la normativa internacional vigente, se toman como referencia los "Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos" indicados en el Codex Alimentarius y el Reglamento Técnico Mercado Común del Sur Resolución Nº 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), referido a las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores industrializadores de alimentos.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto Nº 1450 del 12 de diciembre de 1996 y el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Por ello, el secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación resuelve:

Artículo 1º.- Apruébanse las normas relativas a la reorganización y actualización de los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave, que figuran en los Anexos I y II, que forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2º.- Las personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de empaque o almacenamiento en frío de frutas y hortalizas cumplirán con los requisitos de la presente resolución y sus Anexos.

Artículo 3º.- Deberán renovar la inscripción cada año en los Registros antedichos todas las personas físicas y jurídicas que se hayan inscripto, debiendo cumplir con los requisitos exigidos en esta normativa.

Artículo 4º.- La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, establecerá los requisitos específicos por producto que sean necesarios para la habilitación de los establecimientos.

Artículo 5º.- Será válida la inscripción, efectuada oportunamente, de los locales de empaque de Frutas Frescas Cítricas con destino a la Unión Europea (Resoluciones Nros. 130 del 19 de julio de 1993 y 214 del 7 de junio de 1994 del ex-Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal) y de Cebollas (Disposición Nº 57 del 5 de noviembre de 1991 de la ex-Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola de la ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca).

Artículo 6º.- El incumplimiento de las normas dispuestas en los Anexos I y II de la presente resolución será pasible de las sanciones previstas en el artículo 8°, inciso o) del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Artículo 7º.- Deróganse las Resoluciones Nros. 390 del 18 de junio de 1986 de la ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y 118 del 27 de septiembre de 1995 del ex-Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Artículo 8º.- La Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, establecerá la aplicación gradual del presente reglamento, de acuerdo a las necesidades y prioridades por región y por producto.

Artículo 9º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir de los noventa (90) días de su publicación en el Boletín Oficial, a efectos de que los interesados puedan cumplir con los requisitos previstos.

Artículo 10.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Fdo.: Gumersindo F. ALONSO - Secretario

ANEXO I

REGISTROS DE EMPACADORES, ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. Los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas, funcionarán en la órbita de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

2. Las personas físicas y jurídicas que se dediquen a las tareas de empaque y/o conservación en frío de frutas y hortalizas deberán inscribirse en los Registros mencionados en el punto anterior adjuntando el informe municipal cuando corresponda.

3. Las solicitudes de inscripción y las de renovación anual serán presentadas ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria u Organismos Provinciales competentes que hayan adherido al presente régimen.

4. La Dirección de Calidad Agroalimentaria, conforme al Informe de Inspección, habilitará los locales de empaque y frigoríficos que hayan cumplido con los requisitos de esta norma.

5. El Informe de Inspección será completado por personal de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria u Organismos Provinciales, según corresponda. Una metodología similar se aplicará para las renovaciones anuales de las inscripciones.

6. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACION DE LA INSCRIPCION:

6.1. Llenar en forma completa la Solicitud de Inscripción en carácter de Declaración Jurada.

6.2. Presentar fotocopias del comprobante de Inscripción de la Dirección General Impositiva dependiente de la Administración Federal de Ingresos Públicos del Ministerio de Economía y Obras y Servicios públicos (C.U.I.T.) y de Rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.

6.3.Personas físicas: Deberán presentar inscripción en la Inspección General de Justicia

6.4. Sociedades Comerciales: Las sociedades, sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar la siguiente documentación:

6.4.1. Fotocopia autenticada de sus Estatutos o Contrato Social con la correspondiente inscripción.

6.4.2. Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes, así como también, las modificaciones inscriptas en la Inspección General de Justicia, dependiente del Ministerio de Justicia.

6.5. Cooperativas: Deberán presentar:

6.5.1. Fotocopia autenticada de los Estatutos inscriptos en el Instituto Nacional de Acción Cooperativa, dependiente del Ministerio de Economía y Obras y Servicios públicos.

6.5.2. Acta donde conste la distribución de cargos y la nómina de socios activos.

6.6. Asociaciones civiles: Deberán acompañar la siguiente documentación:

6.6.1. Fotocopia autenticada del Estatuto.

6.6.2. Acta donde conste la distribución de cargos.

6.6.3. Constancia de inscripción en la Inspección General de Justicia, dependiente del Ministerio de Justicia.

6.7. Sociedades civiles: Deberán acompañar fotocopia autenticada del contrato constitutivo bajo la forma de instrumento público o privado.

6.8. Los empacadores que alquilen galpones de empaque y/o cámaras frigoríficas deberán presentar fotocopia autenticada del contrato de alquiler y/o prórrogas para su inscripción o renovación correspondiente.

7. Para la inscripción de los establecimientos de empaque y frigoríficos se deberá presentar un plano de ubicación de los mismos en escala Uno:Dos mil (1:2000) y un croquis de la distribución de las instalaciones en escala Uno:Cien (1:100), de corresponder.

8. Para la inscripción en los Registros y su renovación anual se deberá abonar el arancel correspondiente. Las renovaciones deben concretarse antes del 31 de diciembre para el año calendario siguiente, fuera de este plazo serán pasibles de un recargo del cincuenta por ciento (50%). Transcurrido un (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar la baja de los Registros.

9. OBLIGACIONES DEL EMPACADOR:

9.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y/o en quien éste delegue, toda la información relacionada con el proceso de acondicionamiento y empaque de las frutas y hortalizas, como así de las cámaras frigoríficas.

9.2. Mantener actualizados los datos de los artículos 6º y 8º del presente Anexo.

9.3. En los casos que corresponda, llevar registro de sus actividades y remitir a la Dirección de Calidad Agroalimentaria la Declaración Mensual de Movimiento de Mercadería en planilla modelo antes del día seis (6) del mes siguiente del que se consigna el movimiento, directamente o por envío postal certificado.

9.4. Mantener los lugares o establecimientos de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y siendo responsables del fiel cumplimiento de las normas referidas a: recepción del producto; identificación de las partidas; manipuleo; tratamientos especiales de lavado, desinfección, encerado, etc.; selección, tamañado o calibrado; uso de envases reglamentarios; identificación de la mercadería empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento

que se realice en el lugar o establecimiento de empaque y en el ámbito de su incidencia, según corresponda.

10. CONDICIONES GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS:

10.1. Los locales de empaque, las cámaras frigoríficas y sus instalaciones deberán construirse de manera que permitan que las operaciones para la que están diseñados se realicen en forma higiénica evitando cualquier riesgo de contaminación de las frutas y hortalizas, en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

10.2. Los locales donde se empaquen frutas y hortalizas y las cámaras frigoríficas deberán estar limpios, en buen estado y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etc.), de corresponder.

10.3. Los espacios destinados a la recepción, distribución, clasificación, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de producto a procesar y estar, cuando corresponda, separados o sectorizados por diferentes medios para evitar contaminación cruzada.

10.4. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de estos locales deberán permitir:

10.4.1. Adecuada limpieza y desinfección.

10.4.2. Correcta ventilación para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los alimentos con gotas de agua de condensación, polvo y mohos nocivos, como también regular la temperatura ambiente.

10.4.3. Suficiente iluminación que permita llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una. Las fuentes de luz artificial que se encuentren sobre la zona de manipulación de los alimentos deberán estar protegidas de las roturas accidentales. La cantidad de la luz utilizada no deberá alterar la visualización del color natural de los productos.

10.4.4. Apropiado desagüe y evacuación de residuos de modo tal de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos trabajados y de la fuente de agua potable.

10.5. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de las frutas y hortalizas. No tendrán acceso directo ni comunicación alguna. Dispondrán de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como también de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos.

10.6. Considerar las prácticas correctas de higiene, incluidas las de prevención de la contaminación cruzada provocada por las mismas frutas u hortalizas durante las diferentes operaciones, el equipo,

los materiales, el agua, el personal o las fuentes externas de contaminación como animales y demás insectos dañinos.

10.7. El techo, el piso y las paredes deberán estar construidos con materiales impermeables no tóxicos, de fácil lavado y desinfección, excepto en los casos que se especifique.

10.8. El piso debe ser de un material resistente al tránsito, antideslizante y presentará una pendiente adecuada que facilite el desagüe.

10.9. Las puertas y ventanas deberán tener superficies lisas, construidas con materiales impermeables, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección. Las ventanas deberán estar provistas de elementos de protección contra insectos que se puedan remover para su limpieza.

10.10. Deberán contar con un lugar adecuado para el almacenaje de los materiales de empaque y cualquier tipo de producto que se utilice durante el acondicionamiento de las frutas y hortalizas (detergentes, fungicidas, aditivos, etc.) perfectamente identificados.

10.11. Los desechos producidos durante los procesos deberán estar separados del establecimiento y convenientemente aislados de manera de evitar la contaminación del alimento, agua potable, materiales de empaque, equipo, etc.

10.12. Las vías de acceso al galpón de empaque deberán tener una superficie apropiada para el tránsito de rodados.

ANEXO II

COMPONENTES DEL SELLO CLAVE

1. Establécense como únicos componentes del "sello clave", sea la modalidad de sello o etiqueta autoadhesiva (sticker), para la identificación de los establecimientos de empaque de frutas frescas no cítricas, cítricas, secas, desecadas y hortalizas habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria los siguientes: En la parte superior interna "SENASA"; en la central, el día y mes de empaque seguido de la clave alfa numérica que identifica el galpón habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, y en la parte inferior interna "Decreto-Ley Nº 9244/63" para frutas en general y "Decreto Nº 71.178/35" para hortalizas frescas. Para las frutas desecadas y secas el día y mes de empaque deberán reemplazarse por el mes y año de empaque. La mencionada habilitación corresponde a la otorgada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

2. La clave alfa numérica para la identificación de los galpones de empaque estará constituida por cuatro (4) partes, separadas por un guión. La primera es una letra mayúscula que indica la provincia en la que está ubicado el establecimiento; la segunda, es el número de empacador que registró ese galpón; la tercera, es una letra minúscula que especifica el galpón y por último, la cuarta parte, es una letra mayúscula según la siguiente especificación:

"F" Frutas no cítricas

"C" Frutas cítricas

"S" Frutas secas

"D" Frutas desecadas

"H" Hortalizas

3. Por razones comerciales las empresas empacadoras podrán utilizar dos (2) formas alternativas de sustitución del día y mes en el sello clave: un código indicativo que tomará como número uno (1) el día 1º de enero y seguirá en forma correlativa, siendo el 1º de febrero el número treinta y dos (32) y así sucesivamente; o también los que reemplazan al día y mes de empaque, previstos en la TABLA 1 (Archivos relacionados).

4. El sello clave deberá tener las dimensiones y características del facsímil que oportunamente proveerá la Dirección de Calidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. (Ver archivos relacionados)

5. En los casos que se utilice la modalidad de etiqueta autoadhesiva (sticker) para el sello clave las leyendas del mismo deberán tener como mínimo una altura de cinco (5) milímetros.

Tipo de norma:
Resolución
Número de norma:
48
Año de norma:
1998
Dependencia:
SAGPyA - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Palabras claves:
Empaque [1]
Frutas [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:
http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-48-1998-sagpya-secretaria-de-agricultura-ganaderia-pesca-y-alimentos

Enlaces

[1] http://www.senasa.gob.ar/tags/empaque
[2] http://www.senasa.gob.ar/tags/frutas