

CAPITULO XXIII

23. PRODUCTOS DE LA PESCA

Definición y nomenclatura

Productos de la pesca	23. 1	Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.
Flora acuática	23. 1. 1	Asimismo quedarán sujetas a lo dispuesto en el presente capítulo las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinadas a la alimentación humana.
Subproductos de la pesca	23. 1. 2	Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.
Denominación de pescados	23. 1. 3	(Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000) Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, que a continuación se consigna:

Nomenclatura básica de peces, moluscos y crustáceos de explotación comercial

Familia	Especie	Nombre común adoptado
PECES DE AGUA DULCE		
Trygonidae	Potamotrygon spp.	Rayas
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
"	Astyanax spp.	Mojarras
"	Curimata sp.	Huevada
"	Prochilodus platensis	Sábalo
"	Leporinus spp.	Bogas
"	Brycon spp.	Pirapitaes
"	Triportheus spp.	Mojarras
"	Hoplias malabaricus	Tararira
"	Serrasalmus spp.	Pirañas
"	Colossoma spp.	Pacúes
Doradidae	Oxydoras kneri	Armado chancho
"	Pterodoras granulosus	Armado

Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Manduvías
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
"	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
"	Luciopimelodus pati	Patí
"	Pimelodella spp.	Bagaritos
"	Pseudoplatystoma spp.	Surubías
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys sp.	Cascarudo
Loricariidae	Plecostomus spp.	Viejas
Atherinidae	Pejerreyes
Serranidae	Percihthys spp.	Trucha criolla
Scianidae	Plagioscion spp.	Corvinas de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Salmonidae	Salmo gairdnerii	Trucha arco-iris
"	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)

PECES MARINOS

Bothidae	Paralichthys	Lenguados
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Brótola
"	Micromesistius australis	Polaca
"	Merluccius	
	merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola (Res.SENASA N° 483 del 24/05/2002)
Ariidae	Tachysurus barbatus	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serranidae	Acanthistius brasiliensis	Mero
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra
"	Umbrina canosai	Pardo
"	Micropogon opercularis	Corvina blanca
"	Cynoscion striatus	Pescadilla
"	Macrodon anoylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo
"	Diplodus argenteus	Sargo
"	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinae	Trilla
Cirrhitidae	Cheilodactylus bergi	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Salmones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra
"	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpanidae	Helicolenus	
	dactylopterus Iahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
"	Prionotus nudigula	testolín rojo
Mugilidae	Mugil spp.	Lisas
Atherinidae	Pejerreyes de mar
"	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidac	Pomatomus saltatrix	Anchoa de banco

Garangidae	Trachinotus spp.	Pámpanos
"	Tracurus pieturatus australis	Jurel
"	Seriola lalandei	Pez limón
"	Seriola rivoliana	Pez limón
"	Parona signata	Palometa
Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
"	Brevoortia spp.	Lachas
"	Sardinella aurita	Sardinela
Engraulidae	Engraulis anchoita	Anchoa o Anchoíta *
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
"	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
"	Thunnus thynnus	Atún rojo (aleta azul)
"	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
"	Enthynnus pelamis	Barrilete o skipjack
"	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Pneumatophorus japonicus marplatensis	Caballa (magrú)
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca (sierra)
Istiophoridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Nexanchidas	Xenanchus griseus	Tiburón gris
Lamnidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
"	Mustelus schmitti	Gatuso
"	Mustelus canis	Palomo
"	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinae	Squatina spp.	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
"	Syrhiyna brevirostris	Guitarra chica
Rajidae	Rayas
"	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae	Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorhynchus	Pez elefante

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

Crustáceos

Penacidae	Hymenopenaeus mülleri	Langostino
"	Artemesia longinaris	Camarón
Xanthidae	Platyxanthus sp.	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadador
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla

Moluscos de agua dulce

Mutelidae	Diplodon spp.	Cucharas de agua
"	Anodontites spp.	Bobas

Moluscos marinos		
Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
''	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antiqua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretos
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	Pulpos

Leyendas engañosas 23. 1. 4 Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse la leyenda "Preparado como..." seguida de la especie que se imita. La leyenda a que se hace referencia, seguirá al nombre verdadero del producto utilizado, no pudiendo los caracteres gráficos con que se anuncia en el rótulo la forma de preparación, ser de más realce ni mayores que la mitad de la altura de aquél.

Sardinas. Denominación 23. 1. 5 (Res. SAGPyA Nº 352 del 18/07/2000)
 Sólo podrán rotularse y expendirse bajo los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies que se elaboran en el país:
 a) Sardinas (*Licengraulis grossidens*), el producto de pesca conocido como "sardina de río" que responde a dicha designación técnica.
 b) Sardinas (*Clupea arcuata*), llamada impropriamente "mojarrita del mar".
 c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoita*). Como tales pueden expendirse las "anchoas o anchoítas", preparadas como sardinas.
 En los tres (3) casos citados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión "sardinas" o "sardinas argentinas", pero puede estar consignado en caracteres de menor tamaño.

Envases de sardinas argentinas 23. 1. 6 A objeto de que un solo tipo de envases pueda ser empleado indistintamente para las tres (3) especies, admítase la preparación de aquellos con rotulación sardinas argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie procediendo a la indicación del año de envasamiento con las letras: S. para las sardinas del apartado 23.1.5 inciso a); M. para las del inciso b) y A. para las del c).

	23. 1. 7	Puede rotularse asimismo: a) Salmón del Paraná, al "pirapitá". b) Salmón de Mar del Plata, las especies de "pinguipéridos" tales como el "chanchito".
Establecimiento pesquero	23. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, subproductos y derivados pesqueros. Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.
Productos de la acuicultura	23. 2. 1	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por productos de la acuicultura todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.
Productos frescos	23. 2. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.
Refrigeración	23. 2. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.
Embalaje	23. 2. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.
Lote	23. 2. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.
Envío	23. 2. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.
Comiso o decomiso	23. 2. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas,

productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su transformación, reducción y/o destrucción.

- Muestra 23. 2. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.
- Pescado 23. 2. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.
- Pescado entero 23. 2. 10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el pescado tal como se captura con vísceras.
- Pescado fresco 23. 2. 11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.
- Pescado eviscerado 23. 2. 12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.
- Pescado en rodajas 23. 2. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.
- Pescado seccionado 23. 2. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.
- Pescado escarificado 23. 2. 15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.
- Filete o filet 23. 2. 16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.

Agua potable	23. 2. 17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.
Agua de mar	23. 2. 18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.
Agua de mar refrigerada	23. 2. 19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada, cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.
Tiempo de conservación	23. 2. 20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.
Limpieza	23. 2. 21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.
Contaminación	23. 2. 22 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es la transmisión de materias extrañas o desagradables a los productos de la pesca.
Desinfección	23. 2. 23 (Res. SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros

Características de emplazamiento	23. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Ubicación	23. 3. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.
Vías de acceso	23. 3. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o

consolidados.

Requisitos de ingeniería
de construcción de los
establecimientos.

CONDICIONES GENERALES 23. 3. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Condiciones generales
de disposición de locales

23. 3. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

- a) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.
- b) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:
 - b1) El suelo será de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.
 - b2) Las paredes, tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.
 - b3) El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.
 - b4) Las puertas, de un material que no se deteriore y fáciles de limpiar.
 - b5) Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.
 - b6) Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux. En los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.
 - b7) Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de

agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

- c) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros, cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4 y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.
- d) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.
- e) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas, contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.
- f) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.
- g) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.
- h) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con el fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua

de mar limpia.

- i) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.
- j) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.
- k) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría	Verde.
Agua potable caliente	Verde con Franjas color naranja.
Vapor de agua	Naranja.
Bocas de incendio	Rojo y cartel indicador.
Agua no potable	Rojo.
Vacío	Marrón.
Aire comprimido	Azul.
Electricidad	Negro.
Combustibles líquidos	Amarillo.
Refrigerantes	Gris o aluminio.

Cámaras frigoríficas	23. 4	(Res. ex-SENASA Nº 533 del 10/05/1994). Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo V del presente Reglamento.
Obras Sanitarias	23. 5	(Res. ex-SENASA Nº 533 del 10/05/1994)
Obras sanitarias	23. 5. 1	(Res. ex-SENASA Nº 533 del 10/05/1994). Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo IV del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.
Agua de mar limpia	23. 5. 2	(Res. ex-SENASA Nº 533 del 10/05/1994). El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.
Clorinación	23. 5. 3	(Res. ex-SENASA Nº 533 del 10/05/1994). Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua

		<p>potable y/o agua de mar. La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.</p> <p>Asimismo se suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.</p>
Depedencias Auxiliares	23. 6	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).</p> <p>Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del Capítulo VI.</p>
Personal de la Empresa y Dependencias Sanitarias	23. 7	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).</p> <p>El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo VIII, apartado 8.2 y subsiguientes.</p>
Sala de descanso o refrigerio	23. 7. 1	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).</p> <p>Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del apartado 8.2.3. Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.</p>
Laboratorios	23. 8	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).</p> <p>Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable. Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII, apartado 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.</p>
Obligaciones de los establecimientos	23. 9	<p>(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) Los establecimientos pesqueros se hallan obligados a cumplimentar con el Capítulo IX de este Reglamento.</p>

- Infracciones
23. 10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el Capítulo XXX del presente Reglamento.
- Condiciones generales de higiene
23. 11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- Aplicables a locales y materiales
23. 11. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- a) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.
 - b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.
 - c) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.
 - d) Se utilizará agua potable tal como se establece en este Reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.
 - e) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.
 - f) Los contenedores, envases, útiles y todo

material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

- g) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.

Establecimientos elaboradores de productos frescos

23. 12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquéllos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

Accesos

23. 12. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

Dependencias

23. 12. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:
- a) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
 - b) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.
 - c) Sala de elaboraciones.
En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
 - d) Depósito para los residuos. Deberá contar

- con un depósito de residuos.
- e) Lavadero para los utensilios. Deberá contar con un lavadero para utensilios.
- f) Depósito de hielo. Deberá contar con un depósito para hielo.
- g) Depósito para material de embalaje. Deberán existir dos sectores: uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
- h) Cámara de mantenimiento de productos procesados. En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuentan con una cámara de mantenimiento.

Características de los productos pesqueros

23. 12. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas, físicas, químicas y bacteriológicas de la especie examinada.

Características físicas de los pescados frescos

23. 12. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

- a) Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.
- b) Escamas: deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.
- c) Piel: húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.
- d) Mucosidad: en las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.
- e) Ojos: los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.
- f) Opérculo: rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.
- g) Branquias: coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui generis y suave que recuerde el olor a mar.
- h) Abdomen: terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui generis y suave.

- i) Músculos: elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

Características de los crustáceos frescos muertos

23. 12. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- a) Exoesqueleto: ligeramente húmedo, brillante y consistente.
 - b) Color: gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido.
 - c) Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.
 - d) Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.
 - e) Ojos: brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.
 - f) Músculos: blancos o ligeramente ambarinos, firmes.
 - g) Olor: propio de cada especie.

Características de los crustáceos vivos

23. 12. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
- Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:
- a) Caparazón: húmeda y brillante.
 - b) Movilidad: debe presentarla a la menor excitación.

Moluscos bivalvos y gasterópodos

23. 12. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
- Los moluscos bivalvos y gasterópodos deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:
- a) Valvas cerradas: cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos deben acusar signos vitales.
 - b) Olor: agradable e intenso.
 - c) Músculos: húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

Productos impropios para consumo

23. 12. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

- a) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.
- b) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.
- c) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.
- d) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllobothrium latum*), aun comprobándose un solo parásito.
- e) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.
- f) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.
- g) Aspecto repugnante.
- h) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
- i) Los provenientes de aguas contaminadas.
- j) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
- k) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.
- l) Los que presenten neoplasias.
- m) Los que presenten asfixia telúrica.
- n) Los conservados en malas condiciones de higiene.
- ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.
- o) (Res. ex-SENASA N° 579 del 23/07/1992 como numeral 23.2.15) **Res. ex SENASA N° 533 del 10/05/1994 cambia de numeral y el texto** Los moluscos (bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de "toxina paralizante de los moluscos (TPM)", arrojen un título tóxico igual o superior a CUATROCIENTAS (400) Unidades Ratón (U.R.) por el método de la ASSOCIATION OF ANALYTICAL CHEMISTS (A.O.A.C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen y

comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos, o marea roja, lo hagan necesario para resguardo de la salud pública.

Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM, previo a su procesamiento.

Moluscos cefalópodos

23. 12. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los moluscos cefalópodos deben tener las siguientes características:
- a) Piel: lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.
 - b) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.
 - c) Músculos: consistentes y elásticos.
 - d) Color: característicos de cada especie.
 - e) Olor: sui generis.

Conservación de crustáceos

- 23.12.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
(Res. SAGPyA N° 33 del 17/01/2007) (Res. SAGPyA N° 239 del 17/9/2008)
Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.
En los crustáceos frescos (camarón, langosta, langostinos, cangrejo de mar, etcétera) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores:
1. Sulfito de sodio
 2. Sulfito ácido de sodio o bisulfito de sodio
 3. Metabisulfito de sodio
 4. Metabisulfito de potasio
 5. Sulfito de calcio
 6. Sulfito ácido de calcio o bisulfito de calcio
 7. Sulfito de potasio
 8. Bisulfito de potasio (para utilizar únicamente en el producto crudo).
- La dosis máxima admitida en el producto final de los conservadores mencionados precedentemente, es la siguiente:
- a) CIEN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg/kg) de sulfito en la parte comestible del producto crudo o

- b) TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg/kg) en la parte comestible del producto cocido.

La dosis de conservadores, presente en los crustáceos, se deberá expresar como SO₂ (dióxido de azufre) solos o en combinación.

La metodología analítica a emplear será la establecida conforme lo dispuesto en el Numeral 7.1.1. de este Reglamento.

El agua utilizada en la cocción debe ser potable o de mar limpia.

Cuando se utilice la cocción, ésta debe ir seguida de la refrigeración.

Crustáceos, refrigeración

23.12.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

Determinación química del pescado fresco

23.12.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

- a) Determinación del Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.) por el método de Antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc).
- b) Histamina. El valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deberá ser inferior a los 100 p.p.m. y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 p.p.m.

Determinaciones microbiológicas

23. 12. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.

Establecimientos elaboradores de Productos Congelados
Definición

23.13.1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial, que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Productos Congelados

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Son los productos pesqueros que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) por lo menos, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

Surimi. Definición

(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) (Res. SENASA N° 231 del 21/05/2013)

Se entiende por surimi a la carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesada en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada. Este producto carecerá de olor y sabor apreciables y deberá ser sometido a congelación inmediatamente de elaborado, condición que deberá mantener durante toda la cadena de comercialización. Se podrán agregar ingredientes alimentarios

crioprotectores tales como azúcar, albúmina de huevo, polialcoholes, y los aditivos con funciones antioxidantes, estabilizantes y espesantes, de acuerdo al Artículo 284 del Código Alimentario Argentino.

Dependencias

23. 13. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias:

- a) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
- b) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima. Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un (1) grado centígrado y menos un (-1) grado centígrado.
- c) Sala de elaboraciones.
En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso, sin aglomeración de equipo y personal.
- d) Depósito para los residuos. Se deberá contar con depósito para residuos.
- e) Lavadero para los utensilios. Deberá contar con un lavadero de utensilios.
- f) Depósito de hielo. Deberá contar con un depósito de hielo.
- g) Depósito para material de embalaje. Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.
- h) Instalaciones para congelación.
Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.
- i) Depósito de productos procesados congelados. Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de

mantenimiento de productos procesados que deberán mantenerse como mínimo a - 18 grados centígrados.

- j) Sector de empaque secundario o final.
Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.
- k) Lavadero y depósito de cajones.
Deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

- 23.13.3 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.4 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.5 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.6 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.7 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.8 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.9 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.10 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.11 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.12 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.13 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.14 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.15 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- 23.13.16 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Establecimientos
Transformadores de Productos
Pesqueros en conserva,
Semiconserva y afines

23. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Productos transformados

23. 14. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Son transformados los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, la esterilización, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicados a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros procesos alimenticios o a

una combinación de estos procedimientos.

- Conserva 23.14.2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar sea cual sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.
- Fábrica de conserva 23.14.3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por fábrica de conservas de productos pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.
- Sectores 23.14.3.1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores:
a) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA.
b) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.
- Cámaras frigoríficas para materias primas 23. 14. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.
- Sala de procesos de producción 23. 14. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
- Otras dependencias 23.14.6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
a) Sala de lavado de utensilios.
b) Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos.
c) Sala de desperdicios, detritos y comisos.

Envases, continentes y rotulados

23. 14. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Material para envases permitidos.
Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

23. 14. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El SENASA fijará las tolerancias respectivas.
En los alimentos (con excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:
- | | | | |
|------------|------|------|-------------------|
| Aluminio | Máx. | 250 | partes por millón |
| Antimonio | " | 20 | " |
| Arsénico: | | | |
| en líquido | " | 0,1 | " |
| en sólido | " | 1 | " |
| Bario | " | 500 | " |
| Boro | " | 100 | " |
| Cadmio | " | 5 | " |
| Cinc | " | 100 | " |
| Cobre | " | 10 | " |
| Estaño | " | 500 | " |
| Fluor | " | 1,5 | " |
| Hierro | " | 500 | " |
| Mercurio | " | 0,05 | " |
| Níquel | " | 150 | " |
| Plata | " | 1 | " |
| Plomo: | | | |
| en líquido | " | 2 | " |
| en sólido | " | 20 | " |
| Selenio: | | | |
| en líquido | " | 0,05 | " |
| en sólido | " | 0,3 | " |

Cantidad anormal de hierro

23. 14. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La presencia, en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

- Revestimiento interno 23.14.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.
- Material esmaltado, lacado, barnizado 23.14.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 23.14.8 del presente Reglamento.
- Soldadura interna y externa 23.14.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 23.14.8 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.
- Cierre de envases 23. 14. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.
- Barnices y plásticos 23. 14. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:
a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.
b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.
c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas,

benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

- d) Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, alkilnaftaleno, resيناتos de cobalto y de manganeso.
- e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.
- f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.
- g) Otros materiales autorizados expresamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- h) Además, los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Lavado de envases
previo a su uso

23.14.15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.

Reemplazo de aire por
gases inertes

23.14.16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Temperatura de
esterilización

23.14.17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.
Las curvas de penetración del calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.

Lavado de envases
previo a la esterilización

23.14.18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlos al proceso de esterilización.

Tiempo entre

- envasado y esterilización 23.14.19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.
- Reenvasado 23.14.20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por el Servicio de Inspección Veterinaria, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.
- Registro de presión y temperatura 23.14.21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de las autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.
- Registro gráfico 23.14.22 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.
- Enfriado de latas 23.14.23 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua de enfriamiento	23.14.24 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.
Saladero	23.14.25 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Definición	23.14.26 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda, diversos productos pesqueros.
Pescado salado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.
Pescado curado en salmuera	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.
Pescado salmuerado	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.
Salazón en seco	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.
Consideraciones generales	23.14.27 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.
Elementos de madera	23.14.28 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones

tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos las exigencias del SENASA.

- Ahumadero. Definición 23.14.29 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado, el pescado y los productos de la pesca.
- Consideraciones generales 23.14.30 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- a) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.
 - b) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.
 - c) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.
 - d) La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.
 - e) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.
 - f) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.
 - g) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.
 - h) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.
 - i) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.
 - j) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.
 - k) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En

ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.

l) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

m) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Secaderos. Definición

23.14.31 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.

Consideraciones generales

23.14.32 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

Conservas, semiconservas y afines

23.14.33 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Materia prima para elaboración

23.14.34 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

Empleo de materia prima congelada

23.14.35 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

Conservas de pescado al natural

23.14.36 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en

proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

- Conservas en o al aceite 23.14.37 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83 como numeral 23.9.7) (Res. ex-SENASA N° 757 del 16/10/1991 como numeral 23.9.6) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 como numeral 23.14.37)
Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el "peso escurrido". Esta cantidad se determinará en el producto terminado.
- Conservas en o al aceite de oliva 23.14.38 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.
- Conservas de pescado en salsa 23.14.39 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.
- Conserva de mariscos 23.14.40 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.
- Pasta o paté de pescados o de mariscos 23.14.41 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización que después

de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse "pasta de mariscos".

Conserva mixta

23.14.42 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y/o mariscos de salsa o aditivos de origen vegetal.

Autorización de agregar amiláceos sin declarar

23.14.43 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

Monografía

23.14.44 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por el SENASA, sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detalle la composición, y las técnicas a seguir para su elaboración. En caso de ser necesario se enviarán muestras del producto al laboratorio.

23.14.45 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las semiconservas deberán indicar en su envase y en forma clara esta condición, la fecha de vencimiento y la temperatura de conservación.

Infracciones

23.14.46 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este capítulo se compruebe:

a) Que contienen especies diferentes a las

declaradas en los rótulos.

- b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad o diferentes a las declaradas en la monografía.
- d) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier proporción conforme a lo establecido en el apartado 23.14.60.

- Inspección de las conservas 23.14.47 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).**
El exámen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:
- a) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente.
 - b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.
 - c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.
 - d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto.
 - e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.
 - f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
- Examen microbiológico 23.14.48 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)** Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos.
- 23.14.49 **Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).**
Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- Controles de conservación 23.14.50 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).**
De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37)

grados centígrados.

Productos pesqueros

conservados (semiconservas) 23.14.51 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

No exigencia de prueba de la estufa

23.14.52 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994) A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

Productos preparados en salazón húmeda y envasados como semiconservas

23.14.53 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

- a) Anchoítas saladas "maduradas". Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.
- b) Anchoítas envasadas en salmuera. Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata. El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.
- c) Filetes de anchoíta en aceite. Los filetes de la anchoíta "madurada", se pueden preparar en aceite vegetal comestible.

Productos de la pesca salados 23.14.54 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.

Alteraciones de productos salados (hongos)

23.14.55 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

- Productos de la pesca en salmuera 23.14.56 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.
- Salmueras 23.14.57 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este Reglamento.
- Absorción de yodo por salmuera 23.14.58 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.
- Aditivos 23.14.59 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.
- Uso de nitratos y nitritos 23.14.60 (Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/93 como numeral 23.5.10) (Res. ex-SENASA N° 1272 del 17/11/1993) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 pasa a ser numeral 23.14.60) (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/1995)
Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio como conservador y/o fijador de color en productos de la pesca ahumados o salados, no deberán exceder las TRESCIENTAS (300) partes por millón para los nitratos y CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón para los nitritos, en el producto terminado.
- Anchoas o anchoítas a la carne 23.14.61 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)
Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.
- Filetes de anchoaso anchoítas 23.14.62 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)
Las anchoas destinadas a filetes deberán haber completado su período de maduración.

Bacalao y similares	23.14.63 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). En el bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.
Aletas de tiburón	23.14.64 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.
Envasado	23.14.65 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.
Productos Pesqueros Desecados	23. 15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
Productos conservados por desecación (charqui)	23. 15. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.
Productos pesqueros ahumados	23. 15. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.
Ahumado en caliente	23. 15. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.
Ahumado en frío	23. 15. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.
Otras preparaciones	23. 16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.
Pescado con jalea	23. 16. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de

		pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.
Caldo de pescado	23. 16. 2	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.
Sopa de pescado	23. 16. 3	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado y la adición de vegetales y/o fideos.
"Bouillabaisse"	23. 16. 4	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por "bouillabaisse", la conserva de pescado elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.
Caviar	23. 16. 5	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.
Caviar fresco	23. 16. 6	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.
Caviar prensado	23. 16. 7	(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994). Se entiende por caviar prensado ("Pauloernesaria", "Presskavier") al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevas de otros peces.
Caviar de otros peces	23. 16. 8	(Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/1991 como numeral 23.9.16) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 pasa a ser numeral 23.16.8) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/1999) Se entiende por "caviar de" al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos se dejará constancia en los rótulos, la especie de la que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Composición	<p>23. 16. 9 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/1991 como numeral 23.9.17) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 pasa a ser numeral 23.16.9) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/1999)</p> <p>Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen, no podrán contener más de DIEZ POR CIENTO (10%) de sal, ni de CUATRO COMA CINCO (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de CINCO CENTÉSIMOS (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.</p>
Hexametenotetramina y benzoato de sodio	<p>23.16.10 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/1991 como numeral 23.9.18) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 pasa a ser numeral 23.16.10) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/1999)</p> <p>En los caviars se admite, cualquiera sea su origen, el agregado de hexametenotetramina y/o benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de UN MIL (1.000) partes por millón en el producto terminado.</p>
Semiconserva de caviars	<p>23.16.11 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/1991 como numeral 23.9.19) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994 pasa a ser numeral 23.16.11) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/1999)</p> <p>Se entiende como semiconserva de caviar, al caviar, cualquiera sea su origen, envasado herméticamente, en continentes exentos de aire y sometidos a la pasteurización.</p>
Embarcaciones y Buques Pesqueros	<p>23. 17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)</p>
Embarcaciones de rada o ría	<p>23. 17. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).</p> <p>Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas.</p>
Características constructivas	<p>23. 17. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)</p> <p>a) Bodegas. Las embarcaciones estarán equipadas con bodegas para el almacenamiento de los productos de la pesca. Estas estarán separadas de la máquina o lugares reservados a la</p>

tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

- b) Revestimiento de bodegas. El revestimiento interior de las bodegas será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará construido con un material de superficie lisa o en su defecto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.
- c) Desagotes. Las bodegas deberán contar con desagüe adecuado para el líquido de escurrimiento.
- d) Recipientes de almacenamiento. Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene

23. 17. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene

23. 17. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Carnadas

23. 17. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca. Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de pesca se tirará al mar.

Condiciones generales de higiene en el manejo

23. 17. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, así como también los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que

produzcan contaminación.

Protección de los
productos de la pesca

23. 17. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.

Higiene del personal

23. 17. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Descarga

23. 17. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.

Buques de altura y costeros

23.17.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

Características constructivas

23.17.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Bodegas

23.17.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescriptas por este Reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

Revestimientos

23.17.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

Desagotes

23.17.14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Recipientes de almacenamiento

23.17.15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene

23.17.16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene

23.17.17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Cisternas de refrigeración

23.17.18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
- b) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.
- c) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grados centígrados como máximo dieciséis

horas después.

- d) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.
- e) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

Control de embarcaciones 23.17.19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La autoridad competente para llevar un control dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE EN EL MANEJO

23. 18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Higiene de las instalaciones 23. 18. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se desinfectará en forma completa y a fondo.

Protección de los productos de la pesca

23. 18. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.

Hielos

23. 18. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero

(0) grados medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

Contaminación

23. 18. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.

Higiene del personal

23. 18. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Protección de los productos de la pesca

23. 18. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.

BUQUES FACTORÍA

23. 19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

Requisitos exigibles a un buque factoría. relativos a construcción y equipos

23. 19. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Requerimientos básicos

23. 19. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
23. 19. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- a) Espacio de recepción. Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y

sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

b) Sistema de transporte. El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.

- Lugares de trabajo. Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas. Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación o congelación o ultracongelación de productos pesqueros deberá cumplimentar:

- El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.

- Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.

- Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.

- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.

- Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.

- En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.

- Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

- c) Locales de almacenamiento. El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar. Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos. El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.
- d) Equipos de evacuación de desechos. Debe disponerse de equipos para evacuar los desechos directamente al mar o recipientes estancos reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.

- Aprovisionamiento de agua 23. 19. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores. El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerto.
- Vestuarios 23. 19. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de productos pesqueros.
Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos.
- Equipo de refrigeración 23. 19. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de menos dieciocho (-18) grados centígrados como máximo, y mantenerla. Debe haber un registro de la temperatura situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

Requisitos de higiene a bordo relativos a la manipulación y almacenamiento de los productos pesqueros

23. 19. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)

Responsable técnico

23. 19. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

A bordo del buque factoría una persona calificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Esta persona deberá poseer la autoridad necesaria para hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento y llevar un registro en el que se consignarán sus observaciones y registros térmicos eventualmente exigidos.

Higiene de las instalaciones y equipos

23. 19. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las siguientes:

A) Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

Higiene del personal

23.19.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

a) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.

b) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

c) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

Higiene en la elaboración

23.19.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.
- b) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.
- c) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

Acondicionamiento de los productos 23.19.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.
- b) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, éstos, sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

Almacenamiento

23.19.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

- a) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados.
- b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas,

insecticidas, desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

- DESCARGA Y TRANSPORTE 23. 20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- Descarga 23. 20. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los medios de transporte estarán diseñados y contruidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico-sanitarias del pescado durante el traslado.
Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta operación debe ser realizada rápidamente. Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.
El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión.
El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el Capítulo VIII de este Reglamento.
De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.
- Transportes 23. 20. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo XXVIII del presente Reglamento.
- Establecimientos elaboradores de productos pesqueros no aptos para consumo humano 23. 21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994)
- Fábrica de harina y aceite de pescado 23. 21. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.
- Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano 23. 21. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Cuando los subproductos mencionados en el

apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignen en este Reglamento.

- Aceite de pescado 23. 21. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.
- Exigencias para los aceites de pescado 23. 21. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:
a) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.
b) No contener más del uno (1) por ciento de impurezas.
c) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.
d) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.
e) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.
- Aceite vitamínico 23. 21. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado 23.12.
- Subproductos no comestibles 23. 21. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.
- Abono de pescado 23. 21. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este

capítulo.

- Concentrado de caldo industrial 23. 21. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por concentrado de caldo o "agua de cola" al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.
- Cola de pescado no comestible 23. 21. 9(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción a vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.
- Harina de pescado 23.21.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.
- Harina de pescado. Clasificación 23.21.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las harinas de pescado podrán ser de primera y segunda calidad.
- Primera calidad 23.21.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento de proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.
- Segunda calidad 23.21.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La harina de pescado de segunda calidad debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.
- Harina de pescado para exportación 23.21.14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Las harinas de pescado que no reúnan las

condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

Plantas procesadoras de ranas

Plantas procesadoras de ranas

23. 22. (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquéllos en donde se sacrifiquen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Accesos

23. 22. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente.

Condiciones del edificio

23. 22. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este Reglamento.

Disponibilidad total de agua

23. 22. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimientos en la elaboración e higiene.

Dependencias

23. 22. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
a) Sector ante-mortem. Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero el proceso ante-mortem puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.
b) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio. El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, desuello y sangría.

- c) Sala de elaboraciones. La sala de elaboración deberá reunir las condiciones constructivas e higiénico-sanitarias generales especificadas en el presente Reglamento. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
- d) Hornos crematorios.

- Traslado de las ranas 23. 22. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
 Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación. En este caso la habilitación corresponderá a los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.
- EMBALAJES Y ROTULADO 23. 23 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).
 Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el Capítulo XXVI.

MOLUSCOS BIVALVOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

(Res. SAGPYA N° 53 del 30/09/1998), (Res.SAGPYA N° 506 del 31/08/2000)
 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Disposiciones generales y definiciones:

Moluscos bivalvos. Definición.

23.24.1 Son los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.1.1 Se entiende por zonas de producción a las zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos y se extraigan, o zonas donde se cultiven y luego se cosechen.

Producción, procesamiento, y comercialización de moluscos bivalvos. Requisitos.

23.24.1.2 La producción, tenencia, procesamiento, transporte y la comercialización de moluscos bivalvos para consumo humano, responderá a los requisitos y a las normas higiénico-sanitarias fijadas en este reglamento. Las exigencias alcanzarán también a los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, con excepción de aquéllas vinculadas con el proceso de depuración.

Unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado. Requisitos.

23.24.1.3 Las unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado de moluscos bivalvos destinados al consumo humano responderán a lo establecido en el presente reglamento, en lo referente a la clasificación de zonas, producción, al procesamiento y a la comercialización.

Producción de moluscos bivalvos. Definición.

23.24.1.4 Se entiende por producción de moluscos bivalvos a la actividad que comprende tanto su obtención a partir de bancos naturales como su extracción desde cultivos.

Determinación, clasificación y vigilancia de las zonas de producción. Ley 24922. Competencias.

23.24.1.5 Conforme lo dispuesto en los Artículos 3° y 4° de la Ley N° 24.922, la autoridad competente que corresponda, establecerá las zonas de producción de moluscos bivalvos y su clasificación así como la posterior vigilancia para el mantenimiento de la misma, conforme los requisitos establecidos en el presente reglamento. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA en adelante SENASA, evaluará lo actuado por la autoridad competente a los fines de su reconocimiento con validez nacional e internacional.

Autoridad sanitaria nacional competente. Atribuciones.

23.24.1.6 El SENASA es la autoridad sanitaria nacional competente para habilitar los centros de depuración y/o expedición, establecimientos de transformación y las unidades utilizadas para el transporte de los moluscos bivalvos.

Acondicionamiento de

moluscos bivalvos vivos.	23.24.1.7 El acondicionamiento de moluscos bivalvos consiste en su almacenamiento, en tanques o en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales para limpiarlos de arena, fango, limo o mucus, para preservar o mejorar sus cualidades organolépticas.
Agua de mar limpia. Definición.	23.24.1.8 Se entiende por agua de mar limpia al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.
Agua limpia. Definición.	23.24.1.9 Se entiende por agua limpia al agua dulce que posea una calidad higiénica similar a la del agua de mar limpia.
Fitoplancton. Definición.	23.24.1.10 Se entiende por fitoplancton al conjunto de microorganismos capaces de fotosintetizar, que normalmente viven en suspensión en la columna de agua y son llevados por las corrientes marinas.
Biotoxinas marinas. Definición.	23.24.1.11 Se entiende por biotoxinas marinas a las sustancias tóxicas producidas por algas y acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de fitoplancton toxigénico.
Biotoxinas y Contaminantes. Determinación analítica.	23.24.1.12 Los estudios para determinar la presencia de biotoxinas, contaminantes microbiológicos y químicos en moluscos bivalvos mencionados en el presente Reglamento, deberán ser realizados en laboratorios habilitados por SENASA a tal efecto.
Depuración de moluscos bivalvos.	23.24.1.13 Depuración es la operación de mantener al Molusco Bivalvo vivo, en agua de mar limpia, durante un determinado período de tiempo, suficiente como para reducir la concentración de sustancias contaminantes microbiológicas, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo.
Centro de depuración de moluscos bivalvos.	23.24.1.14 Se entiende por centro de depuración de moluscos bivalvos al establecimiento habilitado dotado de instalaciones alimentadas con agua

de mar limpia, en las que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para lograr su depuración.

Centro de expedición de moluscos bivalvos.

23.24.1.15 Se entiende por centro de expedición de moluscos bivalvos, toda instalación terrestre y/o flotante habilitada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran, envasan y embalan moluscos bivalvos vivos con destino al consumo humano directo.

Establecimiento de transformación de moluscos bivalvos.

23.24.1.16 Se entiende por establecimiento de transformación de moluscos bivalvos, al establecimiento o parte del mismo, cuya infraestructura, equipamiento y operatividad le permiten la elaboración de productos a base de moluscos bivalvos destinados al consumo humano. Incluye la realización de operaciones tales como el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado o una combinación de estos procedimientos.

Extracción de moluscos bivalvos.

23.24.1.17 Se entiende por extracción de moluscos bivalvos a su captura de un banco natural o de una cosecha de cultivo.

Lote de moluscos bivalvos vivos.

23.24.1.18 Se entiende por lote de moluscos bivalvos vivos a la cantidad de éstos pertenecientes a la misma especie, extraídos de una zona de producción de idéntica clasificación, destinados a ser enviados a una zona de reinstalación, un centro de depuración, de expedición o a un establecimiento de transformación autorizados.

Productor de moluscos bivalvos.

23.24.1.19 Se entiende por productor de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que produce moluscos bivalvos vivos en zonas de producción.

Recolector de moluscos bivalvos.

23.24.1.20 Se entiende por recolector de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que extrae moluscos bivalvos vivos de banco, con una metodología apropiada.

Reinstalación de moluscos bivalvos.

23.24.1.21 Se entiende por reinstalación de moluscos bivalvos a la operación consistente en trasladar

moluscos bivalvos vivos a zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios durante el tiempo necesario para reducir la contaminación microbiológica, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo. Esta operación no incluye el traslado de moluscos bivalvos a zonas más apropiadas para su posterior crecimiento o engorde.

Zona de reinstalación de moluscos bivalvos.

23.24.1.22 Se entiende por zona de reinstalación de moluscos bivalvos a las zonas marítimas, de lagunas costeras o estuarios claramente delimitadas y señalizadas por materiales flotantes o fijos, destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos.

Disposiciones relativas a la clasificación de zonas de producción de moluscos bivalvos

Zonas de producción de moluscos bivalvos.
Clasificación. Criterios.

23.24.2 Las zonas de producción serán clasificadas según los resultados de los estudios previos vinculados con la inocuidad. A los fines de lograr esta clasificación se analizará la aptitud microbiológica y los niveles de otros elementos contaminantes en un área marítima delimitada e identificada. El estudio de zona deberá permitir una evaluación de los niveles de contaminantes microbiológicos y químicos significativos.

Determinación de la zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.2.1 La autoridad competente debe determinar, sobre la base de líneas imaginarias, la ubicación y los límites geográficos precisos de las zonas de producción a clasificar, constituyendo unidades homogéneas.

Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clases.

23.24.2.2 Las zonas de producción que se determinen conforme el numeral anterior serán clasificadas en las siguientes clases: A, B y C

Zonas de producción de moluscos bivalvos.
Clases. Alcances.

23.24.2.3 Las zonas de producción de moluscos bivalvos según la clase en la que sean incluidas, tendrán los siguientes alcances:
1. En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase A se permitirá la

extracción de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.

2. En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase B se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su tratamiento en un centro de depuración o zona de reinstalación.
3. En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase C se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su reinstalación durante un período prolongado, que asegure su inocuidad.

Contaminantes.

Tolerancias por zonas.

Frecuencia de muestreo.

23.24.2.4 Los niveles máximos de contaminación aceptados para la clasificación de las diferentes zonas serán los expresados en el cuadro del presente numeral, sobre muestras de moluscos bivalvos. Los análisis a que se hace referencia en dicho cuadro responden a exigencias mínimas a llevarse a cabo en las zonas bajo estudio. Esto no impedirá que la autoridad sanitaria nacional competente pueda solicitar otros acorde a las características medioambientales de cada zona en estudio. La metodología analítica a utilizar será determinada conforme el numeral 7.1.1 – LABORATORIOS-NORMAS- del presente reglamento.

Analito	Zona A	Zona B	Zona C	Frecuencia
Escherichia coli	<230 NMP/100 g	<4600 NMP/100 g	<46000 NMP/100 g	quincenal
Plomo	<1000 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Cadmio	<1000 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Mercurio	<500 (ng/g ó µg/kg)			semestral
Grupo Plaguicidas Organoclorados	LMR / NA (ng/g ó µg/kg) LMR: Límite máximo de residuos - NA: Nivel de acción			anual
Hexaclorobenceno	200			anual
Aldrin	200 (Expresado como suma)			anual
Dieldrin				
Endrin	50			anual
Alfa-Hexaclorociclohexano	200			anual
Beta-Hexaclorociclohexano	100			anual
Lindano	20			anual
Heptacloro	50 (Expresado como suma)			anual
Heptacloro epoxido				
Alfa-Clordano	50 (Expresado como suma)			anual
Gamma-Clordano				
Oxiclordano				
Alfa-Endosulfan	100 (Expresado como suma)			anual
Beta-Endosulfan				
Endosulfan sulfato				
Mirex	100			anual
Metoxicloro	100			anual
o,p'-DDE	1000 (Expresado como suma)			anual
p,p'-DDE				
o,p'-DDD				
p,p'-DDD				
o,p'-DDT				
p,p'-DDT				
Grupo Bifenilos Policlorados	LMR / NA (ng/g ó µg/kg)			anual
Congéneres 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180.	200 (Expresado como suma total)			anual

Zonas de producción de moluscos bivalvos.
Muestreo.

23.24.2.5 La autoridad competente definirá uno o más puntos de muestreo de acuerdo a las especies a explotar, que deben ser representativos de la calidad de la zona considerada. Se establecerá para las zonas de producción un programa de muestreo de moluscos bivalvos

y de aguas en el cual, el número de muestras, la distribución geográfica de los puntos muestreados y su frecuencia, deberán garantizar que los resultados de los análisis sean representativos de la zona en consideración, tomando especialmente en cuenta el análisis del fitoplancton y de las biotoxinas. Se autorizará solamente la extracción de aquellas especies de moluscos bivalvos que hayan sido objeto de muestreos.

Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clasificación.

Período mínimo de estudio. 23.24.2.6 Para establecer la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos se requiere un período mínimo de estudio de SEIS (6) meses, durante el cual deberán realizarse los análisis bacteriológicos y químicos requeridos en el cuadro del Numeral 23.24.2.4

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

Otros requisitos.

23.24.2.7 La autoridad competente deberá además, para clasificar una zona, cumplimentar los siguientes requisitos:

1. Realizar un inventario de las posibles fuentes de contaminación de origen humano y/o animal que puedan afectar a la zona de producción, además de informar sobre el tratamiento de aguas residuales.
2. Determinar las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, batimetría y ciclo de las mareas.

Codificación de zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.2.8 La autoridad competente tendrá la responsabilidad de asignar un código a las zonas de producción de moluscos bivalvos, para su correcta identificación. El código estará constituido por los siguientes elementos:

- 1.- Identificación del país de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas. Ejemplo: REPÚBLICA ARGENTINA – AR
- 2.- Identificación de la provincia de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas, a saber: BUENOS AIRES – BA

RÍO NEGRO – RN
CHUBUT – CH
SANTA CRUZ – SC
TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA ARGENTINA
E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR – TF
3.- Número de Registro: estará conformado por una cifra de TRES (3) dígitos en números arábigos.

Registro Nacional de Zonas.

23.24.2.9 El SENASA mantendrá un registro de zonas de producción reconocidas para la explotación y cultivo de moluscos bivalvos. Dicho listado de áreas, contendrá la siguiente información:

- País
- Provincia
- Número de registro
- Nombre o denominación de la zona
- Especies
- Si es de banco natural y/o de cultivo.
- Delimitación de la zona
- Clasificación (Clases A, B o C).
- Código de zona de producción, según lo establecido en el numeral precedente.
- Dicha información se encontrará a disposición de las partes interesadas, especialmente recolectores, productores, centros de depuración, centros de expedición y establecimientos de transformación. Dicho listado será girado a la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, todos los meses de mayo de cada año.

Inscripción en la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA PESCA Y ALIMENTOS.

23.24.2.10 Las empresas dedicadas al cultivo y /o engorde de moluscos bivalvos deberán dar cumplimiento a las inscripciones que a tal efecto fije la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS.

Control para el mantenimiento de la clasificación de zona.

23.24.2.11 La autoridad competente someterá a las zonas clasificadas a controles periódicos a fin de comprobar:

- a) Que no haya prácticas ilícitas en lo que respecta al origen y destino de los moluscos bivalvos.
- b) La calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos en relación con las zonas de producción y de reinstalación.

- c) La presencia y concentración de fitoplancton productor de toxinas en las aguas de producción y de reinstalación.
- d) La presencia de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos.
- e) La presencia de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos.

A los efectos de lo previsto en las letras a) b), c), d) y e) deberán elaborarse planes de muestreo que prevean la realización de esas comprobaciones a intervalos regulares, o bien determinarse en particular cuando los períodos de extracción sean irregulares.

La distribución geográfica de los puntos de muestreo y su frecuencia, deberán asegurar que los resultados del análisis sean representativos de la zona en cuestión.

El SENASA revisará anualmente el control establecido en las zonas clasificadas por las provincias y evaluará su aceptación.

Planes de muestreo.

23.24.2.12 Los planes de muestreo para comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos deben tener en cuenta las posibles variaciones de contaminación de la zona. La autoridad competente pondrá en práctica un "Programa de Alerta Sanitaria para moluscos bivalvos", que deberá contar con un sistema de comunicación rápido y eficiente ante la aparición de cualquier fenómeno que pudiera poner en peligro la salud pública. Además deberán estar contemplados los siguientes requisitos:

- a) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de fitoplancton productor de biotoxinas en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos deben tener especialmente en cuenta las posibles variaciones de la presencia de fitoplancton toxigénico. Deberá incluir análisis periódicos del fitoplancton, que podrán ser realizados en institutos de investigación, a efectos de determinar la presencia de especies potencialmente productoras de biotoxinas y sus concentraciones en términos de células por litro. Con respecto al seguimiento del fitoplancton, las muestras deberán ser representativas de la columna de agua y proporcionar información sobre la presencia de especies tóxicas. Si se detectaran cambios en las poblaciones de fitoplancton que pudieran

dar lugar a una acumulación de toxinas, se aumentará la frecuencia de muestreo de los moluscos.

- b) La frecuencia mínima de muestreo para comprobar la presencia de biotoxinas en moluscos bivalvos es la que se indica en el numeral 23.24.2.13, durante los períodos en que estuviera permitida la extracción. La autoridad competente podrá aprobar planes de muestreo alternativos al expuesto, siempre que a juicio del SENASA resguarden las garantías suficientes para la sanidad y seguridad alimentaria. Cuando se conozcan los niveles de acumulación de toxinas de un grupo de especies de la misma zona de producción, la especie con el nivel más alto podrá utilizarse como indicadora. Si los niveles de toxina de la especie indicadora están por encima de los límites tolerados, la autoridad competente deberá prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada y sólo podrá permitir la extracción de las demás especies, si un análisis de las mismas demuestra que sus niveles de toxinas se encuentran por debajo de los límites establecidos por el SENASA.
- c) La autoridad competente deberá comunicar de inmediato al SENASA cualquier situación de riesgo.
- d) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de contaminantes químicos deben permitir determinar cualquier superación de los límites contemplados en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.

Biotoxinas marinas.
Muestro. Periodicidad.

23.24.2.13 Los muestreos de moluscos bivalvos, con el fin de determinar la presencia de biotoxinas marinas, se realizarán según el tipo de éstas, bajo el siguiente esquema de trabajo:
Toxina paralizante de los moluscos (TPM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará semanalmente.
Toxinas Lipofílicas (Diarreicas) de los Moluscos (TLM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará quincenalmente.

Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará mensualmente.

Los métodos analíticos y las tolerancias que se empleen, serán los establecidos por SENASA conforme el Numeral 7.1.1 - LABORATORIOS-NORMAS del presente reglamento.

Acciones a adoptar a raíz de los controles.

23.24.2.14

- a) Si los resultados del muestreo indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas, especialmente para biotoxinas dentro de los límites definidos en el Numeral 23.24.2.13 de este reglamento, o que puede presentarse cualquier otro tipo de peligro para la salud pública, la autoridad competente debe prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada.
- b) La autoridad competente podrá autorizar nuevamente la extracción de moluscos bivalvos de una zona de producción cerrada si se vuelven a cumplir las normas sanitarias establecidas en la presente reglamentación, para lo cual harán falta al menos DOS (2) muestreos consecutivos, separados por un mínimo de SETENTA Y DOS (72) horas, cuyos resultados se encuentren por debajo de los límites tolerados.
- c) La autoridad competente podrá reclasificar una zona de producción "A" en las clases "B" o "C" si cumple los requisitos correspondientes establecidos en el cuadro del numeral 23.24.2.4 de este reglamento, y no presenta otros peligros para la salud pública.
- d) En caso de que no se realicen los monitoreos que correspondan, conforme los numerales 23.24.2.4 y 23.24.2.13 de este reglamento, a una zona de producción ya clasificada, y cuando dicha interrupción no haya sido debidamente justificada, el SENASA procederá al cierre de dicha zona.
- e) La autoridad competente deberá informar de todo cambio de demarcación o cierre temporal o definitivo de las zonas de producción a todos los involucrados en la

cadena de producción y comercialización y a la opinión pública en general.

Disposiciones relativas a la extracción y manipulación
(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)

Normas relativas a la extracción y manipulación de moluscos bivalvos.	23.24.3	Luego de la extracción o durante el transporte hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación se deberá prever: <ul style="list-style-type: none">a) Que los procedimientos de extracción, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para ser consumidos en forma directa o sometidos a depuración, transformación o reinstalación.b) Que los moluscos bivalvos estén adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces y vibraciones para evitar rotura de las valvas.c) Que entre la extracción y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no vuelvan a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.d) Que los medios de transporte para moluscos bivalvos vivos se ajusten a lo establecido en el Capítulo XXVIII – TRANSPORTES – del presente reglamento.e) Que cada lote de moluscos bivalvos vivos mantenga la identidad de origen.
Registro de Recolectores y/o Productores de moluscos bivalvos.	23.24.3.1	La autoridad competente llevará un registro de los recolectores y/o productores de moluscos bivalvos vivos autorizados.
Guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos.	23.24.3.2	Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado de una guía de tránsito para la identificación de su origen durante el transporte desde el sitio de extracción, a un centro de expedición o a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación. La guía de tránsito será expedida por la

autoridad competente a petición del recolector y/o productor. Por cada lote deberán completarse las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información:

- a) Identidad y firma del recolector y/o productor.
- b) Fecha de extracción.
- c) Identificación de la zona de producción
- d) Identificación de las especies de moluscos y su cantidad.
- e) Datos del transporte.
- f) Destino del producto.
- g) Firma y aclaración del funcionario actuante.

En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha y hora de entrega en las guías de tránsito correspondientes. Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservar la documentación durante UN (1) año. En caso de cierre temporal de una zona de producción y/o de reinstalación, la autoridad competente dejará de emitir guías de tránsito para esa zona.

Los moluscos bivalvos extraídos de una zona clasificada como "B", "C" o de zona no clasificada, deberán estar acompañados por las guías de tránsito correspondientes, las que deben ser cruzadas en diagonal con la leyenda: "NO APTO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO" en letras de imprenta mayúsculas, con caracteres de gran realce y visibilidad, o bien mediante un sello.

Moluscos bivalvos.
Manual de
procedimientos.

23.24.3.3 La autoridad competente, a través de la elaboración de manuales de procedimientos, establecerá las metodologías operativas de extracción, manipulación y traslado de moluscos bivalvos vivos, que permitirán la verificación del origen y su destino.

Requisitos de higiene para la extracción y comercialización de moluscos bivalvos
(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Condiciones de aptitud

23.24.4 Los moluscos bivalvos vivos destinados a

para el consumo humano

consumo humano deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Poseer las características visuales propias de la frescura y viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la valva, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.
- b) Tendrán menos de DOSCIENTOS TREINTA (230) Escherichia coli por cada CIEN (100) gramos de carne de molusco y líquido intervalvar.
- c) No contendrá biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a los límites establecidos por el SENASA.
- d) Salmonella ausente en VEINTICINCO (25) gramos de carne de molusco.
- e) No superarán los niveles de metales pesados y contaminantes químicos de acuerdo a lo determinado en el cuadro del numeral 23.24.2.4.

Requisitos para la extracción de moluscos bivalvos.

23.24.4.1 Los moluscos bivalvos podrán extraerse de zonas de producción clasificadas según lo establecido en el presente reglamento. La extracción fuera de zonas de producción clasificadas se podrá realizar siempre que se dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el numeral 23.24.4 y 23.24.4.4.

Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos vivos, para consumo humano directo, procedentes de zonas clasificadas.

23.24.4.2 Los moluscos bivalvos vivos extraídos de zonas clasificadas, para ser destinados a consumo humano directo, deben dar cumplimiento a lo establecido en los Números 23.24.2.3; 23.24.2.4 y 23.24.4.

Autorización de consumo para moluscos procedentes de zonas B o C no depurados.

23.24.4.3 Los moluscos bivalvos vivos procedentes de las zonas B o C que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación y que se pretendan destinar para consumo humano, deberán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que serán sometidos a algún tratamiento térmico que asegure la eliminación de microorganismos patógenos.

Requisitos para la comercialización de

23.24.4.4 Cuando se comercialicen moluscos bivalvos recolectados fuera de las zonas de

moluscos bivalvos recolectados fuera de zonas clasificadas.

producción clasificadas, deberán cumplimentar con los siguientes requisitos:
a) Los lotes de moluscos bivalvos deberán ser sometidos a análisis, a los efectos de constatar que cumplen con los requisitos establecidos en el Numeral 23.24.4, Apartados a), b), c) y d), y en cuanto al Apartado e) la frecuencia la establecerá la autoridad competente.
b) Conforme con los resultados obtenidos según las exigencias de este reglamento, los lotes podrán destinarse a consumo humano directo, tratamiento en un establecimiento transformador o centro de depuración habilitados.

Requisitos específicos de los pectínidos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.

- 23.24.4.5 Los operadores de empresas alimentarias que recolecten pectínidos fuera de las zonas de producción clasificadas deberán garantizar que:
- a) Los procedimientos de extracción, y manipulación no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para el consumo.
 - b) Que presenten características organolépticas propias de frescura y viabilidad y que sean microbiológicamente aptos.
 - c) Que no contengan biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a lo determinado por el SENASA y cualquier otro requisito que la autoridad competente determine.

Requisitos para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos

(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)

Garantías del origen de los moluscos bivalvos a reinstalar.

- 23.24.5 El origen de los moluscos bivalvos para ser reinstalados, quedará garantizado mediante la correspondiente guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos, según establece el Numeral 23.24.3.2.

Exigencias de proceso para la reinstalación.

- 23.24.5.1 Para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos se deberán respetar las siguientes indicaciones:
- a) Operar mediante técnicas de manipulación que permitan la

alimentación por filtración luego de su inmersión.

- b) Evitar una densidad poblacional tal, que impida su depuración.
- c) Mantener una separación suficiente dentro del área de reinstalación, a fin de evitar la mezcla de los diferentes lotes, los cuales deberán estar correctamente identificados.
- d) Los registros vinculados con la aptitud para consumo humano directo, estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Zonas de reinstalación. Límites. Exigencias. 23.24.5.2 **(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)**
Las zonas de reinstalación tendrán límites definidos. Esto podrá lograrse por medio de boyas u otros elementos que permitan una clara identificación. Se deberá respetar una distancia mínima entre las zonas de reinstalación, entre éstas y las zonas de producción con el objeto de evitar cualquier peligro de propagación de contaminación.

Registro de origen y destino. 23.24.5.3 **(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)**
Los responsables de las zonas de reinstalación llevarán un registro del origen de los moluscos bivalvos ingresados, los períodos y lugares de permanencia y su posterior destino. Dichos registros deberán quedar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CONDICIONES DE LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN Y DE DEPURACIÓN

Habilitación y listado de establecimientos. 23.24.6 **(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)**
La autoridad sanitaria nacional competente habilitará los centros de expedición y/o depuración y los establecimientos de transformación de moluscos bivalvos después de comprobar que cumplen con las disposiciones generales del presente reglamento y particularmente el Numeral 23.3 - CARACTERÍSTICAS DE EMPLAZAMIENTO - y sus apartados. El listado actualizado de los establecimientos habilitados para recibir moluscos bivalvos vivos deberá ser de conocimiento de los responsables de la emisión de las guías de tránsito.

Requisitos específicos 23.24.6.1 **(Res. SAGPYA Nº 829 del 05/12/2006)**

para centros de expedición terrestres.

Los centros de expedición terrestres, deberán contar como mínimo con:

- a) Sala de proceso: la capacidad de la misma deberá permitir realizar en forma higiénica, sin entrecruzamientos las tareas de recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado.
- b) En el ingreso para el personal se debe contar con lavabotas y lavamanos.
- c) En el caso de utilizar cajones, canastos de material plástico u otros recipientes, deberá contar con un sector o sala para el lavado de los mismos.
- d) Un depósito para producto terminado, que deberá garantizar la permanencia a las temperaturas exigidas manteniendo la viabilidad de dichos productos.
- e) Depósito de envases y rótulos.
- f) Depósito de desperdicios y comisos
- g) Depósito de agua, con capacidad acorde al volumen de productos a procesar.
- h) Baños para el personal, separados según sexo.
- i) Vestuarios para el personal, separados según sexo,
- j) Comedor para el personal.
- k) Oficina administrativa, en la que deberá estar archivada la documentación de cada lote de moluscos bivalvos recibido, procesado y enviado y sus controles correspondientes.

Requisitos específicos para centros de expedición flotante.

23.24.6.2 Los centros de expedición flotantes, deberán contar con las facilidades que permitan la realización de todas las tareas inherentes a la recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado de los moluscos, teniendo en cuenta las especiales características de las embarcaciones.

Centros de depuración. Requisitos específicos y diseño sanitario de las piletas.

23.24.6.3 Los centros de depuración, deberán contar como mínimo, además de las instalaciones específicas para la depuración (piletas), con los sectores descritos en el Numeral 23.24.6.1.

El fondo y las paredes de las piletas de depuración y de los depósitos de agua deberán ser de superficie lisa, resistente e impermeable y resultar fáciles de limpiar con sistemas de limpieza mecánicos y/o a presión.

El fondo de las piletas de depuración deberá

tener una inclinación adecuada y permitir una evacuación de agua acorde con el volumen de trabajo.
El diseño de las piletas debe impedir la contaminación del agua.

Centros de depuración.
Exigencias operativas.

23.24.6.4 Los centros de depuración responderán a las siguientes exigencias operativas:

- a) Los centros de depuración deben contar con cantidad suficiente de piletas que permitan un correcto acondicionamiento de los moluscos a depurar .
- b) Los moluscos deben ser lavados previo a su ingreso a sectores de depuración. Esta actividad no debe incorporar contaminantes al circuito del agua de depuración.
- c) Las piletas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar limpia suficiente que permita la viabilidad de moluscos bivalvos tratados.
- d) Los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en esta reglamentación.
- e) En el caso de que una pileta de depuración contenga varios lotes de moluscos, ninguno de ellos podrá ser retirado de la misma hasta que la totalidad de los lotes se encuentren depurados. En todo momento se debe mantener la identidad de origen de cada uno de los lotes.
- f) Los recipientes utilizados para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar diseñados de forma tal que permitan el paso del agua y la viabilidad de los moluscos contenidos.
- g) Durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la pileta de depuración al mismo tiempo que los moluscos bivalvos vivos.
- h) Los centros de depuración deberán contar con un laboratorio reconocido por la autoridad sanitaria competente, equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante el cumplimiento de las especificaciones microbiológicas. En caso de no contar con ello, deberán

utilizar los servicios de laboratorios externos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los centros de depuración deberán mantener un registro en el que se anoten con regularidad los resultados de las siguientes pruebas microbiológicas:

- h1) del agua del sistema de depuración a la entrada de las piletas de depuración.
- h2) de los moluscos bivalvos vivos no depurados.
- h3) de los moluscos bivalvos vivos depurados. Todos los análisis deben corresponder a lotes definidos de moluscos.
- i) Se deberán mantener registros donde conste: la fecha, cantidad y origen de moluscos bivalvos vivos ingresados. La información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración.
- j) Los centros de depuración deberán contar con las instalaciones necesarias como para realizar las tareas de embalado y rotulado sin que estas operaciones introduzcan contaminación al sector de piletas de depuración.

Embalado.

23.24.6.5 Los moluscos bivalvos vivos se embalarán en buenas condiciones de higiene. Los recipientes o los contenedores no deberán alterar sus características organolépticas, ni transmitir sustancias perjudiciales para la salud pública. Todos los embalajes que constituyan envases unitarios de venta al consumidor, deberán estar cerrados desde su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al minorista o consumidor final.

Rotulado de moluscos bivalvos vivos.

23.24.6.6 Todos los continentes (embalajes) de cada envío de moluscos bivalvos vivos a consumo llevarán un rótulo (impermeable y con tinta indeleble) aprobado por la autoridad sanitaria que permita identificar en todo momento el origen de los productos. Los rótulos deben contener al menos los siguientes datos:

- a) Origen: nombre y número de zona de producción y/o centro de depuración (si correspondiere); e indicación si proviene de captura o de cultivo.

- b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común).
- c) Identificación del centro de expedición.
- d) Fecha de embalado (día y mes).
- e) Debe incluirse la leyenda: "ESTOS ANIMALES DEBEN SER COMERCIALIZADOS VIVOS".

Conservación y almacenamiento.

23.24.6.7 En las cámaras de conservación los moluscos bivalvos vivos se mantendrán a una temperatura entre CUATRO (4) y SIETE (7) grados centígrados.
El embalaje no estará en contacto con el piso de la cámara.
Queda prohibida la reinmersión o aspersion con agua de los moluscos bivalvos vivos después del embalado y de la salida del centro de expedición, a excepción de procesos de almacenamiento y mantenimiento realizados en aquellos establecimientos habilitados que cuenten con instalaciones apropiadas a tal efecto.

Transporte de moluscos bivalvos vivos.

23.24.6.8 Los transportes que se utilicen para el traslado de este tipo de producto deberán cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo XXVIII del presente Reglamento.

Importación de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos.

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Importación de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos.

23.24.7 Los requisitos exigidos a las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos, en lo que se refiere a la producción y puesta en mercado, deberán ser al menos, equivalentes a las establecidas en este Reglamento.
La autoridad sanitaria nacional competente, podrá efectuar en el país exportador, las verificaciones que estime necesarias.

Caracoles de tierra

(Incorporado por Resolución SENASA N° 555 del 08/07/2002)

Plantas procesadoras de caracoles de tierra

23. 25. 1. Se entiende por planta procesadora de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades:

	<ul style="list-style-type: none"> a. Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos. b. Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas. <p>Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.</p>
Condiciones del edificio	23. 25. 2 Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente capítulo.
Especies aptas para el consumo humano	23. 25. 3. Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros Helix y Otala
Características de aptitud sanitaria de los caracoles de tierra vivos	23. 25. 4 Los caracoles de tierra vivos sanitariamente aptos responderán a las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> a) El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio. b) Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.
Productos impropios para el consumo humano	23. 25. 5 Se consideran como impropios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características: Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo. Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote. Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los

animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.

Dependencias de
acondicionamiento
para caracoles de tierra

23. 25. 6 Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con las siguientes dependencias:

- Sector de recibo.
- Sector de clasificación y descarte.
- Sector de purgado.
- Sector de limpieza y revisión.
- Sector de envasado.
- Depósito de envases primarios y secundarios.
- Depósito de desperdicios, detritos y comisos.
- Cámara frigorífica de producto terminado.
- Sector de expedición.
- Depósito y lavado de utensilios.
- Depósito de elementos de limpieza.
- Servicio sanitario para operarios.
- Vestuarios para operarios.

Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra, (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.

Condiciones operativas

23. 25. 7 El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:

- a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente.
- b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (Helix y Otala), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control.
- c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4
- d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la

eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos.

- e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).
- f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso.
- g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda: "CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE VIVOS HASTA SU COCCION" "NO CONGELAR"

Caracoles de Tierra procesados.

Exigencias.

23. 25. 8 Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y d del numeral anterior.

Examen de los caracoles antes del escaldado

23. 25. 9 Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.

Separación del Caparazón

23. 25. 10 La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.

Eliminación del hepatopáncreas

23. 25. 11 Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.