

CAPITULO XXVI

26. EMBALAJE Y ROTULADO

- | | | |
|---|----------|--|
| Continentes en general | 26. 1 | Los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, pueden ser acondicionados o embalados en continentes que estén previstos en este Reglamento y los que en el futuro apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). |
| Uniformidad de los continentes | 26. 1. 1 | Cuando mediaran razones fundadas podrá ser exigido un embalaje o acondicionamiento uniforme en el formato, dimensión y peso de los continentes. |
| Continentes especiales | 26. 1. 2 | Cuando se trate de productos destinados a la exportación y mediaran exigencias del país importador debidamente acreditados por los interesados, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar continentes especiales, siempre que no se opongan razones higiénico-sanitarias. |
| Continentes de segundo uso | 26. 1. 3 | Los continentes usados anteriormente, sólo pueden ser utilizados nuevamente con productos destinados a la alimentación humana, cuando se encuentren íntegros, sin deterioros, en perfectas condiciones de higiene y no esté prohibido por este Reglamento. |
| Continentes utilizados para segundo uso | 26. 1. 4 | En ningún caso se utilizará el empleo para productos comestibles, de continentes ya usados anteriormente para envase de productos incomedibles. |
| Continentes en general | 26. 1. 5 | Para la utilización de continentes, envoltorios y embalajes de materias primas, productos y subproductos de origen animal, se seguirán las normas detalladas en los apartados siguientes. |
| "Estoquinetes" | 26. 1. 6 | Para carnes y órganos frigorificados destinados al consumo interno y exportación, se permite el uso de "estoquinetes" (tela de algodón) en contacto con los mismos y una cubierta de arpillera o yute. Para la envoltura interna y/o externa podrán utilizarse otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). |

Continentes de algodón	26. 1. 7 Para las carnes desecadas se permite el uso de continentes de algodón, plástico, cajones recubiertos de papel impermeable u otros envases aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Carne en trozos congelada y/o salada. Barricas de primer uso	26. 1. 8 Para las carnes en trozos, congeladas y/o saladas, se permite el uso de barricas de madera poco absorbentes o impermeabilizadas con materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En todos los casos, los envases y maderas utilizadas deberán ser de primer uso.
Grasas	26. 1. 9 Para el envasado de grasas, además de las especificaciones consignadas en el Capítulo XIV, se admitirá el uso de tambores de hierro siempre que llenen las exigencias del apartado 17.3.1.
Sebos	26.1.10 Los envases destinados a contener sebos, deben llenar los mismos requisitos que para las grasas. Cuando el destino sea una industria de productos o subproductos no animales (sebería, grasas minerales consistentes), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá establecer excepciones.
Películas artificiales	26.1.11 Para todos los artículos comestibles e incomedibles, se permite su envasado en películas artificiales aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Envases de hojalata	26.1.12 Los envases de hojalata para productos en general, deben reunir las especificaciones previstas por este Reglamento en el Capítulo XVII.
Continentes de vidrio	26.1.13 Queda permitido para el envasado de productos de origen animal, el uso de continentes de vidrio.
Continentes de papel y otras sustancias	26.1.14 Para productos comestibles de origen animal, se autoriza el uso como continente de papel y otras sustancias de acuerdo a las condiciones especificadas en el Capítulo XVII.
Continentes para alimentos de ganados y fertilizantes	26.1.15 Los productos incomedibles tales como la sangre seca, harina, guanos, destinados o no a

ser utilizados en la alimentación animal o fertilizantes, serán acondicionados en bolsas de tela natural o sintética, papel impermeable u otro continente aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que garantice la conservación para el uso a que el producto está destinado.

Recipientes utilizados para el transporte de productos

26.1.16 Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrán utilizarse canastos de mimbre, siempre que se hallen en buen estado de uso e higiene y los productos estén aislados del continente por medio de tela o papel impermeable.

Rotulados

Rotulación. Definición

26. 2 (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/1993). Rotulación es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o huecograbado o adherida al envase de un alimento.

Envases que contienen otros

26. 2. 1 Si los envases están encerrados a su vez en otros, todos llevarán la misma etiqueta y así sucesivamente.

Cambio de rótulos por sellos

26. 2. 2 En los envases de madera, el rótulo podrá suplirse con el sellado a tinta o la marca a fuego; en los de papel o cartón con el sellado a tinta o por la impresión.

Envases metálicos

26. 2. 3 Los envases metálicos llevarán las inscripciones y leyendas susodichas estampadas a cuño sobre las paredes del recipiente, o, en caso de litografiados, las inscripciones se consignarán en la misma forma.

Inscripciones y leyendas

26. 2. 4 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá disponer la impresión de las inscripciones y leyendas a tinta o a fuego en los envases de madera, cuando lo considere necesario.

Barriles con grasa

26. 2. 5 Los barriles que contengan grasas, llevarán en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampados a fuego, las siguientes leyendas y datos, en el orden que se mencionan: "Industria Argentina" — "Secretaría de Agricultura y Ganadería", el número oficial del establecimiento, la denominación del contenido,

el peso bruto, la tara, el mes y año de la elaboración.

- Barriles con sebos 26. 2. 6 Los barriles que contengan sebos, llevarán las dos (2) tapas pintadas en blanco al aceite y sobre el fondo blanco y en ambas tapas, las leyendas y datos mencionados en el apartado precedente en pintura negra, al aceite o estampado a fuego. En todos los casos, obligatoriamente, en una de las tapas estará estampada a fuego la tara.
- Bilis 26. 2. 7 Los envases que contengan bilis que proceden de animales declarados no aptos para el consumo por la Inspección Veterinaria, deberán llevar obligatoriamente la inscripción "incomestible" con caracteres bien visibles.
- Margarina, rótulos 26. 2. 8 Las leyendas impresas en los envases de margarinas y productos similares elaborados sobre la base de óleomargarina deberán consignarse totalmente en letras de color rojo. El vocablo margarina deberá figurar desvinculado de cualquier otra leyenda, junto a la marca e inmediatamente arriba de ella en caracteres bien destacados de un mismo tipo, de igual realce y visibilidad, en letras no inferiores a cinco (5) milímetros de altura.
- Ley 11.275 de identificación de mercadería 26. 2. 9 A efectos de mejor identificar el producto se imprimen sobre éste, si ello es posible, en tinta, en lugar visible o sobre los envases, envoltorios, rótulos, precintos y cuños, el número oficial del establecimiento de procedencia y la expresión: Industria Argentina; conforme a lo establecido por la Ley 11.275, sus modificaciones y decretos reglamentarios en vigencia.
- Sellado y certificación para transporte de carnes 26.2.10 (Res. SENASA N° 1.035 del 06/10/1993). Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deberán ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria.
- Exigencias de presentación de certificado 26.2.11 Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga la prueba del cumplimiento del apartado anterior.

- Condiciones de identificación 26.2.12 Los productos alimenticios con la base de carnes, llevarán un sello oficial con la indicación "Inspeccionado" y del establecimiento productor, el que deberá estamparse, de ser posible, en el envase. Si llevaran rótulos de papel, deberá indicarse en ellos el contenido y número del establecimiento. Si la clase de producto lo permite, el sellado se hará sobre éste, con tinta; en caso contrario, se aplicará en la cubierta o envoltorio la inscripción oficial reglamentaria, sin perjuicio de un marchamo con la misma inscripción.
- Sellado sanitario de carnes 26.2.13 (Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002).
Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, de carnes provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y equina, que se faenen en establecimientos controlados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), serán marcadas con un sello a tinta que identifique al establecimiento por su Número Oficial.
- Sello para bovino, bubalino, ovino, porcino y caprino 26.2.14 (Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002). (Res. SENASA N° 228 del 04/06/2003).
El sello para bovinos y bubalinos tendrá forma de media elipse, dividida por su diámetro mayor. Las medidas de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, OCHO (8) centímetros, y diámetro menor, SEIS Y MEDIO (6,5) centímetros. Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, SEIS (6) centímetros y diámetro menor, CINCO (5) centímetros. Los sellos llevarán un número que será el que corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador y las inscripciones "Argentina" e "Insp.", en la parte superior e inferior respectivamente, según los facsímiles Nros. 1 y 2 del Anexo 1 del Decreto N° 4238/68. En el caso de los bubalinos llevarán además, un sello rectangular con la palabra BUFALO de las siguientes dimensiones: DOS Y MEDIO (2,5) centímetros de alto por OCHO Y MEDIO (8,5) centímetros de ancho. Este sello estará ubicado próximo a cada sello sanitario que se aplique a las reses, según el facsímil N° 3 del Anexo 1 del Decreto N° 4238/68.

Sello para equinos	26.2.15 El sello para equinos tendrá las mismas inscripciones que para las otras especies, pero su forma será la de un rombo, cuya diagonal mayor mida nueve y medio (9,5) centímetros y la diagonal menor cinco (5) centímetros, según facsímil N° 1 del anexo 4.
Sellado de preparados de carne equina	26.2.16 Cuando se trate de preparados de carne equina las inscripciones serán las indicadas en el facsímil N° 2 del anexo 4.
Sellado sanitario de reses bovinas y equinas	26.2.17 El sellado sanitario de las reses bovinas y equinas se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior, entre la región prepúbica y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media, en la aponeurosis y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura de la apófisis xifoide.
Sellado sanitario de reses ovinas, porcinas y caprinas	26.2.18 El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.
Identificación en consumo interno	26.2.19 Cuando por cualquier causa, la res no pueda ser destinada a exportación y deba serlo a consumo interno, juntamente con el sello sanitario se aplicará el sello con la inscripción C.I. (consumo interno).
Cambio de ubicación de sellos	26.2.20 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente.
Tinta para sellos	26.2.21 La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Aves enteras. Cortes Envasado.	26.2.22 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/1993) (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04) Las aves enteras con o sin menudos, y sus cortes, cuando se destinen para la venta directa

al público, serán envasadas en el establecimiento de origen.

Los envases primarios que se utilicen a tal fin, deben responder a las siguientes características:

- a) para las aves enteras con o sin menudos el envasado debe ser individual;
- b) para los cortes de aves podrán envasarse en forma grupal, de modo tal que constituyan unidades de venta al público;
- c) deben ser de primer y único uso;
- d) los materiales deben contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA;

e) el cierre de los envases debe ser inviolable. La rotulación del producto debe responder a la legislación vigente y se encontrará directamente incorporada:

- al material del envase primario,
- a una etiqueta adherida al envase primario, que al removerla afecte su integridad,
- a una etiqueta de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que se interpone entre el producto y el envase primario.

Aves enteras. Cortes
Conservación

26.2.23 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/1993).
(Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las aves o sus cortes se rotularán, en el momento de su elaboración, como refrigerados o congelados, según corresponda.

Las aves o sus cortes refrigerados, deberán mantenerse a una temperatura de MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) hasta DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en toda la cadena de comercialización.

Las aves o sus cortes congelados, deberán mantenerse por debajo de los MENOS CUATRO CENTÍGRADOS (-4° C) en toda la cadena de comercialización.

La vida útil de estos productos será determinada por el elaborador y bajo su responsabilidad.

Aves enteras y cortes.
Envases colectivos

26. 2. 24 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/1993).
(Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las aves y sus cortes podrán ser acondicionados en envases colectivos cuando estén destinados a su industrialización en otro establecimiento habilitado.

Los materiales empleados como envases primarios, deben responder a lo establecido en el numeral 26.2.22, con excepción de los incisos a) y b).

Queda prohibido el reenvasado de estos productos.

Envases en hojalata

26.2.25 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/1993).

En los envases de hojalata que contengan productos de origen animal, se consignará con caracteres cuyo relieve sobresalga hacia el exterior, la expresión "Industria Argentina" sin abreviar, y "SENASA N° ...".

Dichas leyendas se estamparán a cuño en su tapa o fondo, puestas en redondo y el círculo en que se apoyen, no deberá tener menos de dos (2) centímetros de diámetro. Acéptase en reemplazo del cuño, que las leyendas mencionadas puedan consignarse en los envases de hojalata, por litografía o inscripciones legibles e indelebles, en diseño circular u horizontal, previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Fecha de duración del producto

26.2.26 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/1993) (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/1993).

En la rotulación de alimentos de origen animal destinados al consumo humano, se consignará con caracteres claros, en forma indeleble y en lugar visible, los datos referidos a "fecha de duración mínima".

La "fecha de duración mínima" constará por lo menos de:

- a) El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
- b) El mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

La "fecha de duración mínima" deberá declararse con las palabras: "Consumir preferentemente antes del ..." cuando se indique el día o,

"Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.

Estas leyendas deben ir acompañadas de la fecha misma o una referencia al lugar donde

aparece la fecha.

El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, pudiendo indicarse el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles, que indique las precauciones que se deben tomar para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y/o mínimas a las que debe conservarse el alimento y el o los tiempos en los cuales el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

Contralor de un producto
por dos o más reparticiones

26.2.27 En los establecimientos que elaboran productos de origen animal, controlados además por otras Reparticiones, el titular de la habilitación puede, a su elección, optar por el uso de un solo número oficial para el establecimiento.

Elaboraciones en
establecimientos ajenos

26.2.28 Autorízase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para que, en oportunidad de sobrevenir causas que lo justifiquen, permita con carácter de excepción y en forma transitoria a los establecimientos habilitados para la elaboración de sus productos a ejercer sus actividades en otros establecimientos similares, también habilitados, pudiendo en tal caso continuar utilizando su propio número de habilitación.