



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y ALIMENTOS

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Secretaría de Alimentos

ÁREA DE ACCIÓN MUNICIPAL



HABILITACION NACIONAL DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS



SEÑOR TRANSPORTISTA-SEÑOR EMPRESARIO

REGISTRE SU VEHICULO

USTED ES RESPONSABLE

- Ley 18.284 Código Alimentario Argentino
- Ley Provincial 5313
- Decreto P.E.N 815/99

Evite sanciones



INDICE

INTRODUCCION.....	8
SECCION 1: HABILITACIÓN DE VEHICULOS.....	10
• ALCANCES DE UNA HABILITACION	10
• AUTORIDADES A CARGO	10
• FACULTADES DE LA ANMAT.....	10
• FACULTADES DEL SENASA	11
SECCION 2: NORMAS GENERALES	14
• UNIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (UTA).....	14
• ALIMENTOS PERECEDEROS: TRANSPORTE INTERJURISDICCIONAL	18
• BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. (B.P.F.) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.	19
• BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. (B.P.F.): TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS. NORMAS MERCOSUR	20
➤ DOCUMENTACION	21
➤ RESPONSABILIDADES	21
SECCION 3: TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS.....	22
➤ HELADOS	22
➤ HIELO.....	23
SECCION 4: TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS.....	23
SECCION 5: TRANSPORTES DE FRUTAS Y HORTALIZAS	33
• PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL. CONTROLES FITOSANITARIOS DE CALIDAD Y TRANSPORTE.....	33
➤ FRUTAS FRESCAS.	35
➤ Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para Producción Primaria.....	35
➤ FRUTAS FRESCAS CITRICAS.....	40
✓ Fruta Fresca Cítrica. En Equipaje de Pasajeros y "De rancho"	41
➤ FRUTAS FRESCAS NO CITRICAS.....	42
➤ ESPECIES NO CÍTRICAS	47

➤ PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA FRUTOS FRESCOS QUE SE DESTINAN A USO INDUSTRIAL	50
➤ FRUTAS DESECADAS. USO INDUSTRIAL	54
➤ FRUTAS SECAS. USO INDUSTRIAL	55
➤ HORTALIZAS FRESCAS	57
✓ Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para Producción Primaria	57
➤ PASAS DE UVA	59
➤ ZAPALLO ANCO	60
SECCION 6: TRANSPORTE DE YERBA MATE.....	60
➤ YERBA MATE	60
SECCION 7: TRANSPORTE DE PRODUCTOS FARINACEOS.....	73
➤ Pastas Frescas.....	73
➤ Productos de Panadería	73
SECCION 8: TRANSPORTE DE AVES Y HUEVOS.....	73
➤ Aves.....	73
✓ Aves. Lavado y Desinfección de Vehículos	74
✓ Aves. Conservación. Requisitos	74
➤ Huevos frescos	74
✓ Huevos a Granel. Prohibición	74
SECCION 9: TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE LA PESCA	75
➤ CRUSTÁCEOS	75
➤ MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	75
➤ PESCADOS	79
✓ Envíos. Definición	80
SECCION 10: TRANSPORTE DE CARNES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.....	80
➤ Faenamamiento y transporte ilegal de animales.	80
➤ Comercialización de animales faenados ilegalmente	81
➤ Secuestro y decomiso.	81
• DECRETO 4238 – SENASA	81
➤ CAPITULO XXVIII: TRANSPORTES	81
➤ TRANSPORTE DE CONSERVAS	92
➤ TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE CAZA MENOR	92

➤ TRANSPORTE DE RANAS.....	92
• SANCIONES	93
SECCION 11: TRANSPORTE DE GRASAS Y ACEITES.....	94
SECCION 12: TRANSPORTE DE SAL.....	94
SECCION 13: TRANSPORTE DE ALIMENTOS A DOMICILIO.....	95
SECCION 14: TRANSPORTE DE PRODUCTOS AROMATICOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS	96
➤ BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y AGRICOLAS.....	96
SECCION 15: TRANSPORTE DE MIEL	98
➤ CONDICIONES DE RASTREABILIDAD O TRAZABILIDAD.....	98
➤ PROTOCOLO DE CALIDAD DE MIEL.....	103
GLOSARIO de ABREVIATURAS	106
VADEMECUM	107

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

INTRODUCCION

El concepto de Vigilancia Alimentaria, comienza en los establecimientos elaboradores de alimentos, auditando la correcta aplicación las Buenas Prácticas de Manufactura a través de los controles, a cargo de las distintas jurisdicciones nacionales, provinciales o municipales y sus organismos competentes, y debe continuar en la vía pública con verificación de las condiciones exigidas por la ley para los Alimentos transportados. Por ello, es de suma importancia para todos los funcionarios actuantes en ejercicio de la autoridad de aplicación, tener un acabado conocimiento del proceso de verificación y las consecuencias administrativas y jurídicas que de el se derivan, para lo cual ponemos a su disposición este material de consulta.

Si bien las condiciones estructurales de los vehículos y unidades de transporte de alimentos verificadas al momento de otorgar las habilitaciones específicas configuran un aspecto esencial del control, el mismo se completa necesariamente con la intervención jurisdiccional sobre el transporte cargado con los productos alimenticios, donde aquellas condiciones iniciales se conjugan con otras variables como características del alimento, temperatura, entre otras que pueden incidir sobre las condiciones optimas de consumo del mismo.

En términos generales el transporte está regido por la Ley de Tránsito N° 24449 y por su Decreto Reglamentario N° 779 del 20.11.95, que fijan las características técnicas y mecánicas de los vehículos afectados, son las U.T.A.s las que deben reunir con las características técnicas para el transporte de alimentos, dependiendo del alimento a transportar y de la autoridad sanitaria competente en el rubro. Es por ello que el presente documento comienza definiendo los alcances de cada una de las autoridades de aplicación y lo que define el Código Alimentario Argentino por la Unidad de Transporte de Alimentos.

Las normas compiladas son las siguientes:

1. Código Alimentario Argentino
2. Reglamentación de Frutas y Hortalizas
3. Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal
4. Código de faltas de la provincia de Córdoba
5. Resoluciones del Grupo Mercado Común (GMC) Mercosur

De cada una de ellas se reproducen los textos completos o sus fragmentos referidos a transporte de Alimentos.

Al final de cada uno de los textos, se ha agregado la sigla que identifica el nombre de la publicación correspondiente de la cual se ha extractado el texto y, en todos los casos, la identificación de la Resolución, Decreto o Ley que la introdujo. Las referidas siglas están aclaradas en el Glosario que figura en la parte final de esta publicación.

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 1: HABILITACIÓN DE VEHICULOS

- **ALCANCES DE UNA HABILITACION**

Las habilitaciones, inscripciones, certificaciones de establecimientos, productos, transportes y depósitos que otorgue un organismo nacional en el área de su competencia, serán reconocidas y aceptadas por el otro y no implicará mayores costos.

.....
Dec N° 815 del 26.07.99, Art. 36. Sistema Nacional de Control de Alimentos

- **AUTORIDADES A CARGO**

La habilitación oficial de vehículos para transporte de sustancias alimenticias se realiza en distintos lugares del país, por:

- a. Autoridades de aplicación de cada Jurisdicción Provincial, Municipal y del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- b. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria: SENASA

Las autoridades mencionadas se basan, para este propósito, en las normas establecidas por la Ley Nacional N° 24449 y su Decreto Reglamentario N° 779 del 21.11.95, teniendo en cuenta las exigencias técnicas y mecánicas de cada unidad.

En el caso de los productos cárnicos, subproductos y derivados de origen animal, la habilitación se realiza mediante los Inspectores que ese organismo tiene destacados en cada establecimiento elaborador.

Nota: La Ley Nacional N° 24449/95 y el Decreto N° 779/95 aprueban y reglamentan la Ley de Tránsito y Seguridad Vial

- **FACULTADES DE LA ANMAT**

La ANMAT, a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:

-
- c) Coordinar y fiscalizar la distribución, el transporte y la comercialización de los productos alimenticios destinados al consumo humano.

Dec N° 815 del 26.07.99, Art. 15. Sistema Nacional de Control de Alimentos

- **FACULTADES DEL SENASA**

El SENASA tendrá las siguientes facultades y obligaciones en materia alimentaria, sin perjuicio de las facultades y competencias que le otorga la legislación vigente:

.....

- c) Registrar productos y establecimientos, y ejercer la fiscalización higiénico-sanitaria en la elaboración, industrialización, procesamiento, almacenamiento en los establecimientos y depósito de los productos, subproductos y derivados de origen animal de tránsito federal o internacional detallados en el Anexo I del presente Decreto. Asimismo, registrará y fiscalizará los medios de transporte en el área de su competencia.
- e) Ejercer la fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos que procesen productos primarios de origen vegetal cuando ese procesamiento no sobrepase la etapa de transformación que se consigna y establece en el Anexo II del presente. Igual acción ejercerá sobre los productos del mencionado anexo.

Dec N° 815 del 26.07.99, Art. 13. Sistema Nacional de Control de Alimentos

Anexo I Decreto 815/99

1.	CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS	2.2.2	INVERTEBRADOS CONGELADOS
1.1	CARNE	2.3	PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA CURADOS
1.1.1	CARNE FRESCA	2.3.1	SALADOS
1.1.2	CARNE CONGELADA	2.3.2	PRENSADOS
1.2	PRODUCTOS CARNICOS	2.3.3	AHUMADOS
1.2.1	CHACINADOS	2.3.4	DESECADOS
1.2.1.1	EMBUTIDOS FRESCOS	2.4	SEMICONSERVAS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCA
1.2.1.2	EMBUTIDOS SECOS	2.5	CONSERVAS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA
1.2.1.3	EMBUTIDOS COCIDOS	2.6	EMBUTIDOS DE PESCADO
1.2.1.4	NO EMBUTIDOS	2.7	PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA EMPANADOS
1.2.2	CURADOS	3.	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS
1.2.3	SALAZONES	3.1	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS FRESCOS

1.3	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL	3.2	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS ENFRIADOS
1.3.1	CONSERVAS	3.3	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS CONGELADOS
1.3.2	CONSERVAS MIXTAS (MAS DEL 60% DE ORIGEN ANIMAL)	3.4	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS CURADOS
1.3.3	SEMICONSERVAS	3.5	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS SALADOS
1.3.4	PRODUCTOS CONSERVADOS	3.6	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS PRENSADOS
1.4	ALIMENTOS PREPARADOS CON MAS DEL 80% DE CARNE	3.7	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS AHUMADOS
1.4.1.	FRESCOS	3.8	AVES Y PRODUCTOS AVICOLAS DESECADOS
1.4.2	CONGELADOS	3.9	CONSERVAS DE AVES Y DE PRODUCTOS DE LAS AVES
1.5	SUBPRODUCTOS CARNEOS	3.10	EMBUTIDOS DE AVES
1.5.1	GRASAS, SEBOS Y MARGARINAS	3.11	PRODUCTOS DE LAS AVES PRENSADOS
1.5.2	HARINAS DE CARNE Y DE HUESO	3.12	PRODUCTOS DE LAS AVES PREPARADOS
1.5.3	GELATINA	4.	HUEVOS Y PRODUCTOS DEL HUEVO
2.	PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA	4.1	HUEVOS EN CASCARA (FRESCOS Y CONSERVADOS)
2.1	PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS	4.2	HUEVO LIQUIDO
2.2	PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS	4.3	YEMA Y ALBUMINA LIQUIDA
2.2.1	PESCADO CONGELADO	4.4	HUEVO DESHIDRATADO
		4.5	YEMA Y ALBUMINA DESHIDRATADA (EN POLVO)

Anexo II Decreto 815/99

1.	VEGETALES FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS
1.1	CEREALES
1.2	FRUTAS FRESCAS, SECAS Y DESECADAS
1.3	HORTALIZAS FRESCAS, SECAS Y DESECADAS
1.4	LEGUMBRES FRESCAS Y SECAS
1.5	OLEAGINOSAS
1.6	YERBA, TE, CACAO, CAFE Y OTRAS INFUSIONES
1.7	AROMATICAS Y ESPECIES
1.8	LEVADURAS VIVAS O MUERTAS. NO ACONDICIONADAS PARA LA VENTA DIRECTA AL PUBLICO
1.9	HONGOS
2.	PRODUCTOS VEGETALES (NO ACONDICIONADOS PARA SU VENTA DIRECTA AL PUBLICO)
2.1	ACEITES NO REFINADOS
2.2	HARINAS DE CEREALES, OLEAGINOSAS Y LEGUMBRES
2.3	JUGOS Y PASTAS DE HORTILIZAS Y FRUTAS, DE ACUERDO CON ARTICULO 13, INCISO p)
2.4	MALTA, ALMIDON, FECULAS, GLUTEN Y OTROS DERIVADOS DE CEREALES PARA SER UTILIZADOS COMO MATERIA PRIMA, DE ACUERDO CON ARTICULO 13, INCISO p)
2.5	AZUCAR, DE ACUERDO CON ARTICULO 13, INCISO p)
3.	PRODUCTOS VEGETALES DE RECOLECCION SILVESTRE
3.1	EN LA IMPORTACION DE PRODUCTOS VEGETALES DE RECOLECCION SILVESTRE QUE PUDIERAN IMPLICAR UN RIESGO FITOSANITARIO SE REQUERIRA LA CERTIFICACION SANITARIA DEL SENASA

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 2: NORMAS GENERALES

El Código Alimentario Argentino (CAA) es la norma fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos. Se incorporará al mismo toda la normativa vigente que haga a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

.....
Dec N° 815 del 26.07.99, Art. 3°. Sistema Nacional de Control de Alimentos

- **UNIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (UTA)**

1.- Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores.

Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios.

Se entiende por transportista a la persona física o jurídica, que será el receptor transitorio y, distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente.

Se entiende por Dador de la Carga a la persona física o jurídica que acuerda con el transportista el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos.

A los efectos del transporte se entiende por:

- a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la UTA.
- b) Alimentos, Semienvasados a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la UTA.
- c) Alimentos Envasados a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.

2.— De acuerdo a las características de la Unidad de Transporte de Alimentos y a los sistemas de conservación, los transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías:

- a) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío.
- b) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.
- c) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.
- d) Caja sin aislamiento térmico.
- e) Sin caja o playo.

3.— La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la autoridad competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la autoridad sanitaria competente a los efectos de su autorización.

Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, en forma legible el número de habilitación otorgado por la autoridad competente. Dicha habilitación será considerada válida y suficiente en todas las jurisdicciones del territorio nacional.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.

Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

La Unidad de Transporte de Alimentos deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación.

La UTA deberá estar separada de la cabina de los conductores.

El interior de la UTA donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización.

La autoridad sanitaria competente deberá controlar periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a la habilitación.

Se establecen distintas exigencias de acuerdo a la naturaleza de los alimentos transportados según las siguientes disposiciones:

- a) Los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de este Código deben conservarse y expendirse congelados, supercongelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las categorías A o B respectivamente, las que figuran en el ítem 2 del presente artículo.
- b) Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan. En el caso de alimentos que presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación.
- c) Los alimentos con envase primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases.

Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etc.

4.— El personal afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la libreta sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 del presente Código.

En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.

El transportista tendrá la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

El transportista será responsable del deterioro de los alimentos por acción, omisión o negligencia debido a:

- a) no utilización o utilización incorrecta de los equipos frigoríficos o de los agentes refrigerantes para conservación de la temperatura en el interior del vehículo.
- b) no conservar el rango de temperatura que corresponda a cada tipo de alimento.
- c) no aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las Unidades de Transporte de Alimentos y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.

El conductor de todo vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exijan las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, según corresponda.

En el caso de la empresa de transporte que disponga de depósitos de mercadería será responsable de la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de los mismos así como de su buen mantenimiento.

El Dador de la Carga es responsable de brindar instrucciones precisas y completas para un correcto transporte y acondicionamiento que garanticen el mantenimiento de los alimentos a transportar, especialmente aquellos congelados, supercongelados y refrigerados, y el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes. Entregará acondicionados los alimentos a la temperatura estipulada para su conservación y transporte con la debida rotulación.

Será responsable de verificar las condiciones adecuadas del vehículo de transporte.

Será responsable de verificar que el transporte se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el transportista posea la libreta sanitaria correspondiente.

5.— La limpieza de los vehículos y de las Unidades de Transporte de Alimentos deberá realizarse antes de la carga con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado.

Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando el sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados.

Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las siguientes condiciones, características generales y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación.

Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:

- a) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.
- b) que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
- c) que mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo.
- d) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea preferentemente visible desde fuera de la UTA, y deberán poseer puertas y cerraduras herméticas.
- e) las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas de la UTA, deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosible, impermeable, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterables a los golpes. Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión.

El interior de la UTA contará con iluminación artificial que garantice la visualización de todos sus ángulos.

En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos.

Los vehículos incluidos en la categoría E podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, para su transporte, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etc.) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos.

Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y la UTA no podrán depositarse dentro de ésta".

CAA, Capítulo II, Art 154bis (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 040 y N° 344 del 23.04.03)

- **ALIMENTOS PERECEDEROS: TRANSPORTE INTERJURISDICCIONAL**

Se entiende por Alimentos perecederos, aquellos que, en razón de su composición y/o características fisicoquímicas y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables.

Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

(Res MSyAS 25 del 14.08.95) "Todos los transportes interjurisdiccionales de alimentos perecederos por las características de los mismos deberán llevar en sus equipos termógrafos de control y registro de temperaturas, con el fin de verificar la correcta cadena de frío desde su origen al lugar de destino, cuando la distancia a recorrer supere 70 (setenta) km. Estos termógrafos saldrán precintados desde el origen y podrán ser controlados por las autoridades sanitarias jurisdiccionales. La Autoridad Sanitaria jurisdiccional dentro de su territorio podrá exigir y verificar el uso del termógrafo".

CAA, Capítulo III, Art 157

- **BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACION. (B.P.F.) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.**

No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

- a) la contaminación del alimento,
- b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o
- c) el deterioro o daño en el envase.

RIPSyDOA, Numeral: 31.1.6 (Res SENASA N° 233 del 27.02.98)

Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto, tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución.

Para ello deberá cumplir:

- a) El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.
- b) Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.
- c) Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.

d) El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados sólo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al Capítulo XXVIII del presente Reglamento.

e) Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

RIPSyDOA, Numeral: 31.1.6.1 (Res SENASA N° 233 del 27.02.98)

- **BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACION. (B.P.F.): TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS. NORMAS MERCOSUR**

✓ **Condiciones de Transporte**

Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

.....

CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 8.1 (Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97)

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfestación fáciles y completas.

CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 3.4.1 (Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97)

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 3.4.2 (Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97)

✓ **Vehículos**

Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo competente

Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 8.2. (Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97)

➤ DOCUMENTACION

✓ **Omisión de llevar documentación para el transporte de carga.**

SERÁN sancionados con multa equivalente hasta el veinte por ciento (20 %) del valor de la carga transportada o arresto de hasta veinte (20) días, los propietarios o transportistas que trasladaren cargas en general, cualquiera sea su género, forma o especie, sin la documentación requerida por las disposiciones legales y la reglamentación respectiva.

Artículo 96. Código de faltas de la provincia de Córdoba

✓ **Materias Primas, Aditivos, Productos Elaborados**

Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder, en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas.

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación exportación y entrega al consumidor de productos ilegales.

El titular de la autorización y su Director Técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud e identidad de los productos.

CAA, Capítulo III, Art. 155

➤ RESPONSABILIDADES

✓ **Almacenamiento y transporte. Responsabilidad de los obligados**

Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendi, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

CAA, Capítulo I, Art. 1°

Los productos alimenticios y bebidas que se expongan a la venta o se transporten con fines de venta al público deberán protegerse de toda posible contaminación (polvo, barro, contacto de insectos, etc.), y los que no se encuentren envasados sólo podrán ser manipulados por personal autorizado, muiido de certificado de buena salud.

CAA, Capítulo IV, Art 198

✓ **Responsabilidad por daños**

Responsabilidad. "Si el daño al consumidor resulta del vicio o riesgo de la cosa o de la prestación del servicio, responderán el productor, el fabricante, el importador, el distribuidor, el proveedor, el vendedor y quien haya puesto su marca en la cosa o servicio. El Transportista responderá por los daños ocasionados a la cosa con motivo o en ocasión del servicio.

La responsabilidad es solidaria, sin perjuicio de las acciones de repetición que correspondan. Sólo se liberará total o parcialmente quien demuestre que la causa del daño le ha sido ajena.

NCpA, Ley N° 24240 del 13.10.93, Art 40 (Modificado por Ley N° 24999 del 24.07.98)

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 3: TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS

TRANSPORTE DE:

➤ **HELADOS**

Los helados deberán ser conservados en las fábricas, en los establecimientos de elaboración artesanal y en los locales de expendio a una temperatura no superior a -10°C.

En los vehículos, recipientes y/o dispositivos donde se tenga helados envasados para su venta inmediata al público, la temperatura de conservación no deberá ser superior a -10°C.

El transporte de helados se hará a temperatura de -15°C y de forma que la temperatura del helado durante el transporte no exceda de -10°C.

El incumplimiento de tales requisitos determinará la inmediata intervención del producto.

No se permitirá el recongelamiento de los helados fundidos.

CAA, Capítulo II, Art. 123 (Res MSPyMA N° 2141 del 5.09.83)

✓ **Helados artesanales**

Las Fábricas de helados y los establecimientos de elaboración artesanal de helados deberán responder a las exigencias de carácter general establecidas por el presente Código y a las siguientes de carácter particular:

.....

En los establecimientos de elaboración artesanal de helados destinados a la venta directa al público, los helados podrán conservarse en recipientes bromatológicamente aptos mantenidos en las conservadoras.

En caso que los productos elaborados sean Transportados a otros locales para su venta directa al público, deberán ser rotulados y envasados de acuerdo a las prescripciones del Artículo 1077 del presente Código.

CAA, Capítulo II, Art. 122, Punto 2 (Res MSPyMA N° 2141 del 5.09.83)

➤ **HIELO**

Tanto en los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, como en las facturas, avisos, propaganda, papeles de comercio, etcétera, que a él se refiera, deberá constar claramente el nombre que le corresponda, según la manera como ha sido fabricado.

El hielo que se encuentre en circulación o para la venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada, será inutilizado sin más trámite.

CAA, Capítulo II, Art. 121

✓ **Transporte de hielo**

El hielo que será utilizado como refrigerante de productos alimenticios responderá a las exigencias que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y se transportará acondicionado en cajones o bolsas de material plástico y en vehículos que deberán cumplimentar las exigencias del presente Reglamento.

Decreto 4238 28. 27 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 4: TRANSPORTE DE PRODUCTOS LACTEOS

TRANSPORTE DE:

✓ **Buttermilk**

.....

Este producto deberá ser mantenido a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerador y/o en depósitos terminales de la empresa y/o en los locales de expendio al consumidor.

CAA, Capítulo VIII, Art. 580 (Res MSyAS N° 879 del 5.06.85) (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 028 y N° 170 del 12.04.00)

Nota: Este Artículo había sido derogado por Res MSyAS N° 295 del 14.04.99. La Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 028 y N° 170 del 12.04.00 modificó el Art. 3° de la Resolución antes mencionada poniéndolo en vigencia nuevamente.

✓ **Calostro Bovino o Calostro**

.....

Los tambos productores de calostro deberán cumplir con las exigencias del presente Código y, en particular deberán:

.....

c) Contar con las instalaciones aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente para la obtención de calostro y separadas de forma tal de asegurar que la obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte para su procesamiento industrial posterior se realice en forma totalmente separada de las mismas operaciones efectuadas para la leche. Esta exigencia deberá ser demostrada a través de los registros de trazabilidad pertinentes.

d) Realizar las operaciones de obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte posterior bajo la supervisión directa de un Profesional Universitario, el cual será solidariamente responsable con el propietario del tambo del cumplimiento de las exigencias del presente Código.

El calostro deberá ser higienizado y enfriado inmediatamente después de su obtención a una temperatura no mayor a los 4° C, almacenado y transportado en condiciones higiénicas a una temperatura no mayor a los 8° C.

CAA, Capítulo XVII, Art. 1382 (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 146 y N° 648 del 21.09.01)

✓ **Crema de Leche a Granel de Uso Industrial**

.....

6) Transporte

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8°C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12°C.

Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15°C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% m/m.

CAA, Capítulo VIII, Art. 587 (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 033 y N° 563 del 13.09.06)

✓ **Leche. Cajas de Vehículos**

Los vehículos empleados para la distribución de leche deben tener caja y puertas de cierre perfecto, construidas con material aislante y revestidas interiormente con material impermeable.

Deberán poseer equipo de refrigeración o en su defecto, llevarán una cantidad de hielo suficiente para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a 8°C. Cuando se transporte leche congelada o solidificada la temperatura será la adecuada para mantenerla en ese estado.

Cuando se transporte, con carácter de excepción, alimentos no lácteos en envases no herméticos, éstos deberán mantenerse en un compartimento totalmente aislado y que responda a las exigencias establecidas.

Queda prohibido en estos vehículos la presencia de recipientes que contengan agua.

Los vehículos deben llevar en forma visible en su parte delantera y trasera, el número de inscripción que les corresponda en el registro oficial respectivo.

Las exigencias de este artículo no son aplicables para la distribución de leche esterilizada o esterilizada por UAT.

CAA, Capítulo II, Art. 103 (Res MsyAS N° 1701 del 21.09.84)

✓ **Leche a Establecimientos No Autorizados. Prohibición**

.....

Se prohíbe la entrega o el transporte de leche a establecimientos no autorizados por autoridad competente.

CAA, Capítulo II, Art 42

✓ **Leche a Hoteles, Confiterías, Bares, Hospitales**

La venta de leche pasteurizada para hoteles, confiterías, bares, hospitales y establecimientos autorizados por la autoridad competente podrá hacerse en envases de hasta cincuenta litros, o a granel en tanquetermo, siempre que se satisfagan las siguientes condiciones:

- Los envases deben ser estañados, sin solución de continuidad.
- Los cierres serán precintados en el establecimiento pasteurizador.
- Los establecimientos a que fueren destinados deben disponer de sistemas de refrigeración, de modo de mantener la leche a temperatura adecuada, y el transvasamiento de ésta se efectuará en forma de preservarla de contaminaciones.

CAA, Capítulo II, Art 77

✓ **Leche desde tambos. Vehículos**

Los vehículos que transportan leche desde los tambos a las usinas de pasteurización o establecimientos de industrialización en general, deben tener techos de material adecuado que protejan al producto de la acción del sol. Entre estos techos y la parte superior de los envases debe haber una distancia mínima de 50 cm.

En todos los casos, los vehículos en que se transporte leche deben estar acondicionados de manera de asegurar para el producto la menor temperatura posible.

CAA, Capítulo II, Art 104

✓ **Leche en Polvo**

Cuando el envasado y/o fraccionamiento de la leche en polvo no se efectúe en la planta de origen o en otras plantas de la empresa elaboradora, sólo se permitirá realizar dichas operaciones en otros establecimientos que estén habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente y siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

- a) El producto elaborado deberá ser envasado a granel en el establecimiento elaborador, en envases bromatológicamente aptos y autorizados por la Autoridad Sanitaria (contenedores, bolsas u otras).
- b) El envase a granel deberá ser identificado con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, el número de lote y la leyenda "Para fraccionar en establecimiento industrial autorizado".
- c) El transporte de los envases a granel deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para transporte de sustancias alimenticias y en condiciones de higiene y conservación adecuadas para el producto que se transporta.
- d) La carga deberá ser acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando la denominación del producto transportado, cantidad, identificación de lote, planta de origen y número de establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y planta o depósito de destino.

.....
CAA, Capítulo VIII, Art. 567 Bis (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 033 y N° 563 del 13.09.06)

✓ **Leche en Polvo para Uso en la Industria Alimentaria**

.....
Estos productos deberán ser comercializados en envases bromatológicamente aptos para su transporte, almacenamiento y utilización.

.....
CAA, Capítulo VIII, Art. 570 (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 033 y N° 563 del 13.09.06)

✓ **Leche en tanquetermo**

Cuando por razones de distancia o deficientes vías de comunicación, existe el peligro de que la leche destinada a pasteurización o industrialización llegue a las usinas en malas condiciones de conservación, la autoridad competente podrá exigir que el transporte se realice en tanquetermo.

CAA, Capítulo II, Art 105

✓ **Leche Entera Certificada Pasteurizada**

.....

Leche Entera Certificada Pasteurizada o Leche Entera Certificada Pasterizada

.....

Deberá ser pasteurizada en el lugar de su obtención o en su defecto, podrá ser transportada en tanques refrigerados de uso exclusivo, aprobados por la autoridad sanitaria competente, mantenida a una temperatura no superior de 5°C, hasta su pasteurización pudiendo ser homogeneizada previamente.

.....

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) No deberá tener más de 48 horas desde el momento del ordeño hasta el de su entrega al consumidor.
- b) Deberá ser mantenida durante el transporte y en la boca de expendio hasta su entrega al consumidor a una temperatura no mayor de 8°C
- c) Deberá ser envasada en recipientes esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente

.....

CAA, Capítulo VIII, Art 559bis (Res MsyAS N° 047 del 28.01.98)

✓ **Leche Entera Pasteurizada**

Se entiende por Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasteurizada, la que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 y proviniendo de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia (artículo 66) y con la dirección técnica de un profesional universitario, haya sido sometida a los siguientes tratamientos:

.....

Ser mantenida a continuación de ser envasada, a una temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento pasteurizador y/o en medios de transportes refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento pasteurizador.

El intervalo de tiempo en el que la leche pasteurizada podrá permanecer enfriada desde el momento de su pasteurización hasta la fecha de vencimiento será fijado en cada caso por la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentos de validez científica que los avalen (de acuerdo al inciso e del artículo 3 del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18284). Dicho período no podrá exceder en ningún caso los 5 días e incluye el tiempo de almacenaje a granel y envasado ambos en el establecimiento pasteurizador, el tiempo de Transporte, refrigerado y/o el tiempo que permanece en los depósitos terminales de la empresa.

.....

La Leche Entera Pasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente artículo, la eficiencia del proceso de pasteurización, las condiciones de transporte y mantenimiento refrigerado. Dichos controles se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento pasteurizador y/o durante el transporte y/o a nivel de expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra, se deberá controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

CAA, Capítulo VIII, Art. 558 (Res. MsyAS N° 047 del 28.01.98)

✓ **Leche Fluida a Granel de Uso Industrial**

.....

Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

.....

Transporte: La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C."

CAA, Capítulo VIII, Art. 556 Cuarto (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 033 y N° 563 del 13.09.06)

✓ **Leche o Crema a granel**

Cuando se transporte leche a granel, los tanques utilizados deberán ser construidos en forma de que aseguren su fácil limpieza y satisfacer, como mínimo, las siguientes exigencias:

1. Las superficies en contacto con la leche o crema, deberán ser construidas de materiales apropiados que se someterán a la aprobación de la autoridad competente.
2. Las cañerías de carga y descarga que formen ángulos, deberán estar provistas en sus intersecciones de uniones cruz o codos con tapa.
3. En los casos de no estar revestidos con aislación térmica (tanquetermo), deberán contar con medios adecuados para evitar la acción directa de los rayos solares.

CAA, Capítulo II, Art. 106

✓ **Leche Ultrapasteurizada**

.....

La Leche Ultrapasteurizada debe ser sometida a los siguientes tratamientos:

.....

Ser mantenida a continuación de ser envasada a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento elaborador.

.....

La Leche Ultrapasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente, la eficiencia del proceso de ultrapasteurización, las condiciones de Transporte y de mantenimiento refrigerado. Se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento elaborador y/o durante el transporte y/o a nivel del expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra se debe controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

CAA, Capítulo VIII, Art. 559trís (Res MsyAS N°328 del 21.05.97)

✓ **Quesos**

1) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación definitiva, siempre que cumplan los siguientes requisitos:



- a. Los productos deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos y autorizados, luego de su elaboración y previo a su transporte.
- b. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.
- c. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.
- d. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.
- e. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.
-
- 2) Los quesos de mediana y baja humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación e identificación numérica sobre la corteza, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:
- a. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.

b. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.

c. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.

d. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.

.....

3) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 1 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, envasados en un envase autorizado, bromatológicamente apto y tener una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

4) Los quesos de mediana y baja humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 2 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, con una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial, estampado a fuego sobre la corteza u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

5) En los casos en los cuales los productos sean transportados fuera de las condiciones estipuladas en el presente Código, se procederá al decomiso y desnaturalización de los productos, sin perjuicio de las sanciones que estipula el Artículo 9° de la Ley 18.284.

CAA, Capítulo VIII, Art. 611 Bis (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 033 y N° 563 del 13.09.06)

✓ **Suero u Otros Productos**

Prohíbese la utilización de los tarros destinados al transporte de leche y crema, para transportar suero u otros productos.

La autoridad competente podrá exigir, cuando lo estimare conveniente, la desnaturalización de los sueros.

Prohíbese a los establecimientos lácteos el transporte de leche o crema en envases que presenten externa o internamente condiciones higiénicas objetables.

CAA, Capítulo II, Art. 80

✓ **Transvasamiento de productos lácteos. Prohibición**

Los repartidores y expendedores deben utilizar exclusivamente los envases en los cuales les haya sido entregado el producto y en ningún caso podrán efectuar el transvasamiento del contenido.

Los cierres de los envases no deben presentar signos de violación.

CAA, Capítulo II, Art 55

Se prohíbe a los transportadores y expendedores el transvasamiento de la leche pasteurizada de los envases originales en los cuales haya sido entregada por el establecimiento pasteurizador, y los cierres de éstos no deben presentar indicios de violación.

CAA, Capítulo II. Art 74

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 5: TRANSPORTES DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL. CONTROLES FITOSANITARIOS DE CALIDAD Y TRANSPORTE**

Los controles Fitosanitarios, de calidad y transporte de las Materias Primas y Productos Alimentarios de origen vegetal no acondicionados para su venta directa al público, estarán a cargo del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV) y serán realizados con carácter previo al ingreso a plaza de la mercadería.

Nota: El IASCAV pasó a formar parte del SENASA
CAA, **Capítulo I, Dec 1812 del 29.09.92, Art. 3°**

- ✓ **Fiscalización Fitosanitaria de Vehículos de Carga que ingresan a la Región del NOA**

Art. 1° - Apruébese el "Procedimiento de fiscalización fitosanitaria de vehículos de carga de productos vegetales que ingresan a la Región del Noroeste Argentino (NOA)", el cual como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° - Remítase la presente resolución a las autoridades provinciales de la región competente en la materia y en su carácter de integrantes del Comité Regional Fitosanitario del Noroeste Argentino (CORENOA), para su consideración, aprobación a través del acto administrativo que corresponda, e implementación.

Art. 3° - Remítase la presente resolución a la Asociación Fitosanitaria del Noroeste Argentino (AFINOA).

Art. 4° - La presente resolución entrará en vigencia a los Ocho (8) días de la comunicación fehaciente a las autoridades provinciales.

Art. 5° - De forma.

ANEXO

PROCEDIMIENTO DE FISCALIZACIÓN FITOSANITARIA DE VEHÍCULOS DE CARGA DE PRODUCTOS VEGETALES QUE INGRESAN A LA REGIÓN DEL NOROESTE ARGENTINO (NOA)

Todos los vehículos de carga que transporten productos vegetales y cuyo destino sea Mercados y Supermercados, deberán ser precintados en los puestos de control fitosanitarios ubicados en las principales vías de acceso a la Región del NOA.

El inspector de barrera procederá a precintar el vehículo y labrar un Acta de Intervención (utilizar modelo de Acta N° 2 del Manual de Procedimientos, aprobado por resolución SENASA N° 1131/99).

El inspector de barrera deberá comunicar en forma inmediata a los supervisores de provincia y SENASA, el destino del vehículo inspeccionado en el puesto de control y la fecha y hora estimadas de arribo, a fin que un inspector de la Provincia o del SENASA verifique la carga en destino, al momento de la descarga del transporte.

A la llegada a destino y al momento de la descarga, el inspector deberá desprecintar e inspeccionar la carga.

En el caso que no se verifique en la carga productos vegetales prohibidos para la región, el inspector deberá liberar la misma.

En el caso que se verifique en la carga productos vegetales prohibidos para la región, el inspector deberá labrar el Acta de Constatación, Intervención, Comiso y Destrucción (Modelo N° 2 del Manual de Procedimiento), y se procederá a la destrucción de la mercadería de acuerdo con lo que establece el Capítulo II del "Manual de Procedimientos de Fiscalización Fitosanitaria en la Región del Noroeste Argentino (NOA)".

Las Actas labradas deberán cumplir con lo establecido en el Capítulo IV - Punto 3 del "Manual de Procedimientos de Fiscalización Fitosanitaria en la Región del Noroeste Argentino (NOA)", para el trámite de la sanción correspondiente.

Res SENASA N° 2083 del 20.11.00

TRANSPORTE DE:

- **FRUTAS FRESCAS.**
- **Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para Producción Primaria**

Art 1§ — Apruébese la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2§ — Las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, acondicionamiento, empaque, almacenamiento y/o transporte de frutas, deberán considerar las recomendaciones previstas en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3§ — El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA será el responsable para la aplicación y modificación de las normas establecidas en el Anexo de la presente resolución.

Art. 4§ — De forma.

ANEXO

GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE, AGRICOLAS Y DE MANUFACTURA
PARA
LA PRODUCCION PRIMARIA (cultivo-cosecha), ACONDICIONAMIENTO, EMPAQUE,
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FRUTAS FRESCAS.

1. OBJETIVOS

1.1. Identificar los principios esenciales de higiene para productos frutícolas frescos en la producción primaria (a campo y bajo cubierta), empaque, almacenamiento y transporte, a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

1.2. Proporcionar recomendaciones específicas para las prácticas generales de higiene en la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas.

1.3. Brindar recomendaciones en cuanto a las buenas prácticas agrícolas y de manufactura, necesarias para el mantenimiento de las características y calidad del producto.

1.4. Establecer pautas de trabajo tendientes a preservar la seguridad y salud de las personas involucradas en la cadena de producción.

1.5. Preservar los recursos naturales de las áreas productivas y la salud humana mediante la implementación de un sistema productivo sustentable.

1.6. Brindar orientación para guías específicas.

2. AMBITO DE APLICACION

La presente guía de prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura se aplicará a la producción de frutas frescas, desde la implantación del monte hasta su despacho para la venta.

.....

4.7.3. CONSIDERACIONES GENERALES

.....

El producto recolectado deberá ser:

- Depositado cuidadosamente en el recipiente de cosecha o recipiente definitivo y no será arrojado, golpeado, presionado o frotado.
- Transportado rápidamente al lugar de empaque, cuando corresponda.
- Trasladado en forma tal que se eviten golpes y sacudidas bruscas que producirán daños en el producto. Algunas medidas a tomar podrían ser: nivelar y mantener limpios y transitables los caminos internos, circular a baja velocidad, emplear sistemas de suspensión adecuados en los vehículos, disminuir la presión de los neumáticos e instruir al personal encargado de realizar la tarea.
- Cargado y descargado de los recipientes, en cualquiera de las etapas (cosecheros, bins) con especial cuidado, informando debidamente y controlando a los cosecheros, descargadores de bins en la línea, autoelevadoristas, etc.
- Mantenido a la sombra, bajo un tinglado o cubierto adecuadamente, en el caso de que no sea empacado de inmediato.

- Protegido de la desecación, principalmente en épocas de calor. Algunas medidas a tomar serían colocar media sombras, umbráculos, rociar los productos con agua, recubriéndolos con arpilleras húmedas, acortando el tiempo entre cosecha y transporte al galpón.

.....
5.4. DIMENSIONES, DISEÑO Y DISPOSICION

-
- Debe poseer espacios en el interior del perímetro para el estacionamiento de los vehículos relacionados con las actividades propias del establecimiento, como así también espacios en el exterior para los vehículos no relacionados con la actividad. Establecer velocidades máximas de circulación e indicarlas a través de carteles de señalización.

.....
7. TRANSPORTE

7.1. OBJETIVOS

- Procurar que los productos cosechados retengan su inocuidad e integridad.

7.2. JUSTIFICACION

- El producto tiene una gran posibilidad de contaminarse durante el transporte y manipuleo.

7.3. CONSIDERACIONES GENERALES

- Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie y, cuando corresponda, refrigerados para impedir su contaminación o deterioro.
- Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos.
- Las cargas y descargas es conveniente realizarlas de día (de noche, la luz artificial atrae insectos que pueden introducirse en los envases) en lugares separados de aquel donde se procesa el producto, protegidos de las inclemencias del tiempo y de la posible contaminación.
- Durante la carga y descarga de la mercadería no se deberán tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.
- La carga deberá quedar firmemente sujeta o sostenida, por distintos sistemas, al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto y evitar posibles accidentes del personal.

- En cargas mixtas tener en cuenta la compatibilidad de los requerimientos de los distintos productos (temperatura, producción de etileno y sensibilidad al mismo, humedad, etc.).
- No se deberán transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud que afecte la calidad de los alimentos.
- Para el transporte de productos refrigerados se sugiere:
 - Que el lugar de carga sea cerrado y se mantenga refrigerado.
 - Previamente a la carga, enfriar el compartimiento del vehículo a la temperatura de transporte o almacenaje del producto.
 - Acomodar los pallets o envases individuales dentro del transporte de forma tal que se asegure la circulación del aire frío a través y alrededor de los mismos.
 - Comprobar las buenas condiciones de funcionamiento del equipo de refrigeración y que se adecuen a las requeridas por el producto en particular.
 - Incluir termógrafos en la carga para comprobar que la misma ha sido mantenida a la temperatura apropiada durante todo el traslado.
 - Corroborar el buen estado de las paredes, piso, techo y puertas del compartimiento de carga, ya que por cualquier abertura o deterioro de las mismas puede penetrar calor, suciedad e insectos o perderse frío y humedad, como así también, el correcto funcionamiento y cierre de las puertas y aberturas de ventilación.
 - Verificar la limpieza del equipo pues la carga se puede deteriorar por olores producidos por cargas previas, residuos de sustancias tóxicas, presencia de insectos o sus nidos, restos de productos o la obstrucción de los drenajes de la circulación de aire en el piso.
- Estacionar y/o guardar los vehículos para el transporte en lugares aislados de la zona donde se manipulan los productos para evitar la contaminación por gases de combustión.
- Los vehículos deben contar con los dispositivos de seguridad establecidos por la legislación vigente (Ley Nacional de Tránsito).
- Los conductores deben tener la habilitación correspondiente para la conducción de vehículos de transporte.

.....

9.3. CONSIDERACIONES GENERALES

Llevar documentadas todas las tareas que hacen a los distintos procesos. A tal fin se crearán instructivos (especificaciones y manejo de equipos, procedimientos de aplicación de productos químicos, etc.) y registros de datos (monitoreo de la concentración del nivel microbiológico y químico en el agua, etc.). La información mínima que debe manejarse comprende: datos del productor y parámetros de la producción, datos de los operadores, modos de producción, equipos y técnicas, materia prima, insumos e ingredientes, condiciones climáticas, tratamientos fitosanitarios, almacenamiento, transporte, resultados de análisis, incidentes, modificaciones.

- Asegurar que todo el personal esté instruido respecto a los conocimientos llevados a cabo en cualquier etapa del proceso productivo.
- Deberá funcionar de manera tal que permita que de cada lote de producto se conozcan datos acerca de la producción primaria (cultivo-cosecha), el empaque, el almacenamiento y el transporte.
- Los instructivos deberán redactarse siguiendo la secuencia lógica de los procedimientos o tareas, en lenguaje imperativo, preciso, claro y accesible a los destinatarios. Deberán estar actualizados.
- Las planillas para el registro de datos deberán ser simples de completar y poseer suficiente espacio para volcar la información.
- Registrar datos pertinentes de la mercadería que llega, a saber: la cantidad, estado general del producto, índices de madurez, etc.
- Donde corresponda, estarán disponibles planos, procedimientos y diagramas de flujo.
- Según las zonas de producción y especies producidas deben observarse los registros reglamentariamente establecidos.

.....
RFyH, Res SENASA N° 510 del 11.06.02

➤ **FRUTAS FRESCAS CITRICAS.**

✓ **Fiscalización**

El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Dto. De Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar las condiciones mínimas que deberán cumplir las frutas destinadas a la industria, para el mercado interno o la exportación. Asimismo, queda autorizado a reglamentar las características y modalidades de transporte y enfriamiento, en todo aquello que no haya sido contemplado en la presente Reglamentación.

RFyH, Capítulo XX, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 133

✓ **Transporte y Empaque de frutas sin clasificar envasada o a granel.
Guía de Libre Tránsito**

La fruta deberá ser empacada en la zona de producción. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general lo aconsejen, autorizará el Transporte de las frutas sin clasificar, envasada o a granel, para su empaque en establecimientos o locales que se encuentren fuera de la zona de producción.

A tal efecto los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará “Guía de Libre Tránsito” en la que se consignará expresamente lo siguiente:

- Especie, Variedad, Cantidad de Bultos y kilogramos, Procedencia, Destino y Medio de Transporte utilizado.

El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la fruta. Esta “Guía” se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina de la Secretaría de Agricultura y Ganadería que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la "Guía de Libre Tránsito", el productor entregará al transportista el original y duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado por éste último a la oficina mencionada dentro de los primeros 7 días del mes siguiente al de la fecha en que aquella se extendió. El original quedará en poder del empacador a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera, y el triplicado será retenido por el productor.

RFyH, Capítulo III, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 7

✓ **Fruta Fresca Cítrica. En Equipaje de Pasajeros y "De rancho"**

La fruta que se remita al exterior en carácter de encomienda postal internacional y la que forma parte de equipajes de pasajeros sólo deberá cumplir con las reglamentaciones sanitarias vigentes.

RFyH, Capítulo VIII, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 32

Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de "rancho" que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar, y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a los países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria. La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contengan, con la expresión "RANCHO" en caracteres no inferiores a 20 mm de altura.

RFyH, Capítulo VIII, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 33

A los efectos enunciados en los Apart. 32 y 33, el interesado deberá solicitar directamente la Inspección Sanitaria ante el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) y podrá incluir en una misma solicitud todas las especies que desee, destinadas al mismo medio de transporte, siempre que en el total no exceda los 1500 kg.

Se extenderá únicamente el certificado destinado a las autoridades aduaneras.

RFyH, Capítulo VIII, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 34

✓ **Fruta Fresca Cítrica Preenfriada. Transporte Directo desde Zonas de Producción. Sellos Clave**

Las solicitudes de inspección para fruta preenfriada, además de los datos reglamentarios, deberán contener el número o números de los sellos clave que amparen la partida a exportar. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), por intermedio del Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dará la conformidad pertinente para que dichos sellos claves puedan ser inspeccionados. Exceptúese de dicha obligatoriedad, cuando el preenfriamiento tenga lugar en las zonas de producción y la fruta sea transportada directamente de éstas hasta el lugar de embarque.

RFyH, Capítulo IX, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 39

✓ **Transporte a Granel**

Fruta a granel: Se entiende con esta denominación a las frutas sin limpiar, ni seleccionar, ni tamañar, ni identificar, es decir, que se encuentra tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envase o “container” apropiado, hasta los lugares o locales de empaque para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

RFyH, Capítulo XIX, del Anexo de la Res N° 145/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 129, Inc (18)

➤ **FRUTAS FRESCAS NO CITRICAS**

✓ **Transporte y Empaque de frutas sin clasificar o a granel. Guía de Libre Tránsito**

La fruta deberá ser seleccionada y empacada en la zona de producción.

El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general así lo aconsejen, podrá autorizar el transporte de las frutas acondicionadas a granel, sin limpiar ni seleccionar, para su empaque en lugares o locales que se encuentren fuera de la zona de producción.

A tal efecto, los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará "Guía de Libre Tránsito", en la que se consignará expresamente lo siguiente:

- especie, variedad, cantidad de bultos y kilogramos, procedencia, destino y medio de transporte utilizado.

El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la fruta.

Esta Guía se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina de la Secretaría de Agricultura y Ganadería que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la Guía de Libre Tránsito, el productor entregará al transportista el original y el duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado o remitido por este último a la oficina mencionada dentro de los primeros 7 días del mes siguiente al de la fecha en que aquella se extendió. El original quedará en poder del empacador, a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera y el triplicado será retenido por el productor.

La Guía de Libre Tránsito también será extendida por el productor o empacador cuando la fruta salga de la zona de producción, con la finalidad de ser industrializada.

RFyH, Capítulo III, del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 8

✓ **Transporte de Fruta para Exportación. Enfriamiento, Frigoríficos y Cuarentena**

La fruta que se destine a la exportación deberá transportarse desde las zonas de producción, a los puertos o lugares de embarque, en vehículos abiertos o cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos, o en los llamados vagones o camiones "termos" en condiciones tales de higiene que la preserven de contaminaciones y olores extraños, que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación.

En el caso de utilizar los vehículos abiertos, la fruta deberá estar protegida debidamente de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

Las partidas preenfriadas en origen deberán transportarse en las mismas condiciones anteriores, en forma tal que también se asegure el mantenimiento de una temperatura lo más cercana posible a la lograda por el proceso de preenfriamiento, de manera que, a su llegada al puerto o lugar de embarque, no exceda de la prevista en el Apart. 37.

Las frutas que se destinen al mercado interno, deberán transportarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 30

Todas la fruta fresca que se destine a la exportación, salvo las excepciones establecidas en los Aparts. 34, 35 y 36, deberá ser enfriada antes de su embarque.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 31

Deberán viajar al extranjero en cámaras frigoríficas, todas las especies incluidas en la presente reglamentación, salvo las excepciones dispuestas en los Aparts. 34, 35, 36, 228 y 281.

En una misma bodega, entrepuente, plan, camareta, etc., no podrán cargarse partidas de frutas preenfriadas con partidas de frutas sin preenfriar, o viceversa.

El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá exceptuar el cumplimiento de dicho requisito, cuando las frutas se destinen a puertos para los cuales no se disponga de un servicio regular de transporte en cámaras frigoríficas y siempre que no desmejore su calidad.

Nota: Los Apartados 228 y 281 aquí mencionados se refieren a manzana y pera respectivamente.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 32

Toda la fruta fresca que se transporte en cámaras frigoríficas a puertos extranjeros deberá ser preenfriada en la zona de producción.

Exceptúense de esta obligatoriedad las partidas procedentes de zonas en que no existen cámaras frigoríficas, como también aquellas, que por falta de capacidad en las mismas u otras causas de fuerza mayor, no pudieran dar cumplimiento a este requisito. Los interesados deberán comunicar tal situación al Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) o a las Delegaciones Agrícolas en las zonas de producción, aportando la debida justificación. En estos casos el preenfriamiento deberá efectuarse en los lugares de embarque.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 33

Podrá exportarse fruta fresca a los países limítrofes en bodega común, sobrecubierta y corredores o vagones ventilados con excepción del Brasil, para el cual se permitirá únicamente los envíos de frutas en general con destino a Uruguayana y los previstos en los Aparts. 228 y 281 respectivamente.

Nota: Los Apartados 228 y 281 aquí mencionados se refieren a manzana y pera respectivamente.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 34

Podrá exportarse fruta fresca sin la necesidad de viajar en cámaras frigoríficas, en los casos en que su transporte se realice por vía aérea, pudiéndose prescindir, asimismo, del preenfriamiento cuando dicho transporte se efectúe desde la zona de producción. Las especies Pera y Manzana, podrán embarcarse desde cualquier aeropuerto del país sin el requisito del preenfriamiento, siempre que no hayan transcurrido más de 72 horas desde su empaque hasta su efectiva carga en el avión.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 35

Podrán exportarse Melones y Sandías, sin el requisito del preenfriamiento, que establece el Apart. 31.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 36

Todas las especies que hayan sido preenfriadas, deberán tener al momento del embarque una temperatura no mayor de 8 grados centígrados.

La mercadería preenfriada no podrá salir de las zonas de producción cuando en ellas se otorgue el Certificado Fitosanitario, con una temperatura superior a 4 grados centígrados.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 37

La fruta que se exporta a aquellos países que por razones de índole sanitaria, exijan la aplicación de cuarentenas, quedará sujeta a las especificaciones que a tal efecto establezca el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales), para asegurar una mayor eficiencia en el tratamiento mencionado.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 38

Los frigoríficos inscriptos en el Registro respectivo (Apart. 1°), deberán facilitar al personal del Servicio de Inspección, el acceso a sus cámaras, el control de las existencias de frutas depositadas y prestar toda otra colaboración que se recabe.

Además, deberán suministrar mensualmente con carácter de declaración jurada, el detalle de las existencias de frutas frescas al último día de cada mes, discriminado por especie, variedades, grado de selección y tipo de envase y contenido neto de los mismos.

Tal información se consignará en planillas declaratorias, cuyo modelo lo entregará al Departamento de Frutas y Hortalizas y será suministrada a este organismo antes del día 6 del mes siguiente del que se consignan las existencias, ya sean directamente o por envío postal certificado.

RFyH, Capítulo VII del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 39

✓ **Suspensión Transitoria de Embarque y Retiro de Camión**

Corresponderá la suspensión transitoria del embarque, y el retiro del camión, vagón, etc., del lugar de su descarga cuando la mezcla de sellos clave y/o variedades de partidas aprobadas con las rechazadas por la inspección, hagan difícil la tarea de su separación. Efectuada dicha separación, fuera del lugar de carga, podrán reingresar las partidas aprobadas para su embarque.

El Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales dependiente del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal, podrá autorizar la presentación a inspección de una misma partida (Apart. 48) que haya sido depositada en un frigorífico o cámara distinta de aquél o aquellas de internación del resto de la partida, cuando se trate exclusivamente de rechazo por madurez, siempre que se justifique debidamente que se trata de la misma partida que fuera depositada en forma fraccionada en más de un frigorífico o cámara y atribuirle la madurez a un inadecuado suministro de frío.

Nota: El Apartado 48 se refiere a la inspección sobre defectos, daños, lesiones y/o enfermedades de frutas.

RFyH, Capítulo XI, del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 56

✓ **Infracciones**

Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje, establecimientos frigoríficos, transportistas, locatarios de mercados y cualquier otra persona o entidad relacionada con la actividad comercializadora de frutas frescas para la exportación o para el mercado interno, que por cualquier razón se nieguen u opongan de hecho a facilitar o permitir la realización de las inspecciones dispuestas por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y Departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o por el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el Artículo 6° del Decreto Ley N° 9244/63.

RFyH, Capítulo XIII, del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 68

➤ **ESPECIES NO CÍTRICAS**

- ✓ **Banana. Importación desde Bolivia. Requisitos y Condiciones Cuarentenarias**

Disp DNPV N° 008 del 9.10.03 - Revocada por Disp DNPV N° 004 del 7.03.05

- ✓ **Manzana**

Podrán exportarse manzanas a países limítrofes en bodega común, sobre cubierta y corredores o vagones ventilados (Apart. 34) excepto Brasil, para el que se permitirán únicamente los envíos a Uruguayana en vagones o automotores ventilados y los previstos en el Apart. 229.

Las partidas que se remitan al exterior por vía aérea, podrán hacerlos sin la necesidad de viajar en cámaras frigoríficas, pudiendo asimismo prescindirse de su preenfriamiento, cuando dicho transporte se efectúe desde la zona de producción; si se tratara de cualquier otro aeropuerto del país, siempre que no hayan transcurrido más de 72 horas desde su empaque hasta su efectiva carga en el avión (Apart. 35).

RFyH, Capítulo XXIX del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 228

Podrán exportarse manzanas en bodega común sobre cubierta o corredores a puertos ubicados al sur de Santos (Brasil), mientras éstos no cuenten con un servicio regular de transporte en bodegas frigoríficas.

Sin perjuicio de lo expuesto en este Apart. y en el 228, toda partida de manzanas que se exporte, cualquiera sea su destino y variedad, deberá ser preenfriada.

RFyH, Capítulo XXIX del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 229

- ✓ **Pera**

Las peras que se exporten, cualquiera fuera su variedad y destino, deberán cumplir con el requisito del preenfriamiento establecido en el Apart. 31 y deberán viajar en cámaras frigoríficas en las cuales no se transporten otras frutas sin preenfriar, salvo las excepciones establecidas en los Apart. 35 y 281.

RFyH, Capítulo XXXIV del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 280

Podrán exportarse peras de las variedades denominadas “peras de invierno”, en bodega común y corredores ventilados, a puertos ubicados al sur de Santos (Brasil) mientras éstos no cuenten con un servicio regular de transporte en bodegas frigoríficas, de acuerdo con lo reglamentado en los Apart. 31, 32, 34 y 35.

RFyH, Capítulo XXXIV del Anexo de la Res N° 554/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 281

✓ **Productos Región Patagónica, Manzanas y Peras. Guía de Origen**

Nota: Ver Resolución SAGPA N° 093 del 25.02.97 que extiende los alcances previstos en esta resolución.

Art 1° - Aprobar el procedimiento para garantizar el origen de manzanas, peras, productos y subproductos producidos en la región patagónica con destino a mercados fuera de la región, obrantes en los Anexos I y II, que forman parte integrante de la presente resolución.

Art 2° - Autorizar, para tal fin, la percepción de un canon contributivo obligatorio que se aplicará a la producción primaria de manzanas y peras en concepto de control y erradicación de plagas, de Pesos Uno con Veinticinco Centavos (\$ 1,25.-) por tonelada de fruta fresca, con destino a consumo fresco o uso industrial, provenientes de la región patagónica, integrada por los Partidos de Villarino y Patagones de la Provincia de Buenos Aires, las Secciones XXIV y XXV del Departamento de Puelen y la Sección V del Departamento de Caleu-Caleu en la Provincia de La Pampa y las Provincias del Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego, Antártida Argentina e Islas del Atlántico Sur.

Art 3° - El Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal celebrará los convenios de administración que considere necesarios para garantizar la efectiva recaudación de canon contributivo obligatorio y la correcta aplicación de los fondos.

Art 4° - Las sumas que se recauden por la aplicación del canon mencionado precedentemente se destinarán a la ejecución de los Programas de Control de la Carpocapsa (Cydia pomonella, L.) y Erradicación de Mosca de los Frutos, como así también a aquellos programas que se prioricen en el futuro y para el fortalecimiento y sostenimiento del sistema de barreras fitosanitarias en la Patagonia, de acuerdo al convenio suscripto con la Fundación de la Barrera Patagónica (FUNBAPA).

Art 5° - Para la fruta fresca que se destina a la industria el canon contributivo obligatorio será retenido por la empresa industrializadora y/o elaboradora, sobre las partidas recibidas, con cargo de depositar los montos retenidos a los productores en forma mensual según lo establecido en el Anexo II de la presente resolución.

Art 6° - Aprobar los formularios de "Guía de Origen" y su correspondiente contenido de información, que como Anexo III, forma parte integrante de la presente resolución.

Art 7° - Los infractores a lo dispuesto en la presente resolución serán pasibles de las multas y sanciones establecidas en el artículo 26 del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991.

Art 8° - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

Art 9° - Derogase la Resolución N° 204 del 25 de octubre de 1995 del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Art 10 - De forma.

ANEXO I

PROCEDIMIENTO PARA EMISION DE LA GUIA DE ORIGEN PARA MANZANAS Y PERAS PARA CONSUMO FRESCO

Será garantizado el origen de cada partida proveniente de la región comprendida por los Partidos de Villarino y Patagones de la Provincia de Buenos Aires, las Secciones XXIV y XXV del Departamento de Puelen y la Sección V del Departamento de Caleu-Caleu en la Provincia de La Pampa y las Provincias del Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego, Antártida Argentina e Islas del Atlántico Sur.

Una vez consolidada la carga en camión, el productor y/o empacador deberá completar la Guía de Origen por triplicado. El original y duplicado serán llevados por el transportista y se controlarán en las barreras, verificando su contenido y el pago del canon contributivo obligatorio, el original será sellado por el barrerista y quedará en poder del transportista; el duplicado quedará en poder del barrerista y el triplicado para el remitente.

Se implementará un sistema selectivo (Canal Rojo - Canal Verde), para determinar al azar, aquellos camiones destinados al mercado interno que serán verificados, a efectos de comprobar la correspondencia de lo declarado en la Guía de Origen con lo efectivamente transportado.

Los camiones precintados para exportación no serán reinspeccionados en las Barreras Fitosanitarias Patagónicas en ningún caso, para no producir alteraciones en la temperatura de la carga.

En las partidas de manzanas, peras y subproductos que se destinen a exportación, previo al embarque y además de las tareas habituales de inspección y certificación a cargo de Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, se verificarán los precintos, la Guía de Origen y el pago del canon contributivo obligatorio correspondiente.

ANEXO II

(Res SENASA N° 338 del 13.04.99)

➤ PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA FRUTOS FRESCOS QUE SE DESTINAN A USO INDUSTRIAL

Una vez consolidada la carga en el camión, el industrial deberá completar la Guía de Origen por triplicado, no debiendo cumplimentar los campos Nros. 11, 12, 13, 24, 25, 26 y 27 de dicha Guía. A continuación del nombre del remitente y entre paréntesis se incluirá el número de inscripción en el Registro Especial del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a que se hace referencia en el artículo 2° de la presente resolución, sin el cual y/o sin la firma de una de las personas acreditadas para tal fin en el mismo Registro, dicha Guía no tendrá validez.

El original y el duplicado de la Guía de Origen serán llevados por el transportista y se controlará en las barreras verificando su contenido; el original será sellado por el barrerista y quedará en poder del transportista; el duplicado quedará en poder del barrerista y el triplicado para el remitente.

Ambos requisitos, es decir el de la presentación de la Guía de Origen en las condiciones establecidas en el primer párrafo de este Anexo y el de haber cumplido lo establecido en tiempo y forma con lo dispuesto en los artículos 2° y 3° de la presente resolución, son estrictamente excluyentes para permitir el egreso de la Región Patagónica de la República Argentina, ya sea pasando por los puestos de barrera del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, o desde los lugares de exportación de los productos industrializados y/o elaborados comprendidos en las Resoluciones N° 271/95 del ex - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal y/o N° 093/97 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Para llevar a la práctica lo establecido en el párrafo anterior, al día siguiente de haberse vencido los plazos establecidos en los artículos 2° y 3° de la presente resolución respectivamente, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Fundación Barrera Zoofitosanitaria Patagónica (FUNBAPA), transmitirá a los puestos de barrera y lugares de exportación, la nómina de las empresas industrializadoras que no podrán egresar sus productos de la región, hasta tanto no cumplan con las obligaciones establecidas en las resoluciones mencionadas en el párrafo antecedente o las que se modifican por la presente resolución.

En los puestos de barrera del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que incluyen los lugares de exportación desde la Región Patagónica de la República Argentina, se implementará el Sistema Selectivo (Canal Rojo - Canal Verde), para determinar al azar, aquellos camiones que serán verificados. Con independencia de este sistema, se examinará en todos los casos la correspondencia de lo declarado en la Guía de Origen con el respectivo remito oficial.

Los formularios de las declaraciones juradas y los comprobantes de los depósitos efectuados en el banco, podrán ser entregados en las direcciones cuyo listado figura como Anexo II de la presente resolución.

ANEXO III

✓ Frutos Frescos Uso Industrial. Guía de Origen

Art 1° - Imponer como condición excluyente para el egreso de la Región Patagónica de la República Argentina de los productos industrializados y/o elaborados provenientes de los frutos frescos comprendidos dentro de las Resoluciones N° 271 de fecha 11 de diciembre de 1995 del registro del ex - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal y N° 093 de fecha 25 de febrero de 1997 del registro de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, o para las exportaciones desde la misma región, haber dado cumplimiento a lo establecido en los artículos 2° y 3° de la presente resolución.

Art 2° - Dentro de los siguientes treinta (30) días a partir de la fecha de la puesta en vigencia de la presente resolución, todas las empresas de la Región Patagónica de la República Argentina, industrializadoras y/o elaboradoras de los frutos comprendidos en las resoluciones citadas en el artículo precedente, cuyos productos resultantes salgan o no de la Región Patagónica de la República Argentina, deberán hallarse inscriptas en el Registro Especial que llevará la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Art 3° - Las empresas industrializadoras y/o elaboradoras de los frutos frescos de la Región Patagónica de la República Argentina deberán presentar al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, a través de la Fundación Barrera Zoofitosanitaria Patagónica, en cualquiera de las direcciones consignadas en el Anexo II que forma parte integrante de la presente resolución, entre los días 1 y 10 de todos los meses de cada año, los comprobantes de los depósitos efectuados por las retenciones hechas el mes inmediato anterior, correspondientes al canon establecido por las resoluciones citadas en el primer artículo de la presente resolución, así como también las declaraciones juradas del mismo período, aún cuando no hayan tenido movimientos que declarar, en cuyo caso las presentarán con la leyenda "Sin Movimiento".

Art 4° - La correspondencia entre las cantidades retenidas por los agentes de retención con las cantidades declaradas mensualmente podrá ser auditada en cualquier momento por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Art 5° - Aprobar el procedimiento operativo que figura como Anexo I de la presente resolución, el que reemplaza al Anexo II de la Resolución N° 271 de fecha 11 de diciembre de 1995 del registro del ex - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Art 6° - Los infractores a lo dispuesto en la presente resolución, serán pasibles de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, sin perjuicio de las acciones penales que les pudieran corresponder.

Art 7° - La presente resolución entrará en vigencia a partir de los 10 días hábiles siguientes al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art 8° - De forma.

ANEXO I

PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA FRUTOS FRESCOS QUE SE DESTINAN A USO INDUSTRIAL

Una vez consolidada la carga en el camión, el industrial deberá completar la Guía de Origen por triplicado, no debiendo cumplimentar los campos Nros. 11, 12, 13, 24, 25, 26 y 27 de dicha Guía. A continuación del nombre del remitente y entre paréntesis se incluirá el número de inscripción en el Registro Especial del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a que se hace referencia en el artículo 2° de la presente resolución, sin el cual y/o sin la firma de una de las personas acreditadas para tal fin en el mismo Registro, dicha Guía no tendrá validez.

El original y el duplicado de la Guía de Origen serán llevados por el transportista y se controlará en las barreras verificando su contenido; el original será sellado por el barrerista y quedará en poder del transportista; el duplicado quedará en poder del barrerista y el triplicado para el remitente.

Ambos requisitos, es decir el de la presentación de la Guía de Origen en las condiciones establecidas en el primer párrafo de este Anexo y el de haber cumplido lo establecido en tiempo y forma con lo dispuesto en los artículos 2° y 3° de la presente resolución, son estrictamente excluyentes para permitir el egreso de la Región Patagónica de la República Argentina, ya sea pasando por los puestos de barrera del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, o desde los lugares de exportación de los productos industrializados y/o elaborados comprendidos en las Resoluciones N° 271/95 del ex - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal y/o N° 093/97 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Para llevar a la práctica lo establecido en el párrafo anterior, al día siguiente de haberse vencido los plazos establecidos en los artículos 2° y 3° de la presente resolución respectivamente, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Fundación Barrera Zoofitosanitaria Patagónica (FUNBAPA), transmitirá a los puestos de barrera y lugares de exportación, la nómina de las empresas industrializadoras que no podrán egresar sus productos de la región, hasta tanto no cumplan con las obligaciones establecidas en las resoluciones mencionadas en el párrafo antecedente o las que se modifican por la presente resolución.

En los puestos de barrera del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que incluyen los lugares de exportación desde la Región Patagónica de la República Argentina, se implementará el Sistema Selectivo (Canal Rojo - Canal Verde), para determinar al azar, aquellos camiones que serán verificados. Con independencia de este sistema, se examinará en todos los casos la correspondencia de lo declarado en la Guía de Origen con el respectivo remito oficial.

Los formularios de las declaraciones juradas y los comprobantes de los depósitos efectuados en el banco, podrán ser entregados en las direcciones cuyo listado figura como Anexo II de la presente resolución.

ANEXO II

LISTADO DE DIRECCIONES

Listado de direcciones donde las empresas industrializadoras podrán entregar las declaraciones juradas y los comprobantes de depósito de las retenciones efectuadas de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones N° 271/95 del ex - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, N° 093/97 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y en la presente resolución.

1. Administración Central de la FUNBAPA
calle Alem N° 225
Viedma
Provincia de RIO NEGRO

Puestos de barrera del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y Coordinaciones, dispuestos a través de la FUNBAPA:

	Puesto	Ubicación	Provincia
2.	Kilómetro 714	Ruta Nac. N° 3 - Km. 714	BUENOS AIRES
3.	Río Colorado	Ruta Nac. N° 22 - Km. 858	RIO NEGRO
4.	25 de Mayo	Ruta Nac. N° 151 - Km. 156	LA PAMPA
5.	Puerto San Antonio Este	Acceso a Puerto de Exportación	RIO NEGRO
6.	Coordinaciones Regionales de Programas Nacionales contra Carpocapsa y Moscas de los frutos	Ruta Nac. N° 22 - Km. 1200 - Allen	RIO NEGRO

SENASA, Res N° 338 del 13.04.99

➤ **FRUTAS DESECADAS. USO INDUSTRIAL**

La Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas), podrá autorizar dentro del país, el transporte de fruta desecada para uso industrial, cuando la industria para la cual se destina efectúe la transformación total del producto en otro que haya perdido las características originarias.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 088/65, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 39

Los interesados solicitarán por escrito en cada caso, a la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas) la autorización respectiva indicando:

Lugar y fecha,
Nombre y dirección postal,
Especie o especies que desea transportar,
Tipo o tipos de envase,
Cantidad aproximada de bultos, y
Kilogramos por especie, y
Nombre y domicilio del destinatario.



Además, en la solicitud deberá comprometerse el peticionante a comunicar, dentro de las 48 horas de días hábiles de haber despachado la mercadería, el número de vagón y Carta de Porte o número de patente del vehículo en que fue transportada y todo otro dato que le sea requerido. No se autorizará el despacho sin que el destinatario haya prestado su conformidad por escrito, de que la fruta desecada será destinada a la industria únicamente, en las condiciones establecidas en el Apartado anterior.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 088/65, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 40

La Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas), podrá autorizar también la exportación de frutas desecadas "para uso industrial", en cuyo caso los interesados deberán solicitar por escrito el permiso respectivo.

En la solicitud deberá indicarse:

- especie,
- tipo,
- cantidad de bultos,
- características del sello-clave,
- nombre de la firma exportadora e importadora,
- puerto y país de destino,
- fecha aproximada en que se desea realizar el embarque y
- todo otro dato que le sea requerido.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 088/65, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 41

La fruta desecada "para uso industrial", una vez autorizada se transportará dentro del país, en carácter de intervenida, debiendo el destinatario pedir el levantamiento de la intervención cada vez que deba industrializar o bien desplazar la mercadería desde el lugar donde se halla depositada.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 088/65, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 42

➤ **FRUTAS SECAS. USO INDUSTRIAL**

La Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas) podrá autorizar el transporte, fuera de la provincia, de frutas secas "Para Uso Industrial", quedando la misma eximida de cumplir con los requisitos que se establecen en esta Reglamentación, siempre que la industria a la cual se destine, efectúe la transformación total del producto en otro que haya perdido las características originarias.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 39

Unicamente podrán hacer uso de la franquicia que se establece en el Apartado anterior, cualquiera de las personas o entidades inscriptas conforme a lo establecido en el Apartado 3°, Inc a), b), c), d), e) y f) y siempre que el destinatario sea un industrializador, también inscripto (Apartado 3° inc e).

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 40

Los interesados en despachar frutas secas “Para Uso Industrial” deberán solicitar a la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas) una “Guía de Libre Tránsito”, la que se entregará por triplicado, debiendo el remitente hacer llegar el original a la planta industrializadora que tendrá a su cargo la elaboración de la fruta seca; el duplicado lo entregará a la empresa transportadora; y el triplicado quedará en su poder.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 41

Para la obtención de la “Guía de Libre Tránsito”, los interesados deberán presentar una solicitud, con carácter de Declaración jurada, debiendo consignar los siguientes datos:

- Nombre y apellido del remitente y su domicilio,
- Nombre y apellido del destinatario y su domicilio,
- Especie y tipo,
- Cantidad de bultos y kilogramos,
- Industria a la que será destinada y
- Estación o lugar de embarque y destino.

Además deberá comprometerse a comunicar, dentro de las 24 horas del despacho, el número del vagón y/o camión por el cual se hizo el transporte.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 42

Durante el transporte, y hasta la total transformación de la fruta seca, la misma tendrá el carácter de intervenida, siendo responsables los tenedores si esa fruta se libra al comercio para su consumo.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 43

La fruta seca para uso industrial se podrá transportar en cualquier tipo de envase, debiendo llevar impreso directamente o en rótulo adherido, la expresión “Fruta Seca para Uso Industrial”, en caracteres no inferiores a 20 milímetros de altura. Además se consignará el peso neto, nombre de la especie y la expresión “Industria Argentina”.

RFyH, Capítulo VIII del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 44

El empaque de las frutas secas se realizará únicamente en las provincias donde hayan sido producidas, no pudiendo Transportarse fuera de las mismas en otras condiciones, salvo cuando se las destine a “Uso Industrial”, en cuyo caso deberá cumplir con los requisitos que se establecen.

RFyH, Capítulo V del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 30

Las frutas secas deberán transportarse a los lugares de venta para consumo, envasadas y empacadas en las condiciones que se establecen en esta Reglamentación.

RFyH, Capítulo X del Anexo de la Res N° 1352/67, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63, Apartado 53

➤ **HORTALIZAS FRESCAS**

El transporte deberá hacerse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

En el transporte interjurisdiccional de la mercadería, ésta deberá ir acompañada de la documentación legal pertinente.

RFyH, Capítulo X del Anexo de la Res N° 297/83, Reglamentaria del Decreto Ley N° 9244/63 y su ampliatoria, Res. N° 960/86, Apartados 10.1 y 10.2

✓ **Productos Hortícolas Frescos**

✓ **Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para Producción Primaria**

Art 1° - Apruébese la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas Para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas que figuran en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art 2° - Las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, empaque, almacenamiento y/o transporte de hortalizas frescas deberán considerar las recomendaciones generadas en el Anexo, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art 3° - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria será el responsable para la aplicación y modificación de las normas establecidas en el Anexo de la presente resolución.

Art 4° - De forma.

ANEXO

1. OBJETIVOS

1.1. Identificar los principios esenciales de higiene para productos hortícolas frescos en la producción primaria (a campo, bajo cubierta o en cultivo hidropónico), empaque, almacenamiento y transporte, a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

1.2. Proporcionar recomendaciones específicas para las prácticas generales de higiene en la producción primaria (cultivo-cosecha), empaque, almacenamiento y transporte de hortalizas.

1.3. Brindar recomendaciones en cuanto a las buenas prácticas agrícolas, necesarias para el mantenimiento de las características y calidad del producto.

1.4. Brindar orientación para guías específicas.

2. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente guía de prácticas de higiene y agrícolas se aplica a la producción de hortalizas frescas.

NOTA: Los incisos 3 a 6 no se refieren a transporte

7. TRANSPORTE

7.1. OBJETIVOS:

- Procurar que los productos cosechados retengan su inocuidad e integridad.

7.2. JUSTIFICACION:

- El producto tiene una gran posibilidad de contaminarse durante el transporte y manipuleo

7.3. CONSIDERACIONES GENERALES:

- Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie y, cuando corresponda refrigerados para impedir su contaminación o deterioro.

- Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos.

- Las cargas y descargas es conveniente realizarlas de día (de noche la luz artificial atrae insectos que pueden introducirse en los envases) en lugares separados de aquel donde se procesa el producto, protegidos de las inclemencias del tiempo y de la posible contaminación.

- Durante la carga y descarga de la mercadería no se deberán tratar con brusquedad los pallets o envases individuales para evitar daños al producto por golpes, vibración o rotura.
- La carga deberá quedar firmemente sujeta o sostenida, por distintos sistemas, al compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto.
- En cargas mixtas tener en cuenta la compatibilidad de los requerimientos de los distintos productos (temperatura, producción de etileno y sensibilidad al mismo, humedad, etc.).
- No se deberán transportar junto con las hortalizas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos.
- Para el transporte de productos refrigerados se sugiere:

Que el lugar de carga sea cerrado y se mantenga refrigerado.

Previamente a la carga, enfriar el compartimiento del vehículo a la temperatura de transporte o almacenaje del producto.

Acomodar los pallets o envases individuales dentro del transporte de forma tal que se asegure la circulación del aire frío a través y alrededor de los mismos

Comprobar las buenas condiciones de funcionamiento del equipo de refrigeración, y que se adecuen a las requeridas por el producto en particular.

Incluir termógrafos en la carga para comprobar que la misma ha sido mantenida a la temperatura apropiada durante todo el traslado.

Corroborar el buen estado de las paredes, piso, techo y puertas del compartimiento de carga, ya que por cualquier abertura o deterioro de las mismas puede penetrar calor, suciedad e insectos o perderse frío y humedad, como así también, el correcto funcionamiento y cierre de las puertas y aberturas de ventilación.

Verificar la limpieza del equipo pues la carga se puede deteriorar por olores producidos por cargas previas, residuos de sustancias tóxicas, presencia de insectos o sus nidos, restos de productos o la obstrucción de los drenajes de la circulación de aire en el piso.

- Estacionar y/o guardar los vehículos para el transporte en lugares aislados de la zona donde se manipulan los productos para evitar la contaminación por gases de combustión.

Nota: Los incisos 8, 9 y 10 no se refieren a transporte

RFyH, Res SAGPA N° 071 del 12.02.99

➤ PASAS DE UVA

Características de transporte y almacenamiento:

- a) Humedad relativa: entre CINCUENTA POR CIENTO (50%) y SESENTA POR CIENTO (60%).
- b) Temperatura: entre DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10°C) y QUINCE GRADOS CENTIGRADOS (15°C).
- c) Lugar: fresco, seco y cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes.

Res SAGPA N° 146 del 5.04.06

➤ **ZAPALLO ANCO**

.....

Características de transporte y almacenamiento

Humedad Relativa (HR%): 50-70.

Temperatura (C°): 10-12

.....

Para los zapallos que se comercializan a granel, el logotipo del sello se colocará sobre el producto. Cabe destacar que no se admite el uso de cajones de madera para el transporte del producto.

En el caso que el producto se comercialice en bolsas o cajas de cartón se podrá colocar el sello, además, en dicho envase primario.

Res SAGPA N° 634 del 29.09.06

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 6: TRANSPORTE DE YERBA MATE

➤ **YERBA MATE**

✓ **Hoja de Ruta Yerbatera**

Art. 1° - El traslado y entrega de yerba mate canchada, molida, envasada, en polvo y/o palos de yerba mate, que se realice --mediante la utilización de cualquier medio de transporte terrestre, excepto ferrocarril-- desde o con destino a secaderos, molinos y/o depósitos ubicados en las provincias de Misiones, Corrientes y Entre Ríos, deberá estar documentado mediante un comprobante denominado "Hoja de Ruta Yerbatera".

Dicho documento será emitido por los titulares y/o responsables de molinos, secaderos y/o depósitos de yerba mate.

A – Impresión y distribución del comprobante

Art. 2° - La hoja de ruta yerbatera será impresa y distribuida exclusivamente por las entidades que resulten autorizadas por este organismo, de acuerdo con las formas y condiciones que se establezcan.

Art. 3° - Los titulares y/o responsables de molinos, secaderos y/o depósitos deberán adquirir las hojas de ruta yerbateras únicamente en las entidades autorizadas para su impresión y distribución.

Asimismo dichas entidades quedan obligadas a llevar un registro --manual o mediante el uso de sistema computarizados-- de su impresión, existencia y entrega, que deberá contener los datos que se indican a continuación:

- a) denominación, domicilio y Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) del establecimiento adquirente
- b) numeración (primera y última) de las hojas de ruta yerbateras vendidas.
- c) fecha de adquisición.
- d) apellido y nombres y número de documento de identidad de quién las retira.
- e) apellido y nombres y firma del empleado de la entidad que hizo la entrega.

Los precitados datos deberán ser informados a este organismo mediante la entrega de soportes magnéticos, de acuerdo con las formas y condiciones que se establezcan.

B – Requisitos y condiciones. Ejemplares a emitir. Destino

Art. 4° - El comprobante mencionado en el artículo 1° --cuyo modelo se detalla en el Anexo I de la presente resolución general-- será prenumerado e impreso con normas de seguridad, individual, nominativo e intransferible y no sustituye a la documentación que, sobre traslado y entrega de productos, prevé el artículo 7° y concordantes de la resolución general N° 3419 (DGI), sus modificatorias y complementarias.

Art. 5° - A los fines dispuestos en el artículo 1° la hoja de ruta yerbatera deberá:

- a) Ser confeccionada en el origen del viaje respectivo, debiendo referenciar con claridad y precisión el o los documentos de la resolución general N° 3419 (DGI), sus modificatorias y complementarias que acompaña.

- b) Contener los datos que se indican en los Anexos II y III de la presente resolución general.
- c) Emitirse obligatoriamente en 4 ejemplares, los cuales llevarán impresas, en forma destacada, las leyendas “válido para circular” en el original y “no apto para circular” en las copias.
- d) Tener numeración reimpressa, consecutiva y progresiva, la que constará de 12 dígitos, de los cuales:
 - 1. Los cuatro (4) primeros identificarán a las entidades autorizadas para su impresión y distribución.
 - 2. Los ocho (8) restantes corresponderán al comprobante a emitir.

Nota: Ver Resolución General AFIP N° 108 del 19.03.98, Art 1° .

Cuando utilizando un mismo medio de transporte se remita más de una carga para diferentes receptores, se consignarán los datos correspondientes a cada uno de ellos.

No se admitirán en su confección enmiendas, raspaduras y/o escrituras sobre borrado, debiendo emitirse un nuevo documento para todo cambio de dato consignado. La totalidad de los ejemplares inutilizados por tales motivos, quedarán en poder del emisor para su archivo.

Art. 6° - Los ejemplares aludidos en el inciso c) del artículo 5° tendrán los siguientes destinos:

- a) el original acompañará a la carga hasta destino y retornará al emisor para su archivo.
- b) el duplicado acompañará a la carga hasta destino y quedará en poder del transportista para su archivo.
- c) el triplicado acompañará a la carga hasta destino y retornará al remitente para su archivo, excepto cuando se produzca la situación prevista en el artículo 8°.
- d) el cuadruplicado quedará en poder del emisor para su procesamiento y archivo.

El original, el duplicado y el triplicado se adjuntarán, en todos los casos, al remito o documento equivalente -Resolución general N° 3419 (DGI), sus modificatorias y complementarias- y serán entregados al transportista de los productos, quien deberán efectuar cada viaje muñido de dicha documentación.

Art. 7° - Los originales, los cuadruplicados y, en su caso, los triplicados de las hojas de ruta yerbateras que queden en poder de los emisores, deberán ser archivados en forma ordenada atendiendo a lo dispuesto en el artículo 48 del Decreto Reglamentario de la Ley N° 11683, texto ordenado en 1978 y sus modificaciones.

C – Transportistas. Obligaciones

Art. 8° - (**Res General AFIP N° 108 del 19.03.98**) "Los transportistas exhibirán los ejemplares mencionados en el último párrafo del art. 6°, a requerimiento del personal fiscalizador de este organismo que efectúe el control de rutas, o del personal aduanero correspondiente, quienes procederán a intervenir los mismos.

El original y el duplicado, intervenidos en el control de ruta correspondiente, acompañarán a la carga hasta destino o hasta la aduana.

El triplicado se entregará obligatoriamente a los funcionarios que desarrollen la tarea de control de rutas o, de no haberse practicado la misma, y tratándose de productos con destino a exportación, al personal aduanero correspondiente."

Art. 9° - Los transportistas deberán entregar al remitente del producto yerbatero el original y, en su caso, el triplicado de la hoja de ruta yerbatera, para ser archivados junto con el cuadruplicado.

El duplicado del mencionado documento quedará en poder del transportista quien deberá archivarlo en forma cronológica y alfabéticamente por cada remitente que contrata su servicio.

D- Destinatarios receptores de los productos. Obligaciones. Situaciones especiales. Procedimiento aplicable.

Art 10 - Los destinatarios receptores de los productos yerbateros quedan obligados –respecto a la hoja de ruta- a:

- a) Constatar que el producto transportado esté respaldado por la misma.
- b) Verificar que los datos en ellas consignados correspondan al producto recibido.
- c) Entregar al transportista el original, el duplicado y, en su caso, el triplicado, conformados.

Art 11 - Cuando el destinatario de los productos yerbateros decida no recepcionarlos, total o parcialmente, con respecto al original, duplicado y, en su caso, triplicado de la hoja de ruta yerbatera, deberá:

a) Consignar en dichos ejemplares, en el espacio destinado a su firma la leyenda “devolución total” o “devolución parcial”, según corresponda, y en el sector “observaciones” el tipo de mercadería, la cantidad –en kilogramos- y los motivos del rechazo.

b) Entregar al transportista los ejemplares de dicho documento en devolución, que junto con los respectivos remitos o documentos equivalentes previstos en la Res Gral. N° 3419 (DGI), sus modificatorias y complementarias acompañarán a la carga hasta el establecimiento que las remitió.

El responsable del establecimiento de procedencia deberá archivar el original y, en su caso, el triplicado, junto con el cuadruplicado.

Art 12 - En el supuesto en que se devuelvan productos con posterioridad a su recepción, la remisión de los mismos deberá cumplir con las disposiciones de la presente resolución general, a los efectos de documentar el traslado del producto en devolución hasta el establecimiento de procedencia, correspondiendo efectuar los controles indicados en los incisos a) y b) del art. 10.

Art 13 - Cuando en los casos previstos en los art. 10, 11 y 12 se constate la falta de la hoja de ruta yerbatera, o cuando los datos consignados en ella no correspondan al producto recibido, los destinatarios receptores deberán informar tales hechos a este organismo mediante la presentación – dentro de los cinco (5) días de recepcionado el producto- de una nota en la que deberán consignar, como mínimo, los datos indicados en los incisos a), b), c) y en el punto 6, del inciso d) del Anexo II de la presente.

E - Registración de movimientos. Libros o registros a utilizar. Régimen de información

Art 14 - Los titulares y/o responsables de molinos, secaderos y/o depósitos de yerba mate quedan obligados a registrar los ingresos, egresos y existencias de los productos indicados en el Art 1°, utilizando a dicho fin, por cada uno de dichos establecimientos:

a) Un "Libro de Movimientos y Existencias", cuando la registración se efectúe mediante métodos manuales, que deberá estar habilitado por este Organismo con carácter previo a su utilización; o

b) medios computarizados.

El mencionado libro estará encuadernado y foliado y sus hojas, así como las que se habiliten en el caso de medios computarizados, deberán ajustarse, en cuanto al diseño y contenido de la información, al modelo que respecto de cada establecimiento se indica en los Anexos IV, V y VI de esta resolución general.

Art 15 - Cuando las registraciones se realicen utilizando medios computarizados, los registros se efectuarán en hojas con dos (2) numeraciones:

- a) Una numeración preimpresa al momento de la adquisición de las hojas, que debe ser progresiva por lote.
- b) Otra numeración asignada por el sistema utilizado, que debe ser consecutiva y progresiva.

Dichas hojas se conservarán ordenadas correlativamente, debiendo estar encuadernadas por lote hasta cien (100) hojas.

Art 16 - En aquellos casos en que un mismo establecimiento posea molino y secadero, podrá utilizarse un único libro para ambos, siempre que se cumplan los requisitos de diagramación y contenido de la información a que se refiere el párrafo 2° del art 14.

El ejercicio de la precitada opción deberá comunicarse previamente a este Organismo -con una antelación de diez (10) días- mediante la presentación de nota simple.

Art 17 - Las registraciones de las entradas y salidas de los productos se realizarán diariamente mediante asientos globales expresando las operaciones en kilogramos. A dicho fin corresponderá utilizar una hoja por cada producto.

Cuando se trate de la situación prevista en el art 11, el responsable del establecimiento de procedencia deberá registrar el reingreso del producto, con sustento en la hoja de ruta yerbatera y en el remito o documento equivalente previstos en la Resolución General N° 3419 (DGI), sus modificatorias y complementarias.

El responsable del establecimiento que, de acuerdo con lo previsto en el art 12, devuelva el producto deberá registrar el correspondiente descargo considerando a tal efecto la hoja de ruta emitida. Asimismo, el responsable del establecimiento de procedencia registrará el reingreso del producto de acuerdo con el remito o documento equivalente recepcionado.

Art 18 - Los movimientos diarios registrados estarán respaldados por las respectivas hojas de rutas yerbateras y por toda otra documentación requerida en las normas vigentes, que acredite fehacientemente el movimiento y destino final de los productos.

Art 19 - Los titulares y/o responsables de molinos, secaderos y/o depósitos, quedan obligados a informar mensualmente los movimientos de los productos mencionados en el art 1º, según corresponda, mediante la presentación, por duplicado, del formulario de declaración jurada N° 473, hasta el día 25 del mes siguiente al que se informa.

F- Disposiciones Generales

Art 20 - Todas las presentaciones a que se refiere esta Resolución General, se efectuarán ante la dependencia de este Organismo en la que el responsable se encuentre inscripto.

Art 21 - Apruébense el formulario de declaración jurada N° 473 y los Anexos I, II, III, IV, V y VI, que forman parte integrante de la presente.

Art 22 - Las disposiciones de esta resolución general serán de aplicación a partir del día 1 de abril de 1998, inclusive.

Art 23 - De forma.

Nota: Los formularios de los Anexos I, II, III, IV, V y VI pueden consultarse en el Boletín Oficial del 16.02.98.

Anexo I. Hoja de ruta yerbatera (modelo)

Anexo II. Hoja de ruta yerbatera – datos a contener

Anexo III. Código según tipo de yerba mate transportada

Anexo IV. Libro de movimientos y existencias: secadero

Anexo V. Libro de movimientos y existencias: molino

Anexo VI. Libro de movimientos y existencias: depósito

Formulario F.473. Declaración jurada mensual de movimientos y existencias – secaderos, molinos y depósitos de yerba mate.

Res AFIP N° 086 del 12.02.98

✓ Hoja de Ruta Yerbatera. Procedimiento. Norma modificatoria y complementaria de la Res Gral N° 086/98

Art. 1º - A los fines de la autorización dispuesta en el art 2º de la Res Gral N° 086, las entidades que se mencionan en el Anexo I con sus correspondientes dígitos identificadores – art. 5º inc. D) punto 1 de la precitada resolución general-, quedan obligadas a presentar:

a) cinco (5) juegos, conteniendo cada uno de ellos los cuatro (4) ejemplares de la hoja de ruta yerbatera.

b) nota detallando las características de impresión y resguardo de seguridad que contiene el precitado comprobante.

Las presentaciones establecidas en el párrafo anterior deberán efectuarse en la Subdirección General de Operaciones Impositivas del Interior de este organismo, sita en Hipólito Irigoyen 370, Piso 3°, Of. 3216, Capital Federal, dentro de los cinco (5) días corridos al de la publicación oficial de esta resolución general.

Art. 2° - Este organismo dará a conocer, mediante el dictado de la respectiva resolución general, las entidades que resulten autorizadas.

Art. 3° - Los titulares y/o responsables de molinos, secaderos y/o depósitos de yerba mate deberán presentar ante las autoridades interesadas, al momento de efectuar la adquisición de las hojas de ruta yerbateras, una nota conforme al modelo que se detalla en el Anexo II, juntamente con fotocopia del Documento de Identidad de quien retira los precitados comprobantes y de la Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) del establecimiento adquirente.

Art 4° - Sustituyese el Art 8° de la Resolución General N° 086, por el siguiente:

Art. 8° - "Los transportistas exhibirán los ejemplares mencionados en el último párrafo del art. 6°, a requerimiento del personal fiscalizador de este organismo que efectúe el control de rutas, o del personal aduanero correspondiente, quienes procederán a intervenir los mismos. El original y el duplicado, intervenidos en el control de ruta correspondiente, acompañarán a la carga hasta destino o hasta la aduana.

El triplicado se entregará obligatoriamente a los funcionarios que desarrollen la tarea de control de rutas o, de no haberse practicado la misma, y tratándose de productos con destino a exportación, al personal aduanero correspondiente."

Art. 5° - Apruébense los Anexos I y II, que forman parte integrante de la presente resolución general.

Art 6° - De forma.

Anexo I

0001 Federación Molineros de Yerba

0002 Cámara de Molineros de Yerba Mate de la Zona Productora

0003 Federación de Cooperativas Agrícolas de Misiones Ltda.
0004 Confederación Económica de Misiones

Anexo II

(1)

SRES (2)

De nuestra consideración:

Por la presente autorizamos al Sr. (3)para que adquiera la cantidad de (4)
.....hojas de rutas yerbateras.

(5) (6)

(1) Lugar y fecha

(2) Entidad autorizada

(3) Apellido y nombres, tipo y N° de documento de identidad

(4) Cantidad solicitada (en números y letras)

(5) Firma, apellido y nombres del titular o responsable debidamente autorizado

(6) Denominación o razón social, Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT) y domicilio del establecimiento adquirente.

Res Gral AFIP N° 108 del 19.03.98

✓ Hoja de Ruta Yerbatera. Procedimiento. Norma complementaria de la Res Gral N° 086/98

ARTICULO 1° — APRUEBASE la implementación de la Declaración Jurada de las Hojas de Ruta Yerbatera establecidas por Resolución 86/98 de la AFIP-DGI, que como nuevos anexos se adjuntan a la presente Resolución, los que deberán ser informados al INYM juntamente con los supuestos de declaración establecidos con anterioridad.

ARTICULO 2° — DENOMINACION. Los nuevos anexos que se implementan configurarán el Anexo IV de la Declaración Jurada para sujetos inscriptos en el Registro Nacional de Secaderos y Acopiadores, y el Anexo VI de la Declaración Jurada para los sujetos inscriptos en el Registro Nacional de Molinos, Fraccionadores, Importadores y Exportadores.

ARTICULO 3° — SUPUESTOS A DECLARAR. Se deberán declarar las Hojas de Ruta que respaldan el transporte de yerba mate en cualquiera de sus modalidades, que proceda a salir de zona productora, separadas por modalidad y provincia de destino. A tal fin, las correspondientes hojas de rutas deberán ser intervenidas por inspectores de los puestos de control del INYM.

ARTICULO 4° — SUJETOS ALCANZADOS. Estarán obligados a presentar la Declaración Jurada de Hoja de Ruta, todos los establecimientos inscriptos en los registros creados por Resoluciones 18/02 y 07/03, modificadas por Resoluciones 47/04 y 46/04 respectivamente, aunque no tengan movimientos fuera de la zona productora, en cuyo caso se deberá dejar expresado en el Anexo que corresponda la frase "Sin Movimientos".

ARTICULO 5° — PENALIDADES. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en la presente Resolución hará pasible al infractor de las sanciones establecidas en el Título X de la Ley 25.564.

ARTICULO 6° — VIGENCIA. El presente Reglamento tendrá vigencia para las Declaraciones Juradas correspondientes al mes siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la República Argentina.

ARTICULO 7° — De forma.

Res INYM N° 049 del 3.07.06

✓ **Infracciones a la Actividad Yerbatera**

.....
ARTICULO 3: Queda prohibida y sujeta a inmediato decomiso la exhibición, transporte o tenencia de yerba mate molida o envasada fuera de la Planta Fraccionadora o Molinera sin el correspondiente estampillado establecido en el Art. 21 de la Ley.

.....
ARTICULO 7: El traslado y entrega de yerba mate en todos sus estados que se realice mediante la utilización de cualquier medio de transporte —excepto ferrocarril— desde o con destino a secaderos, molinos y depósitos ubicados en las provincias mesopotámicas sin la documentación denominada "hoja de ruta yerbatera". (Art. 40 de la Ley N° 11.683 y sus modificaciones y Resoluciones de la AFIP).

.....
ARTICULO 11: La existencia de hojas ardidadas, quemadas o secas por el sol en los raídos transportados y en la planchada de los secaderos.

.....
ARTICULO 13: El transporte de personal sobre el producto cosechado.

ARTICULO 14: La falta de higiene y seguridad durante la cosecha, quebrado, acondicionado y transporte del producto.

.....
ARTICULO 16: La falta de documentación durante el transporte y en la entrega de yerba cosechada en el secadero.

.....

ARTICULO 27: La falta de identificación en las bolsas durante el transporte y comercialización de la yerba canchada.

.....

ARTICULO 34: Queda absolutamente prohibido el reprocesamiento resecado y/o molienda del palo subproducto de la zaranda, su transporte y/o comercialización.

.....

ARTICULO 37: El incumplimiento de las Leyes, Decretos Reglamentarios, Resoluciones y Disposiciones existentes y las que pudieren dictarse relacionadas con los objetivos de la Ley N° 25.564 y su Reglamentación.

Las infracciones descriptas en los artículos 1 a 3 inclusive se rigen por la Ley N° 25.564. Su incumplimiento origina la aplicación de las sanciones contenidas en los artículos 28 a 31 de esta misma Ley; tramitándose los sumarios correspondientes de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 36 a 38 del Decreto reglamentario 1240/02.

Las infracciones descriptas en los Artículos 4 a 6 inclusive, se rigen por la Ley 18.284 (Código Alimentario Argentino), siendo pasibles las sanciones determinadas en el artículo 9 y siguientes del C.A.A. Los sumarios se tramitan en la órbita del Ministerio de Salud de cada Provincia, siendo competente —en la Provincia de Misiones— la Dirección de Saneamiento Ambiental perteneciente a dicho Ministerio.

Los sumarios se tramitan de conformidad a lo dispuesto por el Decreto N° 2126/71 Reglamentario de la Ley N° 18.284.

La infracción contenida en el Artículo 7 está legislada en el Art. N° 40 de la Ley de Procedimiento Fiscal N° 11.683, texto ordenado en 1978 y sus modificaciones y el Artículo 7 del Decreto 618/97; así como las sucesivas Resoluciones de la AFIP respecto a la hoja de ruta yerbatera, estando vigente en la actualidad la Resolución N° 86/98 publicada en el Boletín Oficial el 16/02/98. Las sanciones y tramitaciones de los Sumarios están contenidas en dicha Resolución y sus modificatorias.

Respecto a las conductas descriptas en los artículos 8 a 36, constituyen infracción a la Resolución N° 49/02 del INYM, por la que se aprueba como Anexo I el Reglamento de Cosecha y Anexo II el Reglamento de Secanza, publicada en el Boletín Oficial de la República Argentina el 21/04/03. Las Sanciones que correspondan a estas infracciones son las contenidas en el artículo 28 y siguientes de la Ley N° 25.564, siendo procedente la tramitación de los Sumarios pertinentes según las Disposiciones de los Artículos 36 a 38 del Decreto Reglamentario 1240/02.

En el caso de reincidencia en las infracciones previstas en la Ley N° 25.564, Decreto Reglamentario N° 1240/02, o en las Normas Generales, será de aplicación lo establecido en el Art. 30 de la Ley 25.564.

Res INYM N° 015 del 14.05.03, Anexo

✓ **Reglamento de “La Cosecha de la Yerba Mate”**

.....

Art 4° Una vez cosechado la yerba mate, se deberán acelerar los tiempos de su llegada al secadero, evitando la exposición al sol.

Art 5° Deberá evitarse el pisoteo, aplastamiento o compactación del material.

Art 6° Queda prohibido el transporte de personas sobre el producto cosechado.

Art 7° Las condiciones de higiene durante la cosecha, quebrado, acondicionado y transporte, serán las apropiadas para mantener la calidad del producto.

Art 8° El transporte se podrá hacer a granel o en bultos (ponchadas) en vehículos adaptados al efecto, que cumplan con las condiciones de higiene y seguridad que permitan el adecuado transporte del producto.

Art 9° En caso de transportar la hoja de yerba mate en bultos (raídos), éstos no deberán pesar más de 80 kg. por unidad.

Art 10° Se controlará en los raídos, con especial atención, la ponchada, la cual deberá estar limpia y el tejido de la misma que permanece en contacto con la yerba mate verde deberá colocarse siempre del mismo lado.

Art 11° La producción cosechada, para su transporte de la chacra al secadero, deberá estar documentada con el nombre del propietario del cultivo, número de registro ante el INYM, propietario de la hoja verde, contratista y/o cuadrilla de cosecha, número de bultos y secadero destino.

Res INYM N° 049 del 25.11.02, Anexo I

✓ **Reglamento “De la Secanza de la Yerba Mate”**

Art 1° (**Res INYM N° 006 del 20.02.04**) "Al momento de la recepción de la materia prima, los secaderos de yerba mate deberán entregar al proveedor un ticket de balanza numerado, con el nombre del establecimiento, número de CUIT y el número del registro de secadero ante el INYM, o en su defecto, el comprobante de recepción exigido en el Art. 3 del presente Anexo. El comprobante de recepción deberá ser entregado en todos los casos".

Art 2° (**Res INYM N° 006 del 20.02.04**) "En el lugar de recepción de la materia prima, el secadero deberá contar con el libro actualizado de movimiento y existencias de yerba mate exigido por la Resolución 86/98 de la AFIP-DGI o la que modifique o reemplace en el futuro."

Art 3° (**Res INYM N° 006 del 20.02.04**) "El comprobante de recepción deberá consignar la fecha de entrega de la materia prima, titular de la producción, número de registro de productor ante el INYM y cantidad de producto entregado (kg), y deberá estar debidamente conformado por el productor o proveedor de la materia prima".

.....
Art 7° Quedará prohibido el ingreso a la planchada de acopio de hoja verde, vehículos con pérdida de aceite o barro (tierra).

.....
Art 9° Durante la temporada de cosecha, queda prohibido utilizar el área de recepción como garaje de vehículos y máquinas agrícolas.

.....
Art 14° A los efectos de la identificación del producto para su transporte y comercialización, los secaderos deberán colocar en cada bolsa, una etiqueta indicando el nombre del establecimiento, Registro del INYM, domicilio, fecha de elaboración (mes y año) y tipo de secanza, que deberá ser conservada hasta el momento de su industrialización.

.....
Art 20° Queda absolutamente prohibido el reprocesamiento (resecado y/o molido) del palo subproducto de la zaranda (salida de zaranda), su transporte y/o comercialización.

.....
Res INYM N° 049 del 25.11.02, Anexo II

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS
SECCION 7: TRANSPORTE DE PRODUCTOS FARINACEOS

TRANSPORTE DE:

➤ **Pastas Frescas**

.....
Deberán mantenerse y transportarse refrigerados.

.....
CAA, Capítulo IX, Art 721 (Res 687 del 27.08.98)

✓ **Refrigeración**

Se entiende por Refrigeración, someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar las de congelación.

Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto.

CAA, Capítulo III, Art 161

➤ **Productos de Panadería**

La venta y transporte de productos de panadería queda sujeta a las siguientes condiciones:

.....
El transporte de productos de panadería sólo podrá efectuarse en carros o vehículos cerrados y preservados de toda contaminación.

CAA, Capítulo II, Art 111 (Res N° 305 del 26.03.93)

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 8: TRANSPORTE DE AVES Y HUEVOS

TRANSPORTE DE:

➤ **Aves**

Art. 1° - Todo vehículo que transporte carnes en media res o cortes de bovinos, ovinos, porcinos, aves, menudencias, pescados y mariscos deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido por Res N° 110 del 21.01.93 y su modificatoria 740 del 5.08.93 dictada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

.....
Nota: Ver Transporte de Carnes en esta publicación.

C, Res Conjunta SAGyP N° 842 y SENASA N° 955 del 13.09.93

✓ **Aves. Lavado y Desinfección de Vehículos**

Lavado y desinfección de vehículos. Los vehículos que hayan transportado aves, deberán ser lavados a presión y desinfectados con productos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Decreto 4238, Numeral 20.5.2 (Res SENASA N° 553 del 8.07.02)

✓ **Aves. Conservación. Requisitos**

"Aves. Conservación. Requisitos. Las masas musculares más profundas del ave (músculos pectorales), deberán alcanzar una temperatura de conservación entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C), con DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en un lapso no superior a las SEIS (6) horas a partir del sacrificio.

Dichas temperaturas deberán respetarse durante todo el período de depósito del producto en el establecimiento, durante la cadena de distribución y la de comercialización."

Decreto 4238, Numeral 20.5.15 (Res SAGPA N° 430 del 31.03.04)

"Aves enteras. Cortes Conservación. 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 Grados Centígrados (-4° C) en toda la cadena de comercialización.

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

Decreto 4238, Numeral 26.2.23 (Res SAGPA N° 430 del 31.03.04)

➤ **Huevos frescos**

k) Los huevos frescos deberán transportarse conforme al numeral 22.2.61, adecuadamente protegidos de los agentes climáticos;

l) Los huevos conservados por el frío, deberán transportarse en vehículos de categoría "A", "B" o "C", según la duración del transporte;

Decreto 4238 28. 30 Inc. k y l (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Huevos a Granel. Prohibición**

Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.

Decreto 4238 22.2.61 (Res N° 933 del 29.12.87)

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 9: TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE LA PESCA

TRANSPORTE DE:

➤ CRUSTÁCEOS

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

Decreto 4238, Numeral: 23.12.11 (Res SENASA N° 533 del 10.05.94)

Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua.

Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte deben enfriarse.

Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo del caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

Como excepción se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma).

CAA, Capítulo VI, Art. 273

➤ MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

✓ Explotación y Comercialización

Se entiende por Reglamento sanitario de explotación y comercialización de moluscos bivalvos vivos, para consumo humano directo, al conjunto de normas higiénico-sanitarias a las que se ajustarán los establecimientos con habilitación dedicados a la explotación, tenencia, producción, importación, transporte y expedición de moluscos bivalvos vivos.

Salvo las disposiciones relativas a la depuración, la presente reglamentación se aplicará a los equinodermos, tunicados y a los gasterópodos marinos

Decreto 4238, Numeral: 23.24.1.1 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ Ambito de aplicación

La presente Reglamentación tendrá vigencia en todo el Territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo a las normas establecidas para la explotación, tenencia, producción, transporte y expedición de moluscos bivalvos, con el objeto de tener un correcto estado sanitario de las explotaciones favoreciendo la admisión de los mercados interno e internacional.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.1.3 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Autoridad sanitaria competente (Servicio Veterinario Oficial)**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) a través del área técnica pertinente, ejercerá el poder de Policía de certificación Sanitaria y habilitará las zonas de producción, reinstalación y terminación así como el control del embalado, conservación, almacenamiento y transporte de los moluscos bivalvos vivos.

El control sanitario oficial se apoyará en la presente reglamentación previendo:

- a.- Inspecciones a los establecimientos de moluscos bivalvos vivos sometidos a control.
- b.- Exámenes de laboratorio efectuados periódicamente para determinar la aptitud para consumo de los moluscos bivalvos

Decreto 4238, Numeral 23.24.1.4 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Lote**

Moluscos bivalvos de la misma especie, recolectados en una zona de producción autorizada, de una misma categoría sanitaria, destinados a ser enviados a un centro de depuración, una zona de reinstalación, de expedición o a un establecimiento de transformación autorizados.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.1.20 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Transferencia**

Operación consistente en transportar moluscos bivalvos vivos de una zona de producción a otra zona de producción para su cultivo, complemento de cultivo o afinación.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.1.29 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Medio de Transporte**

Las partes reservadas a la carga en los vehículos de transportes, aeronaves y bodegas de buques o contenedores para transporte por tierra, mar o aire.

Decreto 4238, Numeral 23.24.1.33 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Envío. Definición**

La cantidad de moluscos bivalvos vivos manipulados en un centro de expedición o tratados en una planta depuradora, destinados a uno o varios clientes.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.1.34 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Condiciones de recolección y transporte**

Bajo la supervisión de la autoridad sanitaria competente luego de la pesca o durante el transporte hasta un centro de expedición o de purificación, una zona de reinstalación o un centro de transformación deberá proveer:

- a.- Que las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no permita una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni cambios importantes en su aptitud para ser sometidos a depuración, transformación o reinstalación.
- b.- Que los moluscos bivalvos vivos estén adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces, vibraciones para evitar rotura de las valvas.



- c.- Las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no podrán suponer una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad, ni cambios importantes en su aptitud para ser sometidos a depuración, transformación o reinstalación.
- d.- Entre la recolección y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no podrán volver a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.
- e.- Los medios de transporte para moluscos bivalvos vivos deberán asegurar las condiciones que impidan contaminaciones adicionales y el aplastamiento de las valvas, debiendo ser fáciles de lavar y desaguar.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.4.1. (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Documento de registro**

Un documento de registro para la identificación de los lotes de moluscos bivalvos vivos deberá acompañar a cada lote durante el transporte de la zona de recolección a un centro de expedición o un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación. El documento será expedido por las autoridades competentes a petición del recolector. Por cada lote, el recolector deberá completar las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información:

- a.- Identidad y firma del recolector.
- b.- Fecha de recolección.
- c.- Descripción tan detallada como fuere posible de la ubicación de la zona de producción.
- d.- Relación tan detallada como fuere posible de las especies de moluscos y de su cantidad.
- e.- Número de autorización y lugar de destino para embalado, reinstalación, depuración o transformación.

Los documentos de registro deberán estar siempre numerados consecutivamente.

Las autoridades competentes llevarán un registro de los números de los documentos de registro y de los nombres de los recolectores de moluscos bivalvos vivos para quienes se hayan expedido tales documentos.

En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha de entrega en el documento de registro correspondiente. Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservarlo durante dos (2) años.

No obstante si la recolección la lleva a cabo el personal del centro de expedición, del centro de depuración, de la zona de reinstalación, o del establecimiento de transformación de destino, podrá sustituirse el documento de registro por una autorización permanente de transporte, concedida por la autoridad competente.



Decreto 4238, Numeral: 23.24.4.3 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Envío en paquete cerrado**

Los envíos de moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano serán transportados en paquetes cerrados desde la salida del centro de expedición hasta la entrega para su venta inmediata al consumidor o al minorista.

Decreto 4238, Numeral: 23.24.9.1 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Características de los medios de transporte**

Los medios de transporte utilizados para los envíos de moluscos bivalvos vivos deberán reunir las siguientes características:

- a) Las paredes interiores o cualquier otra parte que pueda estar en contacto con los moluscos bivalvos vivos deberán ser de materiales resistentes a la corrosión. Las paredes serán lisas y fáciles de limpiar.
- b) Estarán convenientemente equipados para proteger a los moluscos de las temperaturas extremas frías o calientes, de la suciedad y el polvo.
- c) Los moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse junto con otros productos que puedan contaminarlos.

Decreto 4238, Numeral 23.24.9.2 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Vehículos**

Los envíos de moluscos bivalvos vivos se transportarán y distribuirán mediante vehículos o contenedores cerrados que mantengan el producto a una temperatura entre Cuatro y Siete Grados Centígrados (4 y 7° C).

Los embalajes que contengan moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse en contacto directo con el piso.

Cuando se utilice hielo para transportar envíos de moluscos bivalvos vivos, éste se obtendrá a partir de agua potable o agua de mar limpia.

Decreto 4238, Numeral 23.24.9.3 (Res SAGPA N° 506 del 31.08.00)

✓ **Rótulo Sanitario en envíos**

Todos los paquetes de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán un rótulo sanitario aprobado por la autoridad sanitaria que permita identificar en todo momento el transporte, distribución y entrega al minorista, del centro de expedición del que proceden.

Los rótulos deben contener los siguientes datos:

- a) País expedidor.
- b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común y científico).
- c) Identificación del centro de expedición mediante el número de autorización expedido por la autoridad sanitaria competente.
- d) Fecha de embalado (día y mes).

No obstante lo dispuesto por la autoridad sanitaria referente a la fecha de vencimiento aplicable a los demás productos en el caso de los moluscos bivalvos vivos podrá ser sustituida por la mención: “Estos animales deben estar vivos en el momento de la compra”.

Decreto 4238, Numeral 23.24.10.1 (Res. SAGPA N° 506 del 31.08.00)

➤ PESCADOS

✓ Pescados y Mariscos. Transporte. Normas Generales

Todo vehículo que transporte carnes en media res o cortes de bovinos, ovinos, porcinos, aves menudencias, pescados y mariscos deberán dar estricto cumplimiento a lo establecido por la resolución SENASA N° 110 del 21.01.93 y su modificatoria N° 740 del 5.08.93 dictada por el SENASA. Art. 1°.

Nota: Ver Transporte de Carnes en esta publicación

C, Res Conjunta SAGyP N° 842 y SENASA N° 955 del 13.09.93

✓ Pescado en Filetes o en Trozos. Transporte y Venta

Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas.

La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente:

a) El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica.

b) Los filetes y/o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es decir, cuando se transporten y/o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta.

Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción en cuanto a la cantidad de amoníaco los Elasmobranquios.

(Res 846 del 30.7.76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg. (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg. (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metil-mercuriales.

CAA, Capítulo VI, Art 272

✓ **Pescado Fresco. Transporte y Venta**

Se consideran Pescados frescos o Pescados del día, los que no hayan sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados.

En las pescaderías, lugares de venta y medios de transportes se deberán conservar en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada.

Se autoriza la venta de pescado integro que haya sido tratado por inmersión durante 5 minutos en una solución de clorhidrato de oxitetraciclina cuya concentración sea de 36 ppm, o bien mantenido con hielo al que se le ha agregado dicho conservador en la proporción de 5 ppm.

Los pescados que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificados en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

CAA, Capítulo VI, Art 271

✓ **Envíos. Definición**

Envío. La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.

Decreto 4238, Numeral: 23.2.6 (Res SENASA N° 533 del 10.05.94)

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 10: TRANSPORTE DE CARNES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

➤ **Faenamiento y transporte ilegal de animales.**

SERÁ reprimido con arresto de veinte (20) a sesenta (60) días, el que faene, facilite muebles o inmuebles o de cualquier manera colabore a esos fines o transporte animales faenados y/o sus distintas partes con ánimo de lucro, sin la autorización legal y el control sanitario correspondiente.

Artículo 109.- Ley 8431, Código de faltas de la Provincia de Córdoba

➤ **Comercialización de animales faenados ilegalmente**

SERÁ reprimido con arresto de treinta (30) a noventa (90) días, el que adquiriere, recibiere u ocultare o de cualquier manera comercializare, animales faenados y/o sus distintas partes, conociendo o debiendo conocer que los mismos fueron faenados o transportados en las condiciones enunciadas en el artículo anterior.

Artículo 110.- Ley 8431, Código de faltas de la Provincia de Córdoba

➤ **Secuestro y decomiso.**

LA comisión de cualquiera de los hechos a que alude el presente Capítulo, determinará siempre el secuestro y decomiso de la mercadería involucrada.

Artículo 112.- Ley 8431, Código de faltas de la Provincia de Córdoba

• **DECRETO 4238 – SENASA**

➤ **CAPITULO XXVIII: TRANSPORTES**

✓ **Medio de transporte. Definición**

Se entiende por “medio de transporte”, a los fines de este Reglamento, a todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal fuera del establecimiento.

Decreto 4238 28. 1 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Medio de transporte registrado**

Bajo esta denominación se encuadran los vehículos que por las características particulares del producto a transportar, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado. Estos vehículos serán habilitados, registrados e inspeccionados por el SENASA.

Decreto 4238 28. 1. 1 (Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95).

✓ **Medio de transporte. Exigencias**

Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal a un establecimiento con inspección nacional, deberá contar con habilitación otorgada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y cumplimentar con las exigencias consignadas en el presente Reglamento.

Decreto 4238 28. 2 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Medio de transporte**

La habilitación de los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, se hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y la existencia o no de sistemas de enfriamiento, en las siguientes categorías, a saber:

Categoría “A”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.

Categoría “B”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA.

Categoría “C”: caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.

Categoría “D:” caja sin aislamiento térmico.

Categoría “E”: sin caja.

Decreto 4238 28. 3 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Habilitación**

A los efectos del trámite de la habilitación de medios de transporte para los productos, subproductos y derivados de origen animal el interesado deberá:

a) Presentar una solicitud en la que se indicarán las características físicas de aquél (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semi-remolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular. Dicha solicitud se presentará ante las autoridades sanitarias del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL que a tal efecto se determine, así como toda otra documentación que se estime corresponder;

b) deberá someter la unidad a inspección en el lugar que a tal fin indique el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;

c) (Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95).

Abonar el arancel de habilitación y permanencia en los registros que fije el SENASA y corresponda según la categoría del vehículo. Al solo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:

A) Isotérmico con equipo mecánico de frío. Comprende a la categoría A definida en Numeral 28.3.

B) Isotérmico sin equipo mecánico de frío que podrá ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados, según los requerimientos de conservación del producto a transportar. Comprende a las Categorías B y C definidas en el Numeral 28.3.

C) Vehículos utilitarios equipados con caja cerrada tipo furgón. Comprende la Categoría D definida en el Numeral 28.3.

Decreto 4238 28. 4 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Documentación oficial**

El medio de transporte tendrá una documentación oficial que acredite su habilitación y que el transportista deberá presentar cada vez que le sea requerida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL u otra autoridad competente.

Decreto 4238 28. 5 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Permiso de Tránsito**

Se entiende por “Permiso de Tránsito” (Anexo 2, facsímiles 7 y 8), a la documentación sanitaria que se extiende en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), con destino a otro establecimiento habilitado, depósito o comercio. No habilita para el franqueo de barreras sanitarias.

Anexo 2
Decreto 4238/68- Facsímil N° 7

ORIGINAL

 PERMISO DE TRANSITO No habilita para el Franqueo de Barreras Sanitarias		 SENASA			
LUGAR DE EMISION <input style="width: 95%;" type="text"/>	DIA <input style="width: 95%;" type="text"/>	MES <input style="width: 95%;" type="text"/>	AÑO <input style="width: 95%;" type="text"/>	HORA DE SALIDA <input style="width: 95%;" type="text"/>	0000-X-00000 TEMPERATURA <input style="width: 95%;" type="text"/>
Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO					
a transportar los siguientes productos inspeccionados					
En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N° destino					
INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS					
..... Aclaración de Firma		 Firma Inspección Veterinaria		
Nombre Imprenta:		CUIT N°			

Permiso otorgado por el SE.NA.SA. (Alcance Nacional)



SECRETARIA DE GANADERIA
DIVISION FAENAMIENTO E INDUSTRIALIZACION DE CARNES

CÓRDOBA,

He recibido el talonario numerado desde el
SERIE B N° **774101** al N° **774150**
y que contiene los **CERTIFICADOS SANITARIOS DE TRANSITO PARA CONSUMO INTERNO**
cuyo contenido ha revisado hallándolos de conformidad y de cuyo empleo me hago
responsable.

NOMBRE Y APELLIDO

FIRMA

N° DE MATRICULA

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

EXPENDIDO POR:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:.....

Permiso Otorgado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba, a los cárnicos. (Alcance Provincial)

✓ **Cambio de titularidad del vehículo**

El cambio de titularidad del medio de transporte, anula la habilitación conferida del vehículo por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Decreto 4238 28. 6 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Habilitación. Lapso de validez**

La habilitación de los medios de transporte, tendrá una validez máxima de un (1) año, a contar desde la fecha de otorgamiento, que podrá ser revocada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Decreto 4238 28. 7 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Identificación del medio de transporte**

Los medios de transporte habilitados deberán exhibir en el exterior, en la parte posterior y en ambos laterales de la caja, contenedor o cisterna, en forma bien legible, en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho (8) centímetros, la siguiente leyenda:

TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS — SENASA N° , donde se consignará el número de inscripción otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

En el caso de tratarse de vehículos para transportar subproductos incomedibles, la leyenda a utilizarse será: TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES — SENASA N°

Decreto 4238 28. 8 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Revestimiento interior**

El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil higienización, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos; las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presenten saliencias ni depresiones que dificulten la higienización. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente. Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión. La iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.

Decreto 4238 28. 10 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).



✓ **Rieles de los medios de transporte**

Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso.

Decreto 4238 28. 11 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Termómetros**

Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la caja de carga.

Decreto 4238 28. 12 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Uso parcial del medio de transporte. Exigencias**

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, debiéndose dividir el transporte por medio de un tabique de material autorizado por SENASA, que garantice herméticamente la independencia de los sectores. Antes de proceder a la carga, la empresa deberá presentar ante el Servicio de Inspección Veterinaria, con carácter de declaración jurada, el detalle de los artículos generales que la componen, estando facultado dicho Servicio a no autorizarla si considera que alguno de esos elementos constituye un riesgo de contaminación para los productos a transportar.

Decreto 4238 28. 15 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Caja de carga. Restricciones**

Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Decreto 4238 28. 20 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Documentación sanitaria y precintado de vehículos**

Todo vehículo que transporte productos comestibles y que haya sido cargado en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberá salir del lugar, debidamente precintado y con la correspondiente documentación sanitaria.

Decreto 4238 28. 21 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

✓ **Precintado de vehículos**

Los vehículos o recipientes que contengan productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados en el establecimiento en el que son cargados. Los precintos no serán retirados, ni abiertos los vehículos o recipientes, sin la presencia y autorización del Servicio Nacional de Inspección Veterinaria de destino o control de tráfico del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Toda otra autoridad nacional, provincial o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomara intervención retirando el o los precintos, deberá consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma, cargo que ocupa en la repartición actuante.

Decreto 4238 28. 22 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

✓ **Carga de productos comestibles. Restricciones**

Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias incomedibles y viceversa.

Decreto 4238 28. 23 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Transporte simultáneo de especies distintas**

No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies, cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes. Podrán transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación.

Decreto 4238 28. 24 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Transporte. Drenaje**

Para efectuar el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal que drenen líquidos, los vehículos deberán disponer de tanques receptores de los mismos.

Toda vez que se compruebe el escurrimiento de dichos líquidos al exterior, se considerará en infracción al medio de transporte.

Decreto 4238 28. 26 (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

✓ **Acondicionamiento de los productos para su transporte. Requisitos generales**

En el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados de origen animal deberán observarse los siguientes requisitos generales:

- a) Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte. Son excepción a esta norma, los casos en que se cuente con un envase secundario;
- b) En los transportes con equipo de frío, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas;



c) No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente:

1. Productos enfriados con congelados;
2. Productos desnudos con otros envasados en continentes secundarios;
3. Productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados;

d) No podrán transportarse conjuntamente menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en sendos envases primarios.

e) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

El transporte de carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos, chacinados y productos lácteos, se realizará en medios de transporte de las categorías “A” o “B”.

f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93)

Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (por ejemplo: grasas, embutidos secos, salazones, quesos duros), podrán transportarse en medios de transporte de la categoría “C”.

Decreto 4238 28. 29 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

✓ **Acondicionamiento de los productos para su transporte. Requisitos particulares**

En el acondicionamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán observarse los siguientes requisitos particulares:

- a) Las medias reses que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deberán ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra;
- b) Las menudencias rojas (pulmones, corazón e hígado), el mondongo y la “carne chica”, frescos o enfriados sin empacar, deberán acondicionarse en recipientes inoxidables. Si se hallan empacados, deberán acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.
- c) Las tripas y mondongos no elaborados remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deberán ser transportados en vehículos que deben reunir las condiciones establecidas en este Reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidables.
- d) El mondongo cocido o semicocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;
- e) Las tripas saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;
- f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

Las reses, medias reses o cuartos que se congelen, así como las menudencias congeladas o los bloques que éstas formen, deben hallarse cubiertas por telas de origen vegetal o laminados plásticos o de otro tipo, aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cubiertas o no con yute o arpillera y pueden estibarse cumpliendo con los recaudos técnicos del apartado 28.29 y transportarse en vehículos cerrados, Categoría “A” o “B”;

- g) La grasa en rama se transportará en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;
- h) La grasa fundida líquida será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;
- i) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
- j) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
- k) Los huevos frescos deberán transportarse conforme al numeral 22.2.61, adecuadamente protegidos de los agentes climáticos;
- l) Los huevos conservados por el frío, deberán transportarse en vehículos de categoría “A”, “B” o “C”, según la duración del transporte;
- m) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).
- Los productos de la pesca, según sus características, serán transportados cumplimentando los requisitos establecidos en el Capítulo XXIII de este Reglamento y en medios de transporte de las categorías “A” o “B”;
- n) La sangre será transportada en recipientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;
- ñ) Las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deberán transportarse en vehículos de las Categorías “A” o “B”;
- o) Los subproductos de origen animal, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos, y el acceso de insectos;
- p) Los huesos procedentes de fauna y desposte deberán salir triturados del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del inciso anterior. El SENASA establecerá el plazo para la adecuación de esta exigencia de las plantas habilitadas y las excepciones.
- Decreto 4238 28. 30 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).**

✓ **Higiene y seguridad**

El transporte de carnes frescas de consumo deberá hacerse:

1. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

CAA, Capítulo VI, Art. 259

✓ **Carne Vacuna Cocida Conservada de Humedad Intermedia**

Se entiende por Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, la carne trozada convenientemente, reducida en su actividad acuosa y preservada por cocción en una solución que contiene sal común, glicerina y sorbato de potasio.

.....

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24 h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24 h; 100 HR; 38°C respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

.....

CAA, Capítulo VI, Art. 379bis (Res 712 del 25.04.85)

✓ **Carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío**

Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrá 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.

RIPSyDOA, Numeral 26.1.16

✓ **Carnes con Hueso de Establecimientos**

Art 1° - La salida de carne con hueso de los establecimientos faenadores debidamente autorizados no será regulada en cuanto a exigencias vinculadas con el troceo de las medias reses. Se permitirá todo corte, con o sin hueso o menor al citado anteriormente.

Art 2° - La temperatura del producto no deberá exceder los SIETE grados centígrados (7°C) al momento de salida de los establecimientos faenadores, troceadores y/o de comercialización mayorista de carnes bovinas cualquiera sea su naturaleza. La temperatura deberá ser tomada en el centro de la porción muscular gruesa.

Art 3° - Cada media res o trozo deberá estar provisto de la correspondiente tarjeta identificatoria, claramente legible, que contenga la siguiente información:

Nombre del titular de la faena,
Nombre del establecimiento faenador,
Número de matrícula del mismo y clave única de identificación tributaria (C.U.I.T.),
Número de habilitación sanitaria,
Fecha de faena,
Numero de tropa,
Clasificación y peso,
Identificando el tipo de corte.

Art 4° - Durante su transporte. en vehículos adecuadamente acondicionados y habilitados de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Conjunta SAGyP N° 842 y SENASA 955 del 13 de setiembre de 1993, las carnes bovinas deben permanecer correctamente enfriadas y rotuladas, acompañadas por su correspondiente factura o remito y certificación sanitaria, recayendo la responsabilidad de su no cumplimiento en quien realice la facturación de la mercadería en tránsito, debiendo el mismo adoptar las precauciones correspondientes a fin de observar lo dispuesto en esta normativa.

Art 5° - El incumplimiento de lo establecido en la presente resolución, determinará la aplicación de las sanciones y/o medidas cautelares previstas en el artículo 27 de la Ley N° 21740 y sus modificatorias.

Art 6° - Lo prescripto en la presente regirá a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. En todo el territorio de la Nación.

Art 7° - Deróganse las Resoluciones Conjuntas:

SAGyP N° 843 y SENASA N° 821 del 14.09.92;

SAGyP N° 27 y SENASA N° 81 del 19.01.93;

SAGyP N° 153 y SENASA N° 336 de 7.04.93 y la:

Res SENASA N° 868 del 29.09.92.

Art 8° - De forma.

C: Res. Conj SAGyP N° 983 y SENASA N° 1387 del 10.11.94

➤ **TRANSPORTE DE CONSERVAS**

Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

RIPSyDOA, Numeral 17.4.8

➤ **TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE CAZA MENOR**

El transporte al establecimiento elaborador se hará en vehículos cerrados, perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.

RIPSyDOA, Numeral: 19.2.3

➤ **TRANSPORTE DE RANAS**

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.



RIPSyDOA, Numeral 23.22.5 (Res SENASA N° 533 del 10.05.94)

• SANCIONES

De conformidad con lo dispuesto en el Art. 8° de la Ley 19852 modificado por la Ley 22401, las infracciones a las normas establecidas en el presente Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal serán sancionadas con las siguientes penalidades:

- a) Apercibimiento o;
- b) Multas graduables entre un mínimo de quinientos mil pesos y un máximo de quinientos millones de pesos;
- c) Suspensión de hasta un año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros o
- d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos;
- e) Con carácter accesorio podrá imponerse la sanción de inhabilitación temporaria o definitiva y el comiso de los productos involucrados en la infracción y, de acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho.

Los importes de las multas previstas en el Inc b) serán reajustados semestradamente por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, de acuerdo con la evolución del Índice de Precios al por Mayor, Nivel General, suministrado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Los montos de las multas que se impongan serán también actualizados sobre la base del mismo índice entre la fecha en que debió pagarse y aquella en que se haga efectiva.

Las sanciones serán aplicadas por el Director General del Servicio Nacional de Sanidad Animal o por el funcionario que determine expresamente la reglamentación del Art. 8° de la Ley 19852, sustituido por la Ley 22401 previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado. Serán recurribles por vía de recurso de apelación ante la Cámara Federal con competencia en el lugar donde se hubiere cometido el hecho.

El recurso deberá interponerse y fundarse ante la autoridad que hubiere aplicado la sanción dentro de los 15 días hábiles de notificada, previo pago cuando se tratara de pena de multa.

RIPSyDOA, Numeral 30.1 (Dec N° 1714 del 12.07.83)

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS
SECCION 11: TRANSPORTE DE GRASAS Y ACEITES

✓ **Barriles, bidones o tanques**

El transporte de grasa o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

RIPSyDOA, Numeral: 14.7

✓ **Vehículos. Inscripción**

Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el Registro que al efecto lleva el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Se procederá a la inscripción de los mismos solo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

RIPSyDOA, Numeral: 14.7.1

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS
SECCION 12: TRANSPORTE DE SAL

✓ **SALINERAS**

Los Establecimientos dedicados a la producción y comercialización de sal para el consumo alimenticio, o sea para cocina, mesa o industrias de la alimentación, además de responder a las normas de carácter general, deberán observar las siguientes disposiciones, a saber:

.....

c) Los establecimientos de las empresas salineras que fraccionan la sal fuera de las salinas y los establecimientos que, sin ser productores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas de primer uso o algodón y no podrán tener en sus locales o depósitos destinados al fraccionamiento, sal para uso industrial no alimenticio.

.....

CAA, Capítulo II, Art 134

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 13: TRANSPORTE DE ALIMENTOS A DOMICILIO

✓ **Transporte de comidas a domicilio**

Las casas de comida, pensiones, fondas, restaurantes, rotiserías, hoteles y particulares que preparen comidas para ser distribuidas a domicilio, deberán transportarlas en condiciones higiénicas, por repartidores que cumplan con las disposiciones del presente, y son responsables ante la autoridad sanitaria de las deficiencias que ésta compruebe al respecto.

CAA, Capítulo II, Art. 154

✓ **Vehículos y envases utilizados por repartidores y vendedores ambulantes**

Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc.) para resguardo de la mercadería.

La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejara.

CAA, Capítulo II, Art 150

✓ **Viandas a domicilio**

La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene y refrigeración, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo con el presente Código; personal provisto de certificado de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

.....
CAA, Capítulo II, Art 151 (Res N° 1555 del 12.09.90)

i

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 14: TRANSPORTE DE PRODUCTOS AROMATICOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS

➤ BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y AGRICOLAS

✓ Personal. Trabajadores

Las personas que trabajen en el lugar de producción durante la etapa de acondicionamiento, almacenamiento y transporte o dentro de un establecimiento elaborador del alimento, deberán mantener un grado apropiado de aseo personal, comportarse y actuar de manera adecuada y tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación y el deterioro.

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo I - Temas Generales, Punto 1.2

✓ Transporte

El alimento puede contaminarse durante el transporte y manipuleo. Se debe procurar que los productos cosechados mantengan su inocuidad e integridad.

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo I - Temas Generales, Punto 4

Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie para evitar su contaminación o deterioro.

Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente higienizados, secos y preferentemente desinfectados.

La carga y descarga es conveniente realizarla de día (de noche, la luz artificial atrae insectos que pueden introducirse en los envases), en lugares separados de aquel donde se procesa el alimento, protegidos de las inclemencias del tiempo y de la posible contaminación.

La carga deberá viajar firmemente estibada en el compartimiento, para evitar movimientos durante el traslado que perjudiquen la calidad del alimento transportado.

Estacionar y/o guardar los vehículos para el transporte en lugares aislados de la zona donde se manipulan los alimentos para evitar la contaminación por gases de combustión.

Cuando se transporte a granel es conveniente prever la ventilación del material con aire seco, para eliminar la humedad resultante de la respiración de las especias y evitar la condensación de la misma cuando el vehículo pase de una región cálida a otra más fría, de una seca a otra húmeda o del día a la noche.

Es conveniente definir de antemano las zonas de carga y descarga.

Tratar los envases sin brusquedad para evitar roturas de envases y/o daños al alimento.
Considerar las cargas mixtas respecto a la compatibilidad e incompatibilidad de los productos (olores, contaminaciones, coloreado, etc.), que no haya sustancias tóxicas, o cuando tengan distintos requerimientos de temperatura, humedad, etc.

Comprobar el buen estado de las partes del vehículo, por ejemplo: ausencia de roturas, aberturas y funcionamiento de cierres, posibles entradas de agua, etc.

No estacionar la carga al sol durante las paradas. Tampoco es recomendable detenerse junto a otro transporte o maquinaria que esté liberando gases de combustión del motor.

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo I - Temas Generales, Punto 4.1

✓ **Producción Primaria y Cosecha. Transporte**

.....

Procure reducir al mínimo los daños mecánicos al alimento durante la cosecha y transporte.

.....

Considerar además las recomendaciones dadas en: TEMAS GENERALES: 4.- TRANSPORTE.

.....

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo II - Producción Primaria y Cosecha, Punto 2.2

✓ **Poscosecha. Transporte**

.....

Transporte el alimento siguiendo las recomendaciones dadas en: TEMAS GENERALES: 4.- TRANSPORTE.

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo III - Poscosecha, Punto 1.4

✓ **Transporte del Producto Terminado**

Referirse a: TEMAS GENERALES: 4.- TRANSPORTE.

Especialmente:

- cargar y descargar cuidadosamente;
- mantener la integridad de envases y alimentos;
- limpiar y mantener los transportes;
- evitar contacto con el exterior y con toda contaminación posible.

En climas cálidos y húmedos habrá que esperar que las especias lleguen a la temperatura ambiente antes de exponerlas a las condiciones externas, lo cual podría requerir de UNO (1) a TRES (3) días.

Las especias que se hayan derramado pueden contaminarse fácilmente, por lo que no deberán utilizarse como alimento.

Res SENASA N° 530 del 26.11.01, Anexo, Capítulo IV - Establecimiento, Punto 2.5

✓ **Transporte de Frutos de Pimiento para Pimentón**

9. ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

El acondicionamiento, almacenamiento y transporte deberán asegurar la perfecta conservación y calidad del producto.

Res SAGPA N° 076 del 17.02.06

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

SECCION 15: TRANSPORTE DE MIEL

➤ **CONDICIONES DE RASTREABILIDAD O TRAZABILIDAD**

✓ **Sistemas de Control desde su obtención hasta su embarque para exportación**

ANEXO I

.....

D — Extracción, envasado e identificación de la miel a granel.

3. — La identificación de cada envase donde se ubicará la miel extraída directamente de las colmenas, se realizará en la zona planografiada, haciendo constar con pintura indeleble el número oficial de la Sala de Extracción y a continuación, en la misma línea de escritura y separadas con una barra, las DOS (2) últimas cifras del año de obtención.

4. — En el caso que en dicha Sala se extraiga miel de más de UN (1) apicultor, como es el caso de asociaciones, cooperativas o trabajos realizados a terceros, se agregará entre el número de la Sala de Extracción y las cifras del año de obtención, el número de Lote que se le asignará al dueño de la materia prima que se obtenga.

4.1. — El número de lote otorgado será registrado por parte del propietario responsable de la sala de extracción o persona designada a tal efecto por aquél, en el Libro de Movimiento de uso obligatorio, rubricado por el SENASA, utilizando el diagrama establecido en el Anexo II. No obstante, podrá utilizarse de igual forma un sistema electrónico impreso en planillas archivadas con su numeración correlativa, donde figurarán los datos de la empresa y la firma de su responsable en cada una de ellas. Cualquiera sea la modalidad utilizada, se encontrará a disposición de la autoridad oficial competente.

4.2. — Cuando en tales establecimientos se mezclen en un mismo envase a granel, mieles de DOS (2) o más productores, deberán registrarse en el Libro o Planilla del Sistema Electrónico de Movimiento, los datos correspondientes a cada uno de ellos, asignándose a la mezcla existente en el tambor, el número de lote de la última miel introducida.

E — Procesamiento y/o Fraccionamiento de Miel e identificación de envasado.

.....

2. — Los tambores con miel a granel que arriben a estas plantas de procesamiento y/o fraccionamiento, deberán provenir de establecimientos que cumplan con las condiciones previstas en el Rubro D.

2.1. — El tránsito de tales tambores hasta la planta de procesamiento y/o fraccionamiento, deberá realizarse con el amparo de un documento de remito o boleta de compra debidamente firmado tanto por el vendedor como por el comprador, donde se hará figurar claramente los datos que consten en la zona planografiada de los tambores de acuerdo a lo señalado en el Rubro D, numerales 3. ó 4., coincidiendo con las columnas "Identificación del Lote" y "Destino" que figuran en el Libro o Planilla de Movimiento (Anexo II). La copia del remito quedará archivados tanto en el establecimiento remitente como en el del receptor.

2.2. — Cuando se realicen acciones de procesamiento y/o fraccionamiento de miel que signifiquen la pérdida de la identificación de los envases de origen, los receptáculos reemplazantes (tambores o recipientes menores) deberán llevar los datos identificatorios del nuevo número de lote asignado, que surgen de la utilización del formulario del Anexo III, de la presente Resolución, pero siempre correlacionado a la Sala de Extracción y lote asignado primitivamente.

F — Acopio.

.....

2. — El tránsito de tambores con miel a granel hasta el depósito de acopio, deberá realizarse con el amparo de un documento de remito o boleta de compra firmado tanto por el vendedor como por el comprador, donde se hará figurar claramente los datos identificatorios que consten en la zona planografiada de los tambores de acuerdo a lo señalado en el Rubro D, Numerales 3 ó 4, coincidiendo con las columnas "Identificación del Lote" y "Destino" del Libro de Movimiento (Anexo II) de la presente Resolución.

2.1. — Asimismo será de uso obligatorio el Libro de Movimiento para Depósitos o Salas de Acopio, rubricado por el SENASA, en el que deberá hacerse constar cada arribo que registre el producto (Anexo IV) de la presente Resolución.

3. — El tránsito de recipientes con miel fraccionada con destino a acopio deberá realizarse utilizando los datos señalados en el Rubro E, Numeral 2.2.

G — Tránsito.

1. — El tránsito de miel envasada con destino final a exportación, sin que aún se hayan iniciado los trámites correspondientes ante el SENASA, deberá realizarse indefectiblemente amparado con los remitos o boletas de compra, donde figuren claramente los datos detallados en el Rubro D, Numerales 3 ó 4.

1.1. — La operatoria de tránsito con miel fraccionada, se realizará respetando la identificación establecida en el Rubro E, Numeral 2.2.

.....

3. — Una vez iniciados y aprobados los trámites para la exportación, la mercadería deberá encontrarse amparada por el documento denominado Solicitud de Autorización de Exportación que otorga la Coordinación de Lácteos y Apícolas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y que acompaña al producto hasta el puesto fronterizo de embarque, para cuyo fin en su reverso deberán constar los datos de verificación de la mercadería efectuada en el momento de su carga con destino a un puesto fronterizo, realizada por el funcionario responsable a cargo del depósito.

3.1. — Los funcionarios de la Dirección de Tráfico Internacional destacados en frontera, deberán recibir la mercadería amparada por el mencionado documento, con los datos de verificación de la mercadería a exportar y los correspondientes a la identificación de los recipientes o tambores, transporte, contenedor y precintos.

4. — Los transportistas serán responsables en caso de constatarse el transporte de envases con miel a granel o fraccionada que no cumpla con las exigencias de identificación y amparo previstas en el Rubro F, Numerales 2 y 3, y del presente Rubro G, Numeral 3.

4.1. — La responsabilidad también comprenderá cuando la correspondiente documentación se encuentre adulterada, vencida, falsificada, o no correspondiendo lo consignado en la misma con la miel efectivamente transportada, ya sea por diferencias en cantidades, identificación, o generándose dudas en cuanto a la procedencia y/o destino de la misma.

➤ **PROTOCOLO DE CALIDAD DE MIEL**

Art. 1º — Apruébese el Protocolo de Calidad de Miel que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Invítase a las personas físicas y jurídicas que conforman la cadena apícola a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado en el Artículo 1º de la presente medida.

Art. 3º — Instrúyase al Comité Consultor/Asesor de Apicultura organismo actuante en el ámbito de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN para que difunda entre los integrantes del sector apícola las normas de calidad contenidas en el mencionado Protocolo.

Art. 4º — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad de Miel.

Art. 5º — De forma.

ANEXO

**PROTOCOLO DE CALIDAD DE MIEL,
COMITÉ CONSULTOR / ASESOR DE APICULTURA.**

.....

1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL PRODUCTO

1.1.- EL PRODUCTO

El producto a auditar será únicamente miel envasada en envases aptos bromatológicamente, que estará producida, cosechada, procesada, envasada, transportada y almacenada bajo buenas prácticas apícolas y de manufactura, de acuerdo a lo establecido en el presente Protocolo.

.....

1.2

.....

Queda implícito el cumplimiento de estas reglamentaciones.

Las especificaciones técnicas tienen por objeto describir a todo lo largo del proceso de producción, cosecha, extracción, envasado, transporte y almacenamiento de miel, las características técnicas que deben respetarse para que los productos finales puedan cumplir con el presente Protocolo.

Las especificaciones conciernen esencialmente a las características intrínsecas o propias del producto en las diferentes etapas de la producción.

Si el producto no cumple con una o varias especificaciones, seguramente tendrá no conformidades y/o rechazos.

.....

2.2.- BUENAS PRACTICAS DE MANEJO EN LA CARGA Y TRANSPORTE DE ALZAS MELARIAS LLENAS

El transporte se realizará empleando vehículos sanitariamente adecuados, según lo establecido en las reglamentaciones generales de transportes de productos alimenticios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

No se permitirá el transporte de alzas melarias con cámaras de cría con material vivo y/o con materiales o productos ajenos a los productos de la colmena.

Las alzas melarias no deberán estar en contacto directo con el piso del vehículo. Para ello se utilizarán bandejas u otro tipo de material que cumpla tal fin.

Para garantizar un transporte cuidadoso y seguro, las alzas melarias deberán apilarse formando una estructura sólida, atadas firmemente para evitar que se desplacen y caigan.

Los vehículos tendrán que transitar cerrados de manera tal que no permitan la contaminación de las alzas con polvo, tierra, agua, o mezcla de ellos. Se recomienda cubrir las con una lona limpia.

.....

2.4.2.- TRANSITO

El tránsito de tambores con miel a granel hasta el depósito de acopio deberá realizarse con el amparo de un documento de remito o boleta de compra firmado tanto por el vendedor como por el comprador, donde se harán figurar claramente los datos identificatorios que consten en la zona planografiada de los tambores de acuerdo a lo señalado en la Resolución N° 186/03 en el Rubro D, numerales 3 ó 4, coincidiendo con las columnas "Identificación del Lote" y "Destino" del Libro de Movimiento (Anexo II de la resolución citada).

Asimismo será de uso obligatorio el Libro de Movimiento para Depósitos o Salas de Acopio, según corresponda.

El tránsito de recipientes con miel fraccionada con destino a acopio deberá realizarse utilizando los datos señalados en el Rubro E, numeral 2.2.

El tránsito de miel envasada con destino final a exportación, sin que aún se hayan iniciado los trámites correspondientes ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, deberá realizarse indefectiblemente amparado con los remitos o boletas de compra.

En ningún caso estos productos con vista a ser exportados, deberán permanecer en dependencias no habilitadas por el citado Servicio Nacional.

.....

3.1- ESTABLECIMIENTO APICOLA

Se recomienda que cada apiario del establecimiento apícola lleve su propio registro de producción en donde el productor apícola registre todas las operaciones relacionadas con las Buenas Prácticas de Manejo en cuanto a producción, profilaxis, tratamientos, alimentación artificial, cosecha, etcétera.

Cada vez que en el establecimiento se movilizan colmenas y/o núcleos de un apiario a otro, se recomienda completar el registro de traslado de materiales apícolas, en el que constará la cantidad de colmenas y/o núcleos que moviliza, de qué apiario provenían y en qué apiario serán asentadas, de acuerdo al sistema establecido en la Resolución N° 535 de fecha 4 de julio de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO de la PRODUCCION.

Cuando se movilizan alzas melarias se deberá asentar su cantidad y tipo en los registros correspondientes.

Los ingresos y egresos al depósito de materiales, se deberán asentar en un registro de depósito de materiales apícolas. Las incorporaciones y los retiros de materiales de un apiario, se deberán anotar en un registro de producción del apiario.

Cuando se coseche un lote de colmenas de un apiario, se deberá anotar en una ficha de cosecha y transporte de alzas melarias la cantidad y tipo de alzas melarias que se cosechan llenas y las que se reponen en el apiario.

Todas las operaciones relacionadas con el manejo sanitario de colmenas y núcleos, deberán ser asentadas en un registro sanitario del establecimiento.

El apiario de cuarentena tendrá su registro en donde se asentará la cantidad de colmenas que ingresen a ese apiario, el apiario al que pertenecían y todas las operaciones de manejo relacionadas con las colonias asentadas en él.

Además de tener inscriptos el tipo y la cantidad de materiales, en el registro de depósito de material apícola se asentarán todas las operaciones de mantenimiento y manejo del material que se halla almacenado.

Durante la cosecha de las alzas melarias, el productor apícola marcará el número de apiario en las caras del alza melaria a extraer, sirviendo como referencia para cuando haya que clasificarlas en la recepción y descarga del establecimiento de extracción de miel.

Al cosechar un apiario, el productor apícola deberá asentar en una ficha de cosecha y transporte de alzas melarias los siguientes datos:

- a) El número del apiario.
- b) El número y tipo de alzas cosechadas en el apiario.

A su vez, en el registro de manejo del apiario se asentarán la cantidad y tipo de alzas melarias llenas cosechadas y transportadas para la extracción, y la cantidad de alzas melarias vacías colocadas en el apiario.

3.2. TRANSPORTE DE ALZAS MELARIAS COSECHADAS

La ficha de cosecha y transporte de alzas melarias llenas deberá acompañar las alzas hasta el establecimiento de extracción de miel.

Una vez que las alzas llegaren al establecimiento de extracción de miel, el transportista deberá corroborar el peso bruto de los lotes transportados en el establecimiento de extracción de miel y asentar en él las "no conformidades" halladas.

La ficha deberá ser recopilada por el productor apícola y archivada junto al registro de manejo del apiario.

3.3. ESTABLECIMIENTO DE EXTRACCION DE MIEL

El establecimiento deberá contar con los registros necesarios. Estos pueden ser un documento preimpreso o un sistema informático (ejemplo: gestión por código de barras). En el caso de sistema informático, el establecimiento deberá probar que no es posible ninguna modificación de las informaciones a posteriori.

Cada lote recepcionado, acompañado con su ficha de cosecha y transporte de alzas melarias, se deberá pesar e identificar individualmente. El sector de recepción y descarga deberá llevar un registro y una contabilidad por cada lote recepcionado.

En cada establecimiento deberá existir un registro anual de tambores, en el cual se asentará toda entrada y salida de tambores, con su numeración y origen completo, su manejo y cualquier otra observación que involucre a los tambores. La formación de lotes de tambores tipificados por análisis de laboratorio deberán estar asentados en un registro de tambores de miel tipificados.

.....

Res SAGPA N° 047 del 14.02.05

TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

GLOSARIO de ABREVIATURAS	
AFIP	Administración Federal de Ingresos Públicos
Apart	Apartado
C	Carnes (Establecimientos, Mataderos, Mercados, Import., Exportación., Envases, Transportes)
CAA	Código Alimentario Argentino
DNPV	Dirección Nacional de Protección Vegetal
GMC	Grupo Mercado Común del Mercosur
IASCAV	Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal
INYM	Instituto Nacional de la Yerba Mate
MSyAS	Ministerio de Salud y Acción Social
RFyH	Reglamentación de Frutas y Hortalizas
RIPSyDOA	Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal
SAGPA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

SENASA	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (**)
SPyRS	Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria
SPRyRS	Secretarías de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias
(**)	Fusión de SENASA y IASCAV

VADEMECUM

Contravención	Artículo	Página
Falta de Habilitación del Vehículo	CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 8.2.	14
Falta de Habilitación del Vehículo (Cárnicos)	Decreto N° 4238 28. 1. 1 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93)	63
Falta de Libreta Sanitaria	CAA, Capítulo II, Art 154bis Numeral 4	11
Falta de Carnet sanitario -Productos no envasados	CAA, Capítulo IV, Art 198	15
El conductor se niega a exhibir la habilitación de vehículo	Decreto N° 4238 28.5 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93)	64
Trasporte simultaneo	CAA, Capítulo II, Art 154bis Numeral 3 Inc. b y c	10
Trasporte simultaneo	Decreto 4238 28. 24 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).	67
Retiro del precinto en los vehículos	Decreto 4238 28. 22 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).	67
Precinto en los vehículos	Decreto 4238 28. 21 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).	67
Elementos auxiliares dentro de la caja de carga	CAA, Capítulo II, Art 154bis Numeral 5	12
Elementos auxiliares dentro de la caja de carga	Decreto 4238 28. 20 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).	67
Transportarse conjuntamente de menudencias y carnes refrigeradas	Decreto 4238 28. 29 Inc. d (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).	68
Contacto del alimento con el Piso	Decreto 4238 28. 11 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93) y Decreto 4238 28. 29 Inc. a (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93)	66
Cambio de titularidad del vehículo	Decreto 4238 28. 6 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).	65

Contravención	Artículo	Página
Falta de documentación Sanitaria	Decreto 4238 28. 5 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).	64
Falta de documentación Sanitaria	Artículo 96. Código de faltas de la provincia de Córdoba	14
Responsabilidad del transportista	CAA, Capítulo II, Art 154bis Numeral 4	11
Falta de termógrafo (distancia > 70 Km)	CAA, Capítulo III, Art 157	12
Falta de frio	Res SENASA N° 233 del 27.02.98 Inc. B	13
Falta de frio en pastas frescas	CAA, Capítulo IX, Art 721	55
Falta de condiciones	CAA, Mercosur - GMC - Res N° 080/96, Punto 8.1	13
Falta sobre el producto alimenticios	CAA, Capítulo III, Art. 155	14
Falta de tanque receptor de líquidos	CAA, Capítulo II, Art 154bis (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 040 y N° 344 del 23.04.03)	12
Falta de tanque receptor de líquidos	Decreto 4238 28. 26 (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).	67