

Secretaría de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA

Resolución 49/2005 Apruébase la secuencia de operaciones correspondientes al proceso productivo de fabricación de productos de la pesca, elaborados a partir de piezas enteras de pescados, moluscos, crustáceos y bivalvos, frescos o congelados, con o sin vísceras.

Bs. As., 18/2/2005

VISTO el Expediente N° S01:0017457/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que por el Artículo 1°, inciso b) del Decreto N° 1737 de fecha 18 de agosto de 1993, modificado por el Decreto N° 522 de fecha 22 de setiembre de 1995 y por el Artículo 8° del Decreto N° 490 de fecha 5 de marzo de 2003, se dispone que a los fines de acreditar origen bajo el Régimen de la Ley N° 19.640, un producto será originario del Area Aduanera Especial por ella creada cuando se adecue a los nuevos procesos productivos aprobados por la SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Que por el Acta N° 14 de fecha 22 de diciembre de 2004, la Comisión de Evaluación designada por el Artículo 4° de la Resolución N° 105 de fecha 14 de abril de 2003 de la ex - SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA del ex-MINISTERIO DE LA PRODUCCION reglamentaria del Decreto N° 490/03, se informa que se ha recepcionado un proyecto industrial, dentro del Régimen establecido por dicho decreto, para la fabricación de productos de la pesca, elaborados a partir de piezas enteras de pescados, moluscos, crustáceos y bivalvos, frescos o congelados, con o sin vísceras, girado por el MINISTERIO DE LA PRODUCCION de la Provincia de TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR, y para el cual es necesario definir un proceso productivo.

Que la Dirección General de Industria y Comercio de la SUBSECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO del MINISTERIO DE LA PRODUCCION de la Provincia de TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR y la Comisión para el Area Aduanera Especial han emitido opinión favorable respecto a un proceso productivo mínimo presentado por la Cámara Fueguina de la Pequeña y Mediana Industria para dichos bienes.

Que del informe técnico producido, surge para la fabricación de productos de la pesca, elaborados a partir de piezas enteras de pescados, moluscos, crustáceos y bivalvos, frescos o congelados, con o sin vísceras, el proceso de producción mínimo que configura los trabajos sustanciales que los técnicos proponen exigir se realicen en el Area Aduanera Especial.

Que, en consecuencia, resulta necesario aprobar el correspondiente proceso productivo.

Que la Dirección de Legales del Area de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en virtud de lo dispuesto por el Artículo 1°, inciso b) del Decreto N° 1737/93, modificado por el Decreto N° 522/95.

Por ello,

EL SECRETARIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA

RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébase la secuencia de operaciones correspondiente al proceso productivo de fabricación de productos de la pesca, elaborados a partir de piezas enteras de pescados, moluscos, crustáceos y bivalvos, frescos o congelados, con o sin vísceras, cuyas descripciones constituyen los Anexos I, II, y III, que con SEIS (6) hojas, TRES (3) hojas y SEIS (6) hojas respectivamente, forman parte integrante de la presente resolución. El mencionado proceso revestirá el carácter de transformación sustancial en orden a lo establecido en el Artículo 21, incisos b) y c) y el Artículo 24, inciso a) de la Ley N° 19.640.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto J. Dumont.

ANEXO I

PROCESO MINIMO PARA PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA, ELABORADOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS DE PESCADOS, FRESCOS O CONGELADOS, CON O SIN VISCERAS:

A. Troncos / Rodajas / Filetes / etcétera, secados / ahumados y/o congelados.

1. Evaluación organoléptica.
2. Desgallado.
3. Descabezado.
4. Eviscerado (en caso de corresponder).
5. Extracción de huevas.
6. Descamado.
7. Limpieza.
8. Lavado.
9. Seccionado (en caso de corresponder).
10. Fileteado incluso "corte mariposa" (en caso de corresponder).
11. Despinado (en caso de corresponder).
12. Despielado (en caso de corresponder).
13. Recorte (en caso de corresponder).
14. Troceado (en caso de corresponder).
15. Marinado en salmuera (en caso de corresponder).

16. Secado (en caso de corresponder).
17. Ahumado (en caso de corresponder).
18. Feteado (en caso de corresponder).
19. Calibrado (en caso de corresponder).
20. Emparrillado (en caso de corresponder).
21. Congelado (en caso de corresponder).
22. Glaseado (en caso de corresponder).
23. Clasificado.
24. Envasado.
25. Empaque.
26. Almacenamiento.

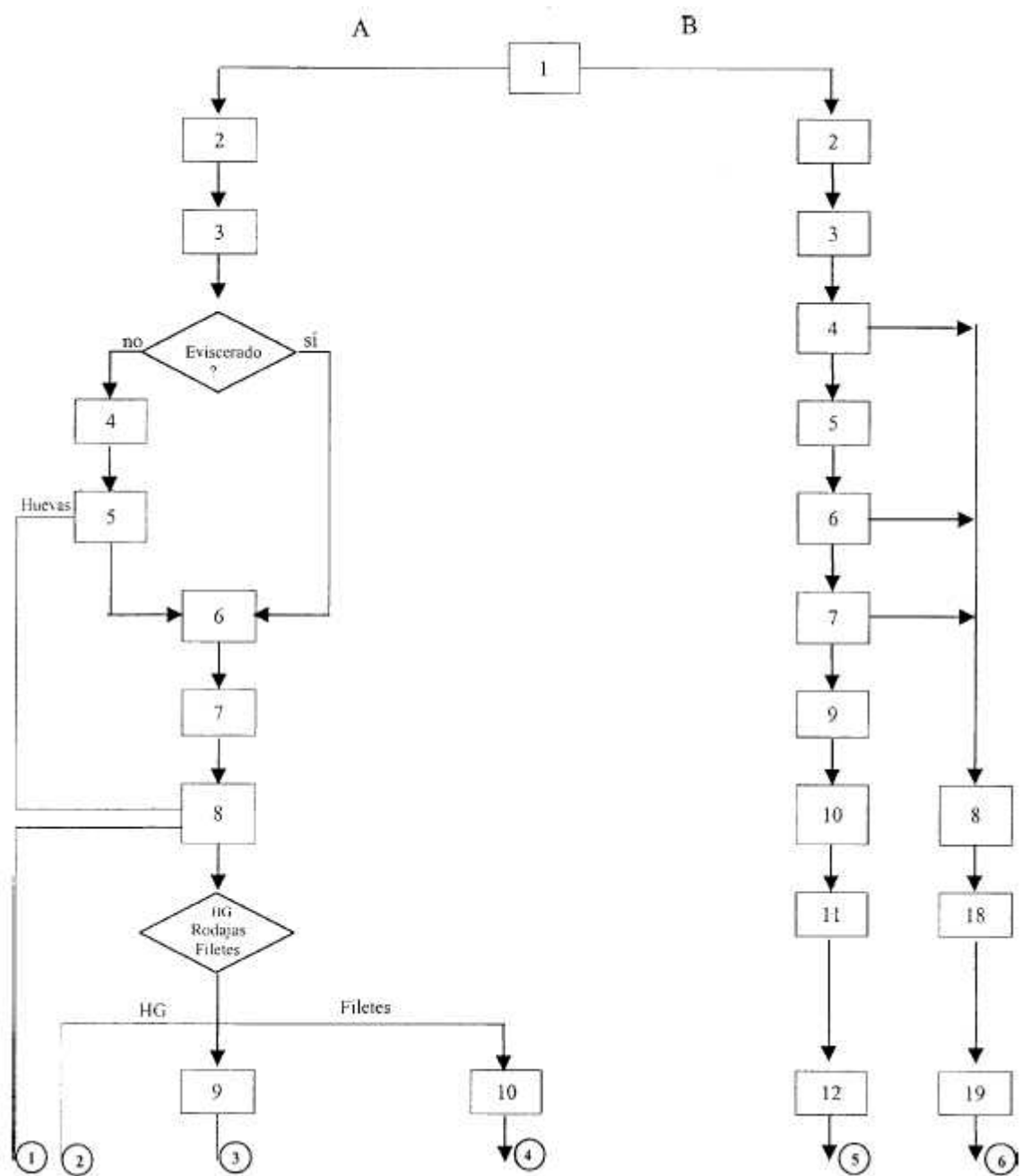
B. Surimi y Harinas.

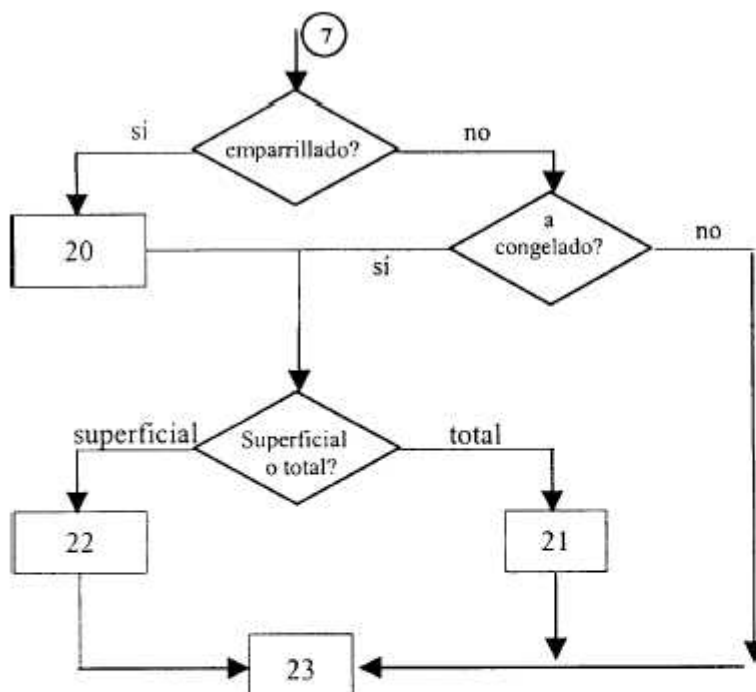
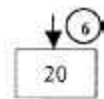
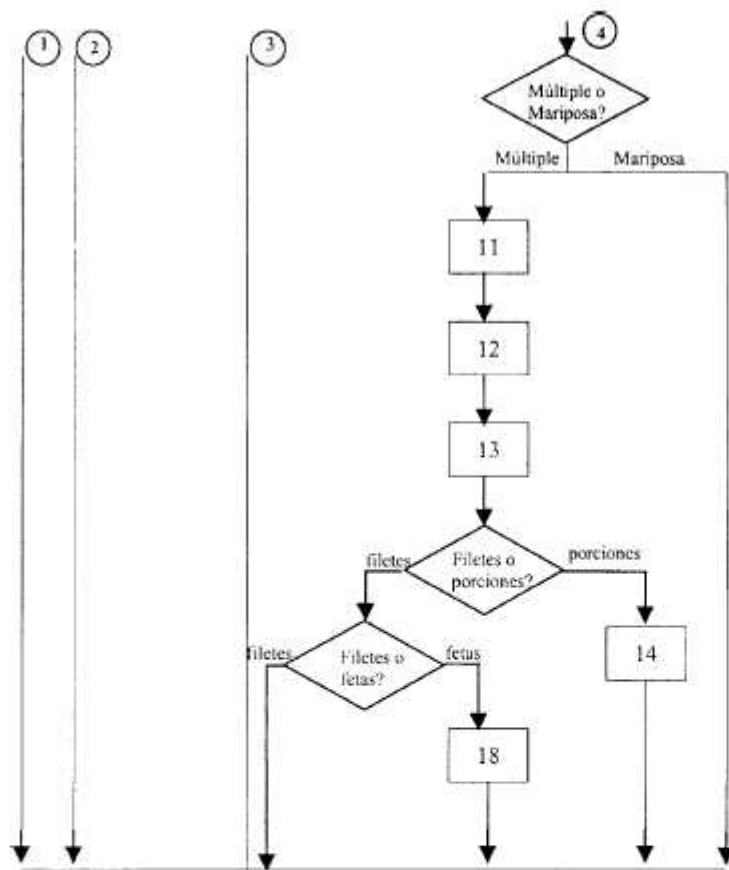
1. Evaluación organoléptica.
2. Desgallado.
3. Descabezado.
4. Eviscerado.
5. Fileteado.
6. Despinado.
7. Despielado.
8. Concentración de despojos y agregado de aditivos (sólo para "Harinas").
9. Primer lavado (Surimi).
10. Primer deshidratado (Surimi).
11. Segundo lavado (Surimi).
12. Segundo deshidratado (Surimi).
13. Refinado (Surimi).
14. Prensado (Surimi).

15. Primer desmetalizado (Surimi).
16. Agregado de aditivo y mezcla (Surimi).
17. Empastillado (Surimi).
18. Cocido (sólo para "Harinas").
19. Tamizado (sólo para "Harinas").
20. Envasado y pesaje (sólo para "Harinas").
21. Congelado (Surimi).
22. Segundo desmetalizado (Surimi).
23. Empaque.
24. Almacenamiento.

ANEXO I

DIAGRAMA DE FLUJO - PROCESO MINIMO PARA PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA, ELABORADOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS DE PESCADOS, FRESCOS O CONGELADOS, CON O SIN VISCERAS:

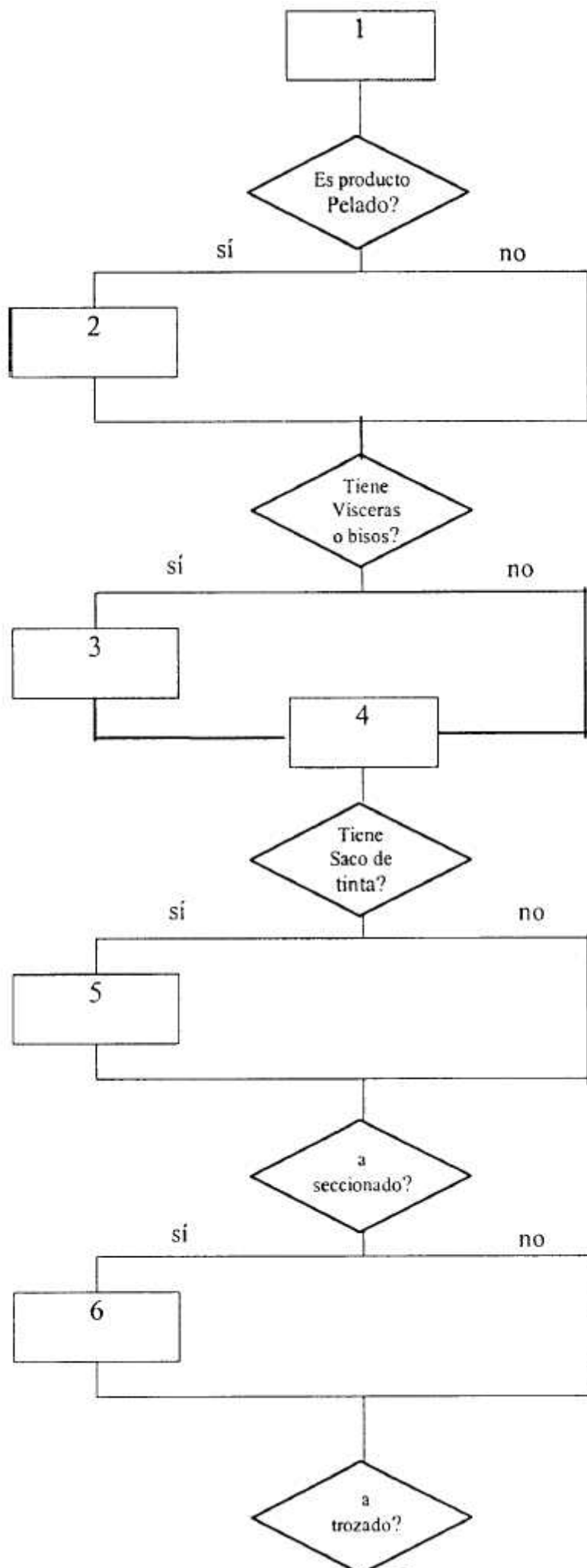


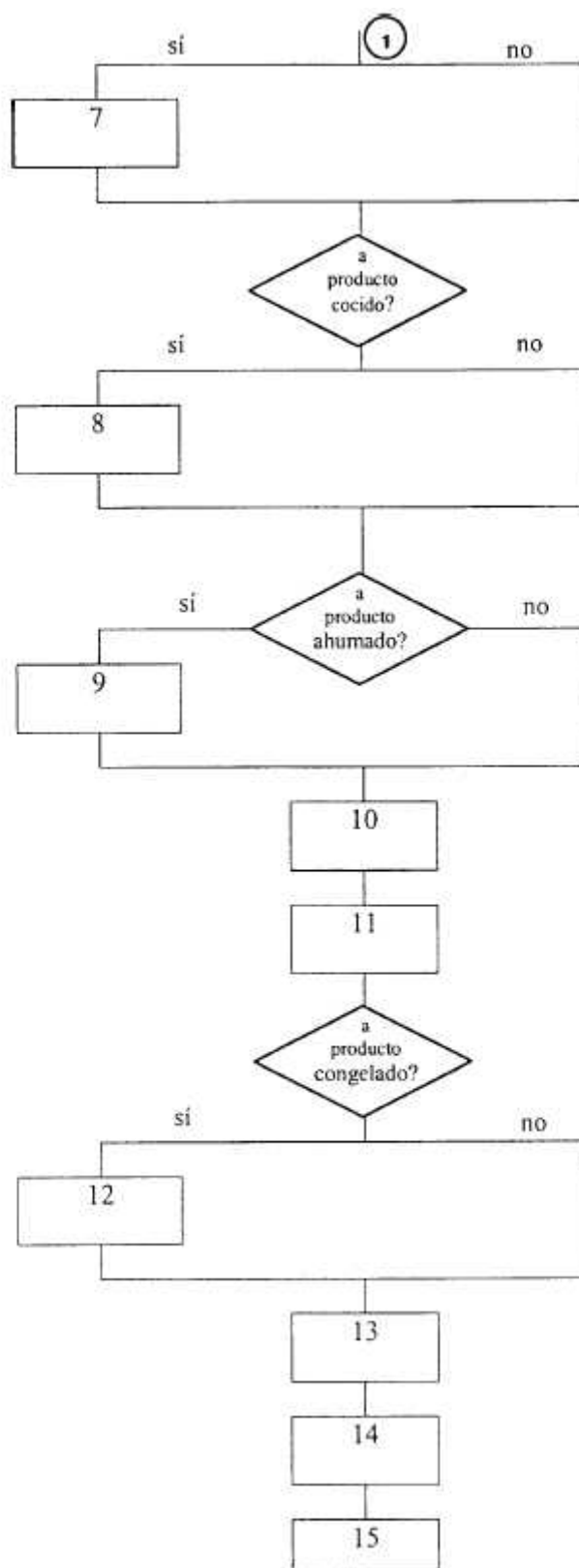


PROCESO MINIMO PARA PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA, ELABORADOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS DE MOLUSCOS, Y CRUSTACEOS, CRUDOS, AHUMADOS Y/O CONGELADOS; O COCIDOS, AHUMADOS Y/O CONGELADOS:

1. Evaluación organoléptica.
2. Pelado (en caso de corresponder).
3. Eviscerado o debisado (en caso de corresponder).
4. Limpieza.
5. Extracción del saco de tinta (en caso de corresponder).
6. Corte y separación de tentáculos, vainas, etc. (en caso de corresponder).
7. Trozado (en caso de corresponder).
8. Cocción (en caso de corresponder).
9. Ahumado (en caso de corresponder).
10. Clasificado.
11. Calibrado (en caso de corresponder).
12. Congelado (en caso de corresponder, y puede resultar posterior al envasado).
13. Envasado.
14. Empaque.
15. Almacenamiento.

DIAGRAMA DE FLUJO - PROCESO MINIMO PARA PRODUCTOS DE LA PESCA, ELABORADOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS DE MOLUSCOS, CRUSTACEOS, Y BIVALVOS, FRESCOS O CONGELADOS:





ANEXO III

PROCESO MINIMO PARA PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA PESCA, ELABORADOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS DE PESCADOS, FRESCOS O CONGELADOS, CON O SIN

VISCERAS, PIEZAS ENTERAS DE MOLUSCOS Y CRUSTACEOS, CRUDOS, AHUMADOS Y/O CONGELADOS; O COCIDOS, AHUMADOS Y/O CONGELADOS:

DESCRIPCION TECNICA DE OPERACIONES

Evaluación organoléptica:

Antes de iniciar la elaboración, se realizará una evaluación físico organoléptica de la materia prima. Tras esta primera inspección se desarrollarán las distintas operaciones según corresponda al producto final de que se trate.

Desgallado:

Se extraen las agallas, cortando y retirando en su totalidad, con la utilización de cuchillos sin punta.

Descabezado:

Es la operación de cortar la cabeza del pescado con cuchilla.

Descamado:

Consiste en quitar mecánicamente las escamas al pescado entero que se destinará a filetes, o distintos trozos sin escamas. Se utiliza una máquina descamadora o bien una hidrolavadora.

Eviscerado:

Se practica un corte ventral longitudinal recto hasta aproximadamente una pulgada de la cabeza, luego se extraen las vísceras en forma manual, cuidando de no romper la bolsa biliar, y desprendiendo íntegras también en su caso, las ovas.

Limpieza:

Se desprende la totalidad del riñón con máquina succionadora o manualmente.

Lavado:

Se utiliza agua circulante y puede realizarse manualmente o por succión, procurando eliminar restos de sangre, riñón y vísceras.

Desovado:

Para la obtención de las "Huevas", una vez retirado el saco y separado de las vísceras, se realiza la limpieza y posterior extracción del saco de las ovas, procediendo luego a su envase y posterior congelado.

Seccionado:

Para la obtención de "Rodajas" se realiza un corte en ángulo determinado, con cierto grosor, dentro de un rango de peso especificado por el cliente.

Emparrillado:

El producto "HG" (pescado eviscerado sin cabeza y sin cola) se coloca en canaletas, separadas por calidad, para su congelación.

Fileteado:

Con cortes de cuchilla, o mecánicamente, se obtienen los "filetes" a partir de un tronco.

Despielado:

Consiste en sacar la piel a los filetes o trozos en forma manual o mecánica. De aquí pasan a recorte o troceado.

Recorte:

En esta etapa se corrigen manualmente los posibles defectos o imperfecciones de las tareas de fileteado y/o despielado según corresponda, rebajando además las espinas, dorsal, aletas, o grasa de acuerdo a especificaciones.

Troceado:

A través del troceado de un filet se obtienen las "porciones" de acuerdo a requerimiento. Los distintos trozos responden a diferentes zonas anatómicas del filet, y pueden adoptar distintas formas (por ejemplo cubos, bastones, etcétera).

Despinado:

Operación de extraer las espinas del lomo de los filetes, esta tarea se puede realizar manual, o mecánicamente.

Cocción:

Se procede a cocinar, según los requerimientos, mediante agua hirviendo o vapor e incluso puede darse el caso de combinaciones de distintos tipos de cocción. En todos los casos, se deberán observar patrones de tiempos y temperaturas que se ajustarán a las especificaciones definidas como Standard para el proceso que se realice. Entiéndase por combinación una cocción por agua o vapor, y un posterior ahumado.

Marinado:

Es la etapa previa en los procesos de secado y ahumado, consistente en salar las distintas piezas y dejarlas en reposo.

Secado:

Es la acción de introducir las piezas ya marinadas en un horno que las seca, generando una superficie que protege su interior de desarrollos bacterianos.

Ahumado:

El ahumado puede hacerse en frío o en caliente, según requerimiento del producto. En el primero de los casos se someten las piezas a temperatura de TREINTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (35°C) durante aproximadamente SIETE (7) horas. En el ahumado en caliente, la temperatura será de alrededor de CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (50°C) y el tiempo de exposición de

CUATRO (4) horas. Los tiempos y temperaturas pueden ser modificados para ajustarse a una palatabilidad requerida.

Feteado:

Para la obtención de "Fetas" se realiza un corte en ángulo determinado a partir de un filet, obteniéndose piezas más o menos uniformes.

Clasificación:

El producto "HG" será clasificado por atributos físicos, destinando la materia prima según los estándares de calidad requeridos (por ejemplo Premium, Grado 1, Industrial, etcétera).

Los productos "Filetes" y "Porciones" ahumados o no, y las piezas secadas en corte mariposa, serán clasificados por atributos organolépticos de acuerdo a las especificaciones del producto.

Calibrado:

El calibrado de "HG" al igual que para "filetes" y "porciones" puede hacerse antes o después del congelado. En el caso de estos últimos, podrán calibrarse o no según requerimiento comercial y especificaciones del producto.

Envasado:

Es la operación de colocar los productos ya clasificados y, en caso de corresponder calibrados, dentro del embalaje especificado para cada uno de ellos. Las presentaciones pueden ser en bloque interlaminado, laminado individual, con policloruro de vinilo extensible o vitafilm, al vacío, en cajas, etcétera.

Congelado:

Se transportan los productos envasados en carros hasta los túneles de congelación, donde se los dispone ordenadamente en su interior. Durante la congelación el producto debe alcanzar los MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) en su centro térmico. El tiempo de congelación dependerá del tamaño y de la carga del producto.

Glaseado:

Es un paso alternativo que consiste en cubrir la superficie del pescado con una película de hielo, para protegerlos contra oxidaciones y deshidrataciones durante el almacenamiento. Esta acción puede ejecutarse por aspersión o inmersión. La temperatura del agua de glaseo será de CERO A DOS GRADOS CENTIGRADOS (0 a 2°C).

Empaque:

Se colocan manualmente los elementos de empaque, que pueden ser bolsas, sacos, cajas, tapas, etcétera, cerrando los embalajes con sellos, flejes, etcétera, y colocando las etiquetas, rótulos y/o codificaciones necesarios para su expedición.

Almacenamiento:

Los productos congelados son depositados en cámara frigorífica a una temperatura no inferior a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), a la espera de ser expedidos. Las piezas

secadas y las solamente ahumadas, son mantenidas en ambientes bajo condiciones de temperatura y humedad ad-hoc.

Pelado:

Se refiere a la operación aplicable a la extracción de la piel en el caso de los moluscos, de la cáscara en el caso de los crustáceos, o de la valva en el caso de los bivalvos. En general se realiza manualmente, aunque pueden aplicarse medios mecánicos.

Debisado:

Es la acción equivalente al eviscerado, pero aplicado a los bivalvos. El "biso", es el filamento que bordea internamente la valva. Esta operación se realiza manualmente durante la limpieza.

Extracción del saco de tinta:

Es la operación manual por la que se extrae dicho saco contenedor en el caso de los moluscos. También es coincidente con el momento de la limpieza.

Corte y separación:

De tentáculos, vainas, etcétera, es una operación aplicable a los moluscos, por la cual se alistan los componentes necesarios para presentaciones tales como aros, tubos, vainas, aletas, etcétera.