

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

PRODUCCION AGROPECUARIA

Resolución 676/2006

Apruébase el "Registro de personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales y Requisitos para la Habilitación de los Establecimientos".

Bs. As., 6/10/2006

VISTO el Expediente N° S01:0056496/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional de especias y condimentos vegetales resulta necesario reglamentar los requisitos que deberán cumplir las personas físicas y jurídicas que se dediquen a la molienda, al secado, almacenamiento y empaque de los mencionados productos, y las condiciones generales de los establecimientos dedicados a esas actividades.

Que para el cumplimiento de tal fin es menester organizar un registro de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales en una única norma.

Que con el objeto de adecuar las pautas higiénico-sanitarias a la normativa internacional vigente se toman como referencia los "Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos" indicados en el "Codex Alimentarius" y el Reglamento Técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) —Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN—, en el que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores-industrializadores de alimentos; y la Resolución N° 530 del 26 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, que establece la "Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos".

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS, dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la debida intervención.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia según lo dispuesto por el Artículo 8°, inciso j) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, modificado por su similar N° 680 del 1 de septiembre de 2003 y conforme lo establecido en el Decreto N° 25 del 27 de mayo de 2003, modificado por su similar N° 1359 del 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el "Registro de personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales y Requisitos para la Habilitación de los Establecimientos" dedicados a dicho fin que, como Anexo I, forman parte de la presente resolución.

Art. 2° — Apruébanse los "Componentes del Sello Clave" que, como Anexo II, forman parte de la presente resolución.

Art. 3° — El Registro creado en el Artículo 1° de la presente medida funcionará en el ámbito de la Dirección de Calidad Agroalimentaria de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Art. 4° — Toda persona física o jurídica que desarrolle actividades de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Art. 5° — La inscripción en el mencionado Registro deberá renovarse anualmente.

Art. 6° — La Dirección de Calidad Agroalimentaria de la citada Dirección Nacional establecerá los requisitos específicos por producto y actividad que sean necesarios para la habilitación de los establecimientos.

Art. 7° — La mencionada Dirección de Calidad Agroalimentaria establecerá la aplicación gradual de las disposiciones de la presente medida de acuerdo a las necesidades y prioridades por provincia, producto y actividad, quedando facultada para emitir dictámenes técnicos que correspondan a su interpretación.

Art. 8° — El incumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución será pasible de la aplicación de las sanciones previstas en el Artículo 18 del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Art. 9° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ricardo Echegaray.

ANEXO I

REGISTRO DE PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS QUE DESARROLLEN ACTIVIDADES DE MOLIENDA, SECADO, ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE DE ESPECIAS Y CONDIMENTOS VEGETALES Y REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

1. Las personas físicas y jurídicas que se dediquen a las tareas de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales deberán inscribirse en el Registro que se crea por la presente resolución, adjuntando la habilitación municipal y/o provincial según correspondiere.
2. Las solicitudes de inscripción y las de renovación anual deberán ser presentadas ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, en adelante "SENASA", organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA,

PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION o ante sus Delegaciones.

3. El Informe de Inspección será llevado a cabo por personal de la Dirección de Calidad Agroalimentaria y de las Oficinas Locales del SENASA. Igual procedimiento se aplicará para las renovaciones anuales de la inscripción.

4. La Dirección de Calidad Agroalimentaria requerirá previamente, para proceder a la habilitación de los establecimientos de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales, el Informe de Inspección referido en el Punto 3.

5. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACION DE LA INSCRIPCION

5.1. Completar la Solicitud de Inscripción del mencionado Registro en carácter de Declaración Jurada, firmada por el titular o representante legal.

5.2. Presentar fotocopias del comprobante de Inscripción de la Dirección General Impositiva dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS entidad autárquica en la órbita del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION —Código Unico de Identificación Tributaria (C.U.I.T.)— y de Rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.

5.3. Personas físicas: deberán acompañar fotocopia autenticada de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) y el Código Unico de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).

5.4. Sociedades de Hecho: deberán acompañar fotocopia autenticada de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) y el Código Unico de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).

5.5. Sociedades Comerciales: deberán acompañar la siguiente documentación:

Fotocopia autenticada de los Estatutos o del Contrato Social y sus modificaciones con la correspondiente inscripción registral.

Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes inscripta ante la autoridad registral pertinente.

5.6. Cooperativas: deberán acompañar la siguiente documentación:

5.6.1. Fotocopia autenticada de los Estatutos inscriptos en el ex-INSTITUTO NACIONAL DE ACCION COOPERATIVA (INAC) entonces dependiente del MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL, actual INSTITUTO NACIONAL DE ASOCIATIVISMO Y ECONOMIA SOCIAL dependiente del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL.

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

5.7. Asociaciones civiles: deberán acompañar la siguiente documentación:

5.7.1. Fotocopia autenticada del Estatuto.

Constancia de inscripción ante la autoridad registral pertinente.

Acta donde conste la distribución de cargos debidamente inscripta.

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

5.9. Las personas físicas y jurídicas que no sean titulares de dominio de los establecimientos de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales de los cuales soliciten su habilitación, deberán presentar fotocopia autenticada del instrumento que acredite la tenencia o posesión del inmueble asiento del establecimiento conforme a derecho.

6. Para la inscripción de los establecimientos de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales se deberá presentar UN (1) croquis con su ubicación en escala UNO EN DOS MIL (1:2000) y UN (1) plano de las instalaciones y de la distribución de maquinarias y equipos en escala UNO EN CIEN (1:100), de corresponder.

7. Para la inscripción en el Registro y su renovación anual se deberá abonar el arancel correspondiente. Las renovaciones para el año calendario siguiente deberán concretarse antes del 31 de diciembre de cada año. Transcurrido UN (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar la baja del Registro.

8. Obligaciones del titular del establecimiento de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales:

8.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SENASA toda la información relacionada con el proceso de secado, molienda, acopio, acondicionamiento y empaque de los alimentos que procese.

8.2. Mantener actualizados los datos requeridos en los Puntos 5 y 6 del presente Anexo.

9. Condiciones generales para la habilitación de los establecimientos:

9.1. Los locales y las instalaciones de los establecimientos de empaque, secado, molienda y almacenamiento de especias y condimentos vegetales deberán construirse de manera que permitan que las operaciones para las que están diseñados se realicen en forma higiénica, evitando cualquier riesgo de contaminación, en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

9.2. Las vías de acceso al establecimiento y las de tránsito interno deberán tener una superficie apropiada para el movimiento de rodados y de personas.

9.3. Techos, pisos y paredes deberán estar contruidos con materiales impermeables no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección, excepto en los casos que se especifique.

9.4. El piso debe ser de un material impermeable, resistente al tránsito, antideslizante y deberá presentar una pendiente adecuada que facilite el desagüe.

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

9.6. Deberán contar con lugares aislados para el almacenamiento por separado de los materiales de empaque (bolsas, cajas, hilos, etcétera), de los productos de acondicionamiento de los alimentos (aceites, aditivos, etcétera) y de los de limpieza y desinfección (detergentes, plaguicidas, fungicidas, desinfectantes, etcétera), de tal modo que no se constituyan en un peligro de contaminación del alimento. Dichos productos deberán estar correctamente identificados.

9.7. Los establecimientos donde se procesen alimentos deberán estar limpios, en buen estado, y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etcétera), de corresponder.

9.8. Los espacios destinados a la recepción, distribución, clasificación, molienda, al lavado, secado, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de alimento a procesar y al número de personas que trabaje en ellos.

9.9. Deberá separarse o sectorizarse la zona limpia (donde se encuentra el alimento a partir del proceso de limpieza) y la sucia (donde se encuentra el alimento proveniente del campo sin ningún proceso de limpieza), por diferentes medios para evitar la contaminación cruzada.

9.10. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales e instalaciones deberán permitir:

9.10. 1. Adecuada limpieza y desinfección.

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

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

9.10.4. Apropiado desagüe y evacuación de residuos para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos y de la fuente de agua potable.

9.11. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios estarán ubicados fuera de las zonas de manipulación de los alimentos y el acceso no será directo; dispondrán de suficiente agua potable (fría y caliente) para el aseo apropiado de los operarios y de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos. Para las tareas de campo se deberá contar con sanitarios transportables, de corresponder.

9.12. Considerar las prácticas correctas de higiene, incluidas las de prevención de la contaminación cruzada provocada por los mismos productos durante las diferentes operaciones, el equipo, los materiales, el agua, el personal o las fuentes externas de contaminación como aves, roedores, insectos, etcétera.

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

ANEXO II

COMPONENTES DEL SELLO CLAVE

1. Se establecen como únicos componentes del "sello clave", sea la modalidad de sello o etiqueta autoadhesiva ("sticker"), para la identificación de los establecimientos de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, en adelante "SENASA", organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,

PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, los siguientes: en la parte superior interna "SENASA" y, en la central, el mes y año de empaque seguido de la clave alfa numérica que identifica al establecimiento habilitado por ese Organismo. La mencionada habilitación corresponde a la otorgada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SENASA.

2. La clave alfa numérica para la identificación de los establecimientos estará constituida por CUATRO (4) partes, separadas por un guión. La primera es una letra mayúscula que indica la provincia en la que está ubicado el establecimiento; la segunda, es el número de empacador que registró ese galpón; la tercera, es una letra minúscula que especifica el galpón y por último, la cuarta parte, es una letra mayúscula "A" que corresponde a productos aromáticos desecados.

3. Para identificar el mes de empaque, las empresas empacadoras utilizarán un código indicativo de DOS (2) cifras que tomará como número "cero uno (01)" el mes de enero y seguirá en forma correlativa hasta el número "doce (12)" que corresponderá al mes de diciembre.

MODELO:

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
01	02	03	04	05	06
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
07	08	09	10	11	12

4. El sello clave deberá tener las dimensiones y características del facsímil provisto por la Dirección de Calidad Agroalimentaria.

5. En los casos en que se utilice la modalidad de etiqueta autoadhesiva ("sticker") para el sello clave, sus leyendas deberán tener, como mínimo, una altura de CINCO (5) milímetros.

Facsímil de SELLO CLAVE

