



ANEXO I

REGISTROS DE EMPACADORES, ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. Los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas, funcionarán en la órbita de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

2. Las personas físicas y jurídicas que se dediquen a las tareas de empaque y/o conservación en frío de frutas y hortalizas deberán inscribirse en los Registros mencionados en el punto anterior adjuntando el informe municipal cuando corresponda.

3. Las solicitudes de inscripción y las de renovación anual serán presentadas ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u organismos provinciales competentes que hayan adherido al presente régimen.

4. La Dirección de Calidad Agroalimentaria, conforme al Informe de Inspección, habilitará los locales de empaque y frigoríficos que hayan cumplido con los requisitos de esta norma.

5. El Informe de Inspección será completado por personal de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u Organismos provinciales, según corresponda. Una metodología similar se aplicará para las renovaciones anuales de las inscripciones.

6. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACION DE LA INSCRIPCION:

6.1. Llenar en forma completa la Solicitud de Inscripción en carácter de Declaración Jurada.

6.2. Presentar fotocopias del comprobante de Inscripción de la DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS (C.U.I.T.) y de Rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.

6.3. Personas físicas: Deberán presentar inscripción en la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.

6.4. Sociedades Comerciales: Las sociedades, sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar la siguiente documentación:

6.4.1. Fotocopia autenticada de sus Estatutos o Contrato Social con la correspondiente inscripción.

6.4.2. Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes, así como también, las modificaciones inscritas en la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.

6.5. Cooperativas: Deberán presentar:

6.5.1. Fotocopia autenticada de los Estatutos inscritos en el INSTITUTO NACIONAL DE ACCION COOPERATIVA, dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

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

6.6. Asociaciones civiles: Deberán acompañar la siguiente documentación:

6.6.1. Fotocopia autenticada del Estatuto.

6.6.2. Acta donde conste la distribución de cargos.

6.6.3. Constancia de inscripción en la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.

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

6.8. Los empacadores que alquilen galpones de empaque y/o cámaras frigoríficas deberán presentar fotocopia autenticada del contrato de alquiler y/o prórrogas para su inscripción o renovación correspondiente.

7. Para la inscripción de los establecimientos de empaque y frigoríficos se deberá presentar un plano de ubicación de los mismos en escala UNO: DOS MIL (1:2000) y un croquis de la distribución de las instalaciones en escala UNO: CIENTO (1:100), de corresponder.

8. Para la inscripción en los Registros y su renovación anual se deberá abonar el arancel correspondiente. Las renovaciones deben concretarse antes del 31 de diciembre para el año calendario siguiente, fuera de este plazo serán pasibles de un recargo del CINCUENTA POR CIENTO (50%). Transcurrido UN (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar la baja de los Registros.

9. OBLIGACIONES DEL EMPACADOR:

9.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o en quien éste delegue, toda la información relacionada



con el proceso de acondicionamiento y empaque de las frutas y hortalizas, como así de las cámaras frigoríficas.

9.2. Mantener actualizados los datos de los artículos 6º y 8º del presente Anexo.

9.3. En los casos que corresponda, llevar registro de sus actividades y remitir a la Dirección de Calidad Agroalimentaria la Declaración Mensual de Movimiento de mercadería en planilla modelo antes del día SEIS (6) del mes siguiente del que se consigna el movimiento, directamente o por envío postal certificado.

9.4. Mantener los lugares o establecimientos de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y siendo responsables del fiel cumplimiento de las normas referidas a: recepción del producto; identificación de las partidas; manipuleo; tratamientos especiales de lavado, desinfección, encerado, etc.; selección, tamaño o calibre; uso de envases reglamentarios; identificación de la mercadería empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o establecimiento de empaque y en el ámbito de su incidencia, según corresponda.

10. CONDICIONES GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS:

10.1. Los locales de empaque, las cámaras frigoríficas y sus instalaciones deberán construirse de manera que permitan que las operaciones para la que están diseñados se realicen en forma higiénica evitando cualquier riesgo de contaminación de las frutas y hortalizas, en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

10.2. Los locales donde se empaquen frutas y hortalizas y las cámaras frigoríficas deberán estar limpios, en buen estado y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etc.), de corresponder.

10.3. Los espacios destinados a la recepción, distribución, clasificación, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de producto a procesar y estar, cuando corresponda, separados o sectorizados por diferentes medios para evitar contaminación cruzada.

10.4. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de estos locales deberán permitir:

10.4.1. Adecuada limpieza y desinfección.

10.4.2. 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.

10.4.3. Suficiente iluminación 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 de la luz utilizada no deberá alterar la visualización del color natural de los productos.

10.4.4. Apropiado desagüe y evacuación de residuos de modo tal de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos trabajados y de la fuente de agua potable.

10.5. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de las frutas y hortalizas. No tendrán acceso directo ni comunicación alguna. Dispondrán de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como también de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos.

10.6. Considerar las prácticas correctas de higiene, incluidas las de prevención de la contaminación cruzada provocada por las mismas frutas u hortalizas durante las diferentes operaciones, el equipo, los materiales, el agua, el personal o las fuentes externas de contaminación como animales y demás insectos dañinos.

10.7. El techo, el piso y las paredes deberán estar contruidos con materiales impermeables no tóxicos, de fácil lavado y desinfección, excepto en los casos que se especifique.

10.8. El piso debe ser de un material resistente al tránsito, antideslizante y presentará una pendiente adecuada que facilite el desagüe.

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

10.10. Deberán contar con un lugar adecuado para el almacenaje de los materiales de empaque y cualquier tipo de producto que se utilice durante el acondicionamiento de las frutas y hortalizas (detergentes, fungicidas, aditivos, etc.) perfectamente identificados.

10.11. 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, etc.

10.12. Las vías de acceso al galpón de empaque deberán tener una superficie apropiada para el tránsito de rodados.



ANEXO II

COMPONENTES DEL SELLO CLAVE

1. Establécense como únicos componentes del "sello clave", sea la modalidad de sello o etiqueta autoadhesiva (sticker), para la identificación de los establecimientos de empaque de frutas frescas no cítricas, cítricas, secas, desecadas y hortalizas habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA los siguientes: En la parte superior interna "SENASA"; en la central, el día y mes de empaque seguido de la clave alfa numérica que identifica el galpón habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y en la parte inferior interna "Decreto-Ley N° 9244/63" para frutas en general y "Decreto N° 71.178/35" para hortalizas frescas. Para las frutas desecadas y secas el día y mes de empaque deberán reemplazarse por el mes y año de empaque. La mencionada habilitación corresponde a la otorgada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

2. La clave alfa numérica para la identificación de los galpones de empaque 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 según la siguiente especificación:

"F" Frutas no cítricas

"C" Frutas cítricas

"S" Frutas secas

"D" Frutas desecadas

"H" Hortalizas

3. Por razones comerciales las empresas empacadoras podrán utilizar DOS (2) formas alternativas de sustitución del día y mes en el sello clave: un código indicativo que tomará como número UNO (1) del día 1° de enero y seguirá en forma correlativa, siendo el 1° de febrero el número

TREINTA Y DOS (32) y así sucesivamente; o también los que reemplazan al día y mes de empaque, previstos en la TABLA 1.

4. El sello clave deberá tener las dimensiones y características de facsímil que oportunamente proveerá la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ENERO	MM	MN	MO	MP	MQ	MR	MS	MT	MU	MW	MX	MY	MZ	NA	NB	NC	ND	EN	NF	NG	NH	NI	NJ	NK	NL	NM	NN	NO	NP	NQ	NR
FEBRERO	MS	NT	UN	NW	NX	NY	NZ	OA	OB	OC	OD	OE	OF	OG	OH	OI	OJ	OK	LO	OM	ON	OP	OQ	OR	OS	OT	OU	OW	OX		
MARZO	YO	OZ	PA	PB	PC	PD	PE	PF	PG	PH	PI	PJ	PK	PL	PM	PN	PO	PP	PQ	PR	PS	PT	PU	PW	PX	PY	PZ	QA	QB	QC	QD
ABRIL	QE	QF	QG	QH	QI	QJ	QK	QL	QM	QN	QO	QP	QQ	QR	QS	QT	QU	QW	QX	QY	QZ	RA	RB	RC	RD	RE	RF	RG	RH	IR	
MAYO	RJ	RK	RL	RM	RN	RO	RP	RQ	RR	RS	RT	RU	RW	RX	RY	RZ	SA	SB	SC	SD	SE	SF	SG	SH	SI	SJ	SK	SL	SM	SN	SO
JUNIO	SP	SQ	SR	SS	ST	SU	SW	SX	SY	SZ	TA	TB	TC	TD	TE	TF	TG	TH	TI	TJ	TK	TL	TM	TN	TO	TP	TQ	TR	TS	TT	
JULIO	TU	TW	TX	TY	TZ	UA	UB	UC	UD	UE	UF	UG	UH	UI	UJ	UK	UL	UM	UN	UO	UP	UQ	UR	US	TU	UU	UW	UX	UY	UZ	WA
AGOSTO	WB	WC	WD	WE	WF	WG	WH	WI	WJ	WK	WL	WM	WN	WO	WP	WQ	WR	WS	WT	WU	WW	WX	WY	WZ	XA	XB	XC	XD	XE	XF	XG
SEPTIEMBRE	XH	XI	XJ	XK	XL	XM	XN	XO	XP	XQ	XR	RS	XT	XU	XW	XX	XY	XZ	YA	YB	YC	YD	YE	YF	YG	YH	YI	YJ	YK	YL	
OCTUBRE	YM	YN	YO	YP	YQ	YR	YS	YT	YU	YW	YX	YY	YZ	ZA	ZB	ZC	ZD	ZE	ZF	ZG	ZH	ZI	ZJ	ZK	ZL	ZM	ZN	ZO	ZP	ZQ	ZR
NOVIEMBRE	ZS	ZT	ZU	ZW	ZX	ZY	ZZ	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AW	AX	
DECEMBRE	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ	BK	BL	BM	BN	BO	BP	BQ	BR	BS	BT	BU	BW	BX	BY	BZ	CA	CB	CC	CD