

**Prefactibilidad técnica operativa de la puesta en marcha de una planta fileteadora de pescado en las instalaciones del Frigorífico SEA BAY S. A. de la localidad de Victoria, provincia de Entre Ríos**

**INFORME FINAL**

**AUTOR:** *Dr. Walter Rolando Jacobo*

El presente trabajo tiene como objetivo evaluar la factibilidad técnica y operativa de la puesta en funcionamiento de una planta de fileteado de pescado en las instalaciones del Frigorífico SEA BAY S. A. localizado en la ciudad de Victoria, provincia de Entre Ríos, el que dejó de funcionar en el año 1999 .

Para el **logro** del objetivo se realizó una revisión de la información disponible en lo referente a la actividad productiva de la provincia de Entre Ríos, fundamentalmente la referida a la actividad pesquera.

Se analizó la legislación vigente vinculada con la pesca; la producción pesquera local y regional así como el destino de la misma y su forma de comercialización.

Se revisaron las normas alimentarias municipales, provinciales, nacionales e internacionales relacionadas con los productos y subproductos de la pesca.

Se realizó un relevamiento de las instalaciones existentes en la planta frigorífica en cuestión y una evaluación de su operatividad.

Finalmente, se formulan las conclusiones y recomendaciones.

**TAREAS REALIZADAS**

**1 - TRABAJO DE GABINETE**

**1.1. - Revisión de la información relacionada con los sistemas productivos de los Departamentos de Victoria y Diamante**

**1.1.1. Marco productivo provincial**

La provincia de Entre Ríos, con una superficie total de 78.781 kilómetros cuadrados ocupa el 2,1% de la superficie total de la República Argentina. Se divide en 16 departamentos con poderes políticos y administrativos propios.

El **área más dinámica** está concentrada sobre el río Uruguay, reforzada por las obras de vinculación terrestre de los puentes Zárate - Brazo Largo; Puerto Unzué - Fray Bentos; Colón - Paysandú y Concordia - Salto, los tres últimos la comunican con la República Oriental del Uruguay.

La zona de **mayor densidad poblacional** se encuentra alrededor de la ciudad capital, Paraná, vinculada a la capital de la provincia de Santa Fe por el túnel subfluvial Hernandarias.

El **clima** de Entre Ríos se inserta en el área de transición de los climas subtropicales a los templados y se caracteriza por sus abundantes precipitaciones durante todo el año. El total anual de lluvias caídas es, aproximadamente, de 1.100 mm.

La **tasa media anual de crecimiento** es de 11‰ y la **densidad** es de 13 habitantes por kilómetro cuadrado. La población urbana representa el 78%.(1991).

En el año 1995, el **sector primario** de la provincia, constituido fundamentalmente por la actividad agropecuaria, generaba **el 22% del valor agregado** por la oferta total de bienes y servicios.

El **sector secundario** aportaba **otro 26%**, basado principalmente en sus manufacturas de origen agroindustrial.

Por último, **el 52%** de la actividad económica global se explica por la oferta de **servicios** financieros, de transporte y comunicaciones, comercio, turismo y gobierno (**Sector terciario**).

La **economía se asienta en una producción agroindustrial de tipo pampeano** (cereales, oleaginosas, carnes), **la producción arrocerá, cítricos en fresco** (en especial mandarinas y naranjas) **y la extracción de rollizos para la exportación**, a partir, principalmente, de forestaciones de eucaliptos. También se destaca la **producción avícola**.

En materia de **industrias** deben mencionarse los molinos arroceros, elaboración de jugos cítricos, manufacturas de madera y actividad frigorífica y aceitera.

**La actividad pesquera, a pesar de ser muy importante en volumen de producto y en número de trabajadores que dependen de la misma, sobre todo si comparamos con las demás provincias que comparten el uso del mismo recurso, no figura en los informes que pormenorizan la producción de la provincia de Entre Ríos.**

### 1.1.2. La pesca en la Provincia de Entre Ríos

La **pesca deportiva y comercial** se practica con gran intensidad, principalmente en los ríos Paraná y Uruguay.

#### 1.1.2.1. - Pesca deportiva

En los dos ríos citados la pesca deportiva y recreativa es importante - se registra un promedio anual de 7.000 licencias otorgadas por la Dirección de Pesca de la Provincia - y congrega a pescadores que llegan con embarcaciones a motor desde diferentes ciudades del país. Los pesqueros más significativos del río Paraná se ubican en las localidades de Victoria, La Paz y Paraná, y los de la costa del río Uruguay en Concordia, Colón y Concepción del Uruguay.

Las especies más requeridas por este sector son: dorado (*Salminus maxillosus*); surubí pintado (*Pseudoplatystoma coruscans*); surubí atigrado (*Pseudoplatystoma fasciatum fasciatum*); boga (*Leporinus obtusidens*); manduvé, manduví o manduré (*Ageneiosus valenciennesi*; *A. brevifilis*; *Sorubim lima*; *Hemisorubim platyrhynchos*); salmón (*Brycon orbignyanus*); bagre marillo (*Pimelodus clarias maculatus*); moncholo (*Pimelodus albicans*); patí (*Luciopimelodus pati*); armado (*Pterodoras granulosus*); armado chancho (*Oxydoras kneri*) y tararira (*Hoplias malabaricus malabaricus*).

El pacú (*Piaractus mesopotamicus*), a pesar de ser muy pretendido por los pescadores deportivos, no lo pueden pescar debido a que está prohibida su captura en todo el territorio provincial.

Para el ejercicio de esta actividad se debe adquirir un permiso que varía según el tipo de pescador:

- licencia anual para residentes en la Provincia: de costa = \$10; embarcado con motor = \$20
- licencia anual para residentes en otras provincias = \$30
- licencia anual para socios de clubes de pesca de otras provincias, con convenio = \$10
- permiso para no residentes en la Provincia ( por 4 días) = \$ 50

Un guía de pesca incluyendo embarcación y combustible cobra \$100 a \$150 por día.

#### 1.1.2.2. – Pesca comercial

Se distinguen dos tipos de pesca comercial, en la provincia de Entre Ríos: una llamada **artesanal de subsistencia**, que se desarrolla tanto en el río Paraná como en el río Uruguay y otra denominada **de tipo industrial**, que se practica solamente en el río Uruguay y es la que obtiene la materia prima destinada a la producción de harina y aceite de pescado.

A los efectos legales, y debido al incremento sustancial que el gobierno provincial considera que la pesca comercial ha experimentado en los últimos años como consecuencia de la apertura de nuevos mercados, y de la situación socioeconómica imperante que ha volcado a esta producción a nuevos actores en busca de trabajo, el Secretario de Estado de la Producción, consideró oportuno y necesario redefinir la actividad dictando la RESOLUCIÓN N°: 1215/01 en la que se califica al pescador comercial en:

#### ***PESCADOR ARTESANAL***

Es el que cumple con las siguientes condiciones:

- 1 ) Practica la pesca dentro de la Jurisdicción de el Departamento donde posee su domicilio.
- 2) Posee una residencia mínima en dicho departamento de al menos dos años.
- 3) Utiliza para ello embarcaciones a remo o con motores de hasta 15 HP.
- 4) Pesca por cuenta propia, sin establecer relaciones de dependencia laboral con terceras personas. El producto de la pesca es de su propiedad y el mismo es destinado al consumo familiar, la venta directa al público o la venta a acopiadores según su propia decisión.

#### ***PESCADOR COMERCIAL***

Toda persona que ejerce la pesca comercial y que no cumple con alguno de los requisitos enunciados.

Esta norma muestra el espíritu de limitar los desplazamientos de grandes equipos pesqueros de un lugar a otro a los efectos de proteger este recurso de las grandes fábricas capaces de movilizar importantes equipos de pesca con el consiguiente riesgo ambiental. Pero en esencia, el pescador típico de la provincia es el **artesanal**, aquél trabajador independiente propietario de los medios de producción - embarcaciones y redes - y del producto obtenido con los mismos, al que se lo considera **de subsistencia** porque el beneficio de su trabajo apenas alcanza para cubrir las necesidades básicas elementales sin que pueda, en la mayoría de los casos, llegar a satisfacerlas.

La zona pesquera por excelencia en el río Paraná se ubica entre las localidades de Diamante, Victoria y Rincón del Nogoyá, caracterizada por la presencia de numerosas lagunas permanentes, las que se mantienen casi aisladas mientras el nivel del río es bajo y quedan totalmente conectadas cuando el nivel sube.

En esta región la pesca es multiespecífica pero debido a la composición de las poblaciones ícticas, **predomina la pesca del sábalo, especie que prevalece en las capturas durante todo el año.**

Las facilidades para la conservación y el transporte del producto de la pesca están relacionadas con las cercanías de los centros urbanos. Los pescadores entregan el producto de

su captura a los **acopiadores** que recorren los lugares de pesca en embarcaciones provistas de hielo o por tierra en vehículos apropiados.

Los pescadores que viven en las islas tratan de mantener vivo el pescado la mayor cantidad de tiempo posible hasta que pase el acopiador o hasta que lo puedan llevar al lugar más cercano para su venta.

Los pescadores que trabajan a mayor escala, en caladeros cercanos a los grandes centros urbanos, cuentan con mejores posibilidades para la conservación y transporte de sus capturas como camiones térmicos para el traslado a los centros de comercialización.

## **ARTES DE PESCA**

**Redes agalleras:** en el valle aluvial, principalmente en la zona de Victoria, Rincón del Nogoyá y Rincón del Doll la modalidad de pesca tradicional está constituida por redes de 15 cm como mínimo entre nudos opuestos de malla estirada. El largo máximo autorizado para este tipo de redes por las normativas vigentes es de 250 m. Este es el arte utilizado principalmente para la captura del sábalo (*Prochilodus lineatus*), por lo que se conoce como “red sabalera”.

Este tipo de arte permanece **calado** durante la noche y su captura es retirada por la mañana o bien se dispone en zigzag entre la vegetación durante el día. También se utiliza **a la deriva**, consistente en dejar que la red se desplace por impulso de la corriente en sitios del río que han sido limpiados de obstáculos y que se conocen como “canchas”.

**Espinel:** en número inferior a tres por pescador y con un máximo de 100 anzuelos cada uno, con un tamaño de anzuelo y carnada que depende de la especie que se desee capturar, este tipo de arte se utiliza en los ríos y canales secundarios y obtiene como producto aquéllas especies llamadas “de línea”: dorado; surubí; patí; mandurés; boga; armados; etc.

**Tarros:** estando permitido un número máximo de 20 por pescador, se trata de flotadores de los que pende una brazolada corta de no más de 1,5 m con anzuelo encarnado en su extremo. El producto que se consigue con este arte es el “pescado de línea”.

**Trampero o cimbra:** consiste en una cuerda atada por un extremo a un soporte fijo y resistente. El extremo libre pende sobre la superficie del agua con un anzuelo encarnado generalmente con un pequeño pez (“cascarudo” – *Hoplosternum littorale littorale* -; “tararira” – *Hoplias malabaricus malabaricus*; *Hoplerythrinus unitaeniatus* -, etc.). Las capturas posibles son las mismas especies que caen en espineles y tarros.

## **VEDAS Y TALLAS MÍNIMAS PERMITIDAS**

Las especies manguruyú (*Paulicea lutkeni*) y pacú (*Piaractus mesopotamicus*) mantienen una veda absoluta durante todo el año en todo el territorio de la provincia de Entre Ríos.

La especie dorado (*Salminus maxillosus*) es vedada entre el 16 de octubre y el 14 de enero.

La especie sábalo (*Prochilodus lineatus*) en el caso que su destino sea la industria de harina y aceite de pescado ubicada sobre el río Uruguay, se veda durante cinco meses y medio – 15 de noviembre a 30 de abril - . *La pesca del sábalo que no sea la llamada “industrial” está permitida todo el año.*

**La longitud mínima permitida**, medida desde la punta del hocico a la base de la aleta caudal (longitud estándar) para las diferentes especies, fijada por la Dirección de Pesca, Fiscalización y Producción Ictícola de la provincia de Entre Ríos en el año 2000, es la que se indica en el cuadro siguiente:

Especie	Longitud (cm)
Armado chancho ( <i>Oxydoras kneri</i> )	30
Armado lagunero ( <i>Pterodoras granulosus</i> )	30
Bagre amarillo ( <i>Pimelodus clarias maculatus</i> )	20
Bagre negro ( <i>Rhamdia sapo</i> )	30
Boga ( <i>Leporinus obtusidens</i> )	30
Dorado ( <i>Salminus maxillosus</i> )	65
Manduví ( <i>Ageneiosus valenciennesi</i> )	30
Moncholo ( <i>Pimelodus albicans</i> )	30
Patí ( <i>Luciopimelodus pati</i> )	40
Pejerrey ( <i>Odontesthes bonariensis</i> )	25
Sábalo ( <i>Prochilodus lineatus</i> )	30
Salmón ( <i>Brycon orbignyanus</i> )	35
Surubí atigrado ( <i>Pseudoplatystoma fasciatum fasciatum</i> )	75
Surubí pintado ( <i>Pseudoplatystoma coruscans</i> )	75
Tararira ( <i>Hoplias malabaricus malabaricus</i> )	25

**Está prohibida** la comercialización, circulación y consumo de los ejemplares cuya longitud sea inferior a la indicada precedentemente, por lo que se exige la restitución a su ambiente natural en forma inmediata en el momento de la extracción.

#### TIPO Y NÚMERO DE EMBARCACIONES

Las embarcaciones utilizadas por los pescadores artesanales son generalmente canoas construidas de madera o chapa con esloras de 5 a 6 m, propulsadas a remo, botador o con pequeños motores dentro de borda de 4 a 8 HP. El número de embarcaciones es de alrededor de 300.

#### LICENCIAS DE PESCA COMERCIAL

Cada pescador debe pagar una licencia anual cuyo costo es el siguiente:

- para residentes en la Provincia, por cada 50 m de red = \$ 25
- para no residentes en la Provincia = \$50 y se adicionara un 10% del costo por cada 50 m. de red
- Por espineles, tarros y otros, el costo de la licencia anual es de \$20

## **PUERTOS DE DESEMBARCO**

La LEY PROVINCIAL N° 7156/83 incorpora dentro del régimen de la Ley de Pesca N° 4192 la implementación de **puertos de fiscalización** de productos de la pesca comercial, lugar físico determinado por la autoridad de aplicación, donde obligatoriamente deben concentrarse todo el producto de la pesca.

El principal puerto de desembarco pesquero en la provincia es el ubicado en la ciudad de Victoria, donde se concentran alrededor de 500 pescadores artesanales. Otros puertos de desembarco importantes son los de Diamante, Rincón del Doll, Puerto Esquina y Rincón del Nogoyá.

Según el censo realizado por el Sr. RAUL ROCO, en el Departamento de Victoria fueron relevados 471 pescadores artesanales con dedicación exclusiva a esta actividad. Este mismo trabajo estima un 20% de pescadores que no pudieron censarse a lo que agrega otros que dedican un tiempo parcial a la pesca o proviniendo de otras localidades practican la pesca en el área con lo que se estima un total general de alrededor de 1.300 pescadores.

## **ACOPIADORES**

En cercanías de la ciudad de Victoria y áreas vecinas, el número de embarcaciones registradas que operan como acopiadoras dedicadas al traslado del pescado desde la zona de islas a la dársena del Puerto de Victoria, Rincón del Nogoyá y Puerto Esquina, es de aproximadamente 25. Estas embarcaciones, con motores de alrededor de 80 a 150 HP, tienen una eslora de hasta 15 m y se encargan de trasladar y distribuir hielo a las canoas que operan en la zona de islas para luego recolectar el pescado en buenas condiciones. Estos acopiadores reúnen la materia prima con destino a los frigoríficos locales de donde sale el producto para exportación y para el mercado regional y nacional.

## **FRIGORÍFICOS**

En la provincia de Entre Ríos funcionan 4 frigoríficos habilitados por el SENASA para el procesamiento del producto de la pesca. Tres se encuentran ubicados en la ciudad de Victoria y el cuarto restante en Diamante. Los principales países importadores de esta producción son Brasil y Bolivia.

## **ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS**

- Asociación de Pescadores artesanales
- Cooperativa de Pescadores de Victoria

## **VOLÚMENES DE PESCA COMERCIAL**

De acuerdo con la información expuesta en el Seminario Internacional de Pesca Continental organizado por el CFI en Santa Fé entre el 6 y 7 de diciembre de 2000, y teniendo en cuenta los datos correspondientes a 12 meses del período 1999-2000 registrados por SENASA en los establecimientos habilitados para la faena y procesamiento del pescado, la provincia de Entre Ríos aporta al mercado el 63% de la pesca continental, seguida de Santa Fé (32%); Buenos Aires (4%) y Chaco (1%). Corrientes quedó sin la única planta autorizada.

Según la misma fuente, en la provincia de Entre Ríos existen 4 establecimientos autorizados por SENASA y en la provincia de Santa Fé: 5. (Exposición Dr. Carlos Surbruggen). Según este mismo disertante, del volumen total (alrededor de 25.000 toneladas), el 90% es sábalo y el 10% restante se distribuye en forma proporcional entre las “especies de línea” (dorado; surubí; boga; tararira; patí; etc.).

La Dirección de Pesca Fiscalización y Producción Ictícola de la Provincia de Entre Ríos, en los puertos de fiscalización de Victoria y Rincón de Nogoyá registró una captura de **8.500** toneladas de sábalo en los 10 primeros meses del año 2000 y **300** toneladas de “pescados de línea”.

Entre 1997 y 2000 se emitieron en promedio cerca de 900 licencias por año, sumando las categorías: de pescadores comerciales residentes en la provincia; no residentes en la provincia; pescadores con espineles, tarros y otros.

En el río Paraná, puede notarse diferencias entre las capturas del norte y del sur de la provincia de Entre Ríos. En el norte se pesca principalmente surubí, que constituye un 70% a 80% de las capturas, patí que representa un 10% de las mismas, otras especies como sábalo, pacú, boga y bagres el 10 al 20% restante. En la zona de Victoria, 95 % de las capturas corresponde al sábalo.

Según los datos registrados por la Dirección de Pesca, Fiscalización y Producción Ictícola de Entre Ríos, la pesca procedente del río Paraná en el territorio provincial entre 1996 y 1999 osciló entre unas 675 y 8200 toneladas, haciendo la aclaración de que no existen datos fehacientes de capturas, ya que no hay un eficiente sistema de recolección de datos por parte de los organismos provinciales a lo que se suma que muchos de los pescadores artesanales no declaran sus capturas.

De acuerdo con los datos del Departamento de Transportes Internacionales de la Dirección General de Aduanas, la exportación de sábalos a Brasil y Bolivia entre los años 1994 y 2000 son los siguientes:

año	Exportación de sábalos						
	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Provincia de Entre Ríos (tn)	863	3.864	6.729	8.871	7.570	10.513	19.699
Otras provincias (tn)	1.581	3.220	2.239	3.101	4.735	6.626	10.194
Total general (toneladas)	2.444	7.084	8.968	11.972	12.305	17.139	29.893
Entre Ríos exportó	35%	55%	75%	74%	62%	61%	66%

De acuerdo con las estimaciones realizadas en el trabajo de relevamiento realizado por el Sr. Raúl Rocco, el volumen de pesca de sábalo **solamente en el Departamento de Victoria totaliza alrededor de 28.000 toneladas por año.**

### **FÁBRICA DE HARINA DE PESCADO**

En la provincia funciona una fábrica de harina de pescado en lo que se conoce como el bajo Uruguay, en cercanías de la localidad de Gualeguaychú (FOLDESI). Se estima una producción anual de 2.000 toneladas de harina de pescado. Si consideramos que este producto se obtiene como resultado de un rendimiento del 20% de la materia prima (pescado fresco), se puede inferir que esta fábrica utiliza 10.000 toneladas de sábalo por año, volumen que sumado al exportado representa alrededor de **30.000 toneladas anuales** para el año 2000.

### **1.2. - Revisión de normas provinciales, nacionales e internacionales relacionadas con el sistema de producción**

#### **1.2.1. Legislación pesquera**

La legislación pesquera vigente es provincial. La municipalidad de Victoria no tiene normativas vinculadas con la pesca y la Nación no regula ni legisla los recursos pesqueros provinciales. En el plano internacional puede decirse que existe un Convenio Internacional firmado entre las provincias argentinas que comparten el recurso pesquero de los ríos Paraná y Paraguay y la república del Paraguay, el que se aplica parcialmente.

#### **1.2.2. Normas provinciales relacionadas con la pesca**

Las principales normas pesqueras vigentes en la Provincia de Entre Ríos, agrupadas por año de puesta en vigencia, son las siguientes:

#### **Año 1968**

##### **Decreto N° 4224/68 - M.E.O.y.S.P.**

✓ Declara "RESERVA ÍCTICA INTANGIBLE" a la "Laguna del Pescado" y sus vías de comunicación con el Río Victoria, situada en el Distrito del mismo nombre, en el Departamento Victoria.

#### Año 1969

##### **Decreto N° 4671/69 - M.E.O.P.**

✓ Declara "ZONA DE RESERVA PARA LA PESCA DEPORTIVA" al Río Gualeguaychú desde su nacimiento hasta su desembocadura en el Río Uruguay. Prohíbe en esta zona cualquier arte de pesca que no sea deportiva.

#### Año 1970

##### **Ley N° 4892 /70 (y sus modificaciones leyes 6031, 6785 y 7240)**

✓ Reglamenta la obtención de permisos de pesca comercial, deportiva, y de comercialización de pescado.

✓ Fija las longitudes mínimas para algunas especies.

✓ Prohíbe la utilización de ictiotóxicos, de aparatos que impidan la circulación de los peces, y la introducción de especies exóticas sin autorización.

✓ Fija multas para las infracciones que se registren.

✓ Establece la existencia de un registro de personas, sociedades y empresas, o asociación que se dediquen a la pesca, comercialización, crianza o multiplicación de animales acuáticos; consignándose el origen, especies, volumen y destino de la producción, embarcaciones, elementos y artes de pesca; sistema de explotación, monto de las operaciones y todo otro dato que sea de interés para la fiscalización, estadística y planificación de la mencionada actividad.

✓ Fija zonas de reserva.

✓ Determina las artes de pesca permitidas.

✓ Reglamenta la pesca e industrialización del sábalo (*Prochilodus lineatus*).

✓ Incorpora la implementación de puertos de fiscalización de productos de la pesca comercial.

✓ Prohíbe por tiempo indeterminado la pesca deportiva y comercial del Pacú (*Piaractus mesopotamicus*) y del Manguruyú (*Paulicea luetkeni*) en aguas de jurisdicción Provincial.

✓ Establece épocas de veda, longitudes mínimas, cupos máximos de extracción por día por canoa para algunas especies, tanto para la pesca comercial como la deportiva.

#### Año 1972

##### **Decreto N° 3279/72 - M.E.**

✓ Reglamenta la pesca e industrialización del sábalo (*Prochilodus lineatus*), así como toda actividad que directa o indirectamente se relacione con ella.

✓ Determina que anualmente la DIRECCION DE RECURSOS NATURALES, durante el mes de julio, fijará el tiempo en que se habilitará la pesca e industrialización del sábalo, quedando prohibida la pesca e industrialización del sábalo fuera del período que sea establecido bajo sanción de caducidad del permiso, sin perjuicio de las demás sanciones que sean pertinentes.

#### Año 1977

**Resolución N° 13/77 - D.R.N. (\*)**

✓ Establece que el transporte de los productos de la pesca hacia otras provincias debe estar respaldado por su correspondiente guía otorgada por la Dirección de Recursos Naturales.

**Resolución N° 252/77 - D.R.N.**

✓ Autoriza el empleo de tarros como acto de pesca comercial, incluyéndolo en la categoría "B", prohibiéndose su uso en las zonas declaradas reservas para pesca deportiva y en la proximidades de balnearios o lugares donde se practique esquí acuático. El número de tarros a utilizar no podrá exceder de 20 (VEINTE) unidades, caso contrario será considerado infracción.

**Resolución N° 314/77 - D.R.N. (\*)**

✓ Fija los requisitos para la obtención de licencia de acopiador de pescado.

**Año 1979**

**Resolución N° 238/79 - D.R.N.**

✓ Autoriza la extracción de conchilla de agua con diámetros superiores a los 7 centímetros, de lagunas y arroyos del territorio provincial.

**Año 1980**

**Resolución N° 59/80 - D.R.N.**

✓ Autoriza la extensión de licencias anuales de pesca deportiva a los asociados de Clubes de Pesca de otras provincias que han sido favorecidos en la entrega de terrenos en zonas turísticas de territorio entrerriano, para el ejercicio de dicho deporte.

**Año 1982**

**Resolución N° 271/82 - D.R.N.**

✓ Reglamenta la comercialización, industrialización y acopio de pescado.

**Año 1983**

**Ley N° 7156/83**

✓ Incorpora dentro del régimen de la Ley de Pesca N°.4192 la implementación de puertos de fiscalización de productos de la pesca comercial, los que se instrumentarán a través de la SUBSECRETARIA DE ASUNTOS AGRARIOS mediante convenios que suscribirá con las Municipalidades y Juntas de Gobierno de la Provincia, previo informe y determinación de la DIRECCION DE RECURSOS NATURALES sobre los lugares apropiados para este fin.-

#### Año 1984

##### **Decreto N° 302/84 - M.E.O. y S.P. (\*)**

- ✓ Fija aranceles para obtención de licencias

##### **Resolución N° 2234/84 - D.G.**

- ✓ Prohíbe a partir del 20 de octubre de 1984 y por tiempo indeterminado, la pesca deportiva y comercial del pacú (*Piaractus mesopotamicus*), en aguas de jurisdicción Provincial.

#### Año 1985

##### **Resolución N° 672/85 - D.G.**

- ✓ Establece con carácter de obligatoriedad el uso de la GUIA DE TRANSPORTE DE SABALO, con destino a su industrialización, para todos aquellos acopiadores que transporten la especie mencionada, con el destino indicado.

##### **Resolución N° 677/85 - D.G.**

- ✓ Establece como requisitos indispensables para los acopiadores de Pescado Inscriptos en el Departamento Fauna Silvestre en las categorías "A" y/o "B" que previo a la solicitud o renovación de la licencia, presenten la inscripción de la Dirección General de Rentas como contribuyentes a dicha actividad.

#### Año 1986

##### **Resolución N° 308/86 - D.G.**

- ✓ Establece requisitos indispensables para la obtención o renovación de la Licencia de Pesca, Categoría "A".

##### **Resolución N° 1886/86 - D.G.**

- ✓ Veda por tiempo indeterminado la pesca, tanto deportiva como comercial del Manguruyú (*Paulicea luetkeni*) en aguas jurisdiccionales entrerrianas.

##### **Resolución N° 2592/86 - D.G.**

- ✓ Declara "RESERVA ÍCTICA INTANGIBLE" a la zona de seguridad de la REPRESA SALTO GRANDE en el Río Uruguay, la que abarca desde el murallón de la misma hasta los 1.000 (mil) metros de distancia aguas abajo.

#### Año 1987

##### **Resolución N° 008/87 - D.G.**

- ✓ Autoriza la captura de hasta tres (3) ejemplares por pescador y por día, y limita a diez (10) ejemplares de cada una de las mismas por excursión de pesca de cuatro (4) o más días, de cada una de las siguientes especies: SURUBI (*Pseudoplatystoma coruscans* y *Pseudoplatystoma fasciatum*), PATI (*Luciopimelodus pati*), DORADO: (*Salminus maxillosus*), BOGA (*Leporinus obtusidens*) y PEJERREY (*Odontesthes bonariensis*).

**Año 1988**

**Decreto N° 4192/88 - M.E.H.**

✓ Faculta a la SECRETARIA DE ASUNTOS AGRARIOS, a implementar puertos de fiscalización de productos de la pesca comercial y a suscribir a tal efecto Convenios con Municipalidades y Comunas.-

**Año 1989**

**Resolución N° 473/89 - D.F.F.**

✓ Establece la obligatoriedad del uso de la Guía de Transporte Comercial para Consumo, cualquiera sea su destino geográfico, inclusive para su exportación, de especies aprehendidas en aguas jurisdiccionales de la provincia de Entre Ríos.-

**Decreto N° 5295/89 - M.E.H.**

✓ Declara "AREA NATURAL PROTEGIDA" el predio ubicado en el Departamento VILLAGUAY y denomina como tal a todo espacio físico delimitado, donde se prevea la protección y conservación del material genético de Flora y Fauna autóctonas, de las principales características fisiogeográficas y de las comunidades bióticas.

**Año 1990**

**Resolución N° 473 "BIS"/90 - D.F.F.**

✓ Establece el monto correspondiente a cada "Guía de Transporte Comercial para Consumo".

**Decreto N° 2634/90 - M.E.H.**

✓ Autoriza a la DIRECCION DE FAUNA Y FLORA, dependiente de la SUBSECRETARIA DE ASUNTOS AGRARIOS, del MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA, para instrumentar por vía de Reglamentación, un nuevo régimen de licencias habilitantes para el ejercicio de las actividades de caza y pesca, tanto deportiva como comercial.

**Año 1991**

**Resolución N° 908/91 - D.F.F.**

✓ Habilita la pesca deportiva del DORADO (*Salminus maxillosus*) desde el 15 de enero y hasta el 15 de octubre de cada año, con caña o reel, con no más de TRES (3) anzuelos debiendo respetarse la medida de SESENTA Y CINCO (65) cm de longitud, tomada desde la punta del hocico hasta la base de la aleta caudal (cola) y veda desde el 16 de octubre y hasta el 14 de enero del año siguiente. Limita a TRES (3) ejemplares el número que podrá cobrarse en pesca deportiva por día y por persona.

✓ Habilita la pesca comercial del dorado *Salminus maxillosus* a partir del 1° de marzo hasta el 30 de agosto y veda desde el 1° de septiembre al 28 de febrero del año siguiente.

**Resolución N° 913/91 - D.F.F.**

✓ Habilita la comercialización del dorado (*Salminus maxillosus*), durante la temporada de pesca comercial establecida por el artículo 2° de la resolución N°908/91 DFF.,

en las localidades costeras adyacentes a los sistemas fluviales de los Ríos Paraná y Uruguay.

#### **Año 1992**

##### **Resolución N°10/92 - D.F.F.**

✓ Establece que a los fines arancelarios, los procesos de "salazón y secado de pescado" constituyen actividad industrial y que el proceso denominado "pescado fresco" para mercado interno y de exportación, constituye actividad de acopio y comercialización.

✓ Dispone que las Empresas dedicadas al acopio e industrialización de productos de la fauna ictícola deberá registrarse en ambas actividades, pagando las licencias anuales correspondientes.

##### **Resolución N°21/92 - D.F.F.**

✓ Dispone que todo ingreso a Entre Ríos de pescado de río obtenido en jurisdicción extra-provincial, sea con fines de consumo humano o de industrialización, debe ser denunciado en los puestos de control, ante las autoridades de la Dirección de Fauna y Flora, la Dirección General de Rentas o de la policía provincial, indicando especies, cantidades y condiciones en que se efectúa el transporte.

##### **Resolución N°.132/92 - D.F.F.**

✓ Establece como longitud mínima del SURUBI (*Pseudoplatystoma fasciatum fasciatum*; *Pseudoplatystoma coruscans*), la de **75 centímetros**, tomados desde el hocico hasta la base de la aleta caudal (cola).

✓ Limita a tres (3) ejemplares el número máximo que puede capturarse por artes de pesca deportiva por día y por pescador. Limita a diez (10) ejemplares de la especie, por excursión de pesca deportiva de cuatro (4) ó más días.

##### **Resolución N°.149/92 - D.F.F. (\*)**

✓ Fija la temporada de pesca comercial del sábalo (*Prochilodus platensis*) con destino a su industrialización entre el 15-11-92 y el 30-04-93.

#### **Año 1993**

##### **Resolución N° 128/93 - D.P.V y R.N. (\*)**

✓ Establece un cupo máximo de extracción por día por unidad de esfuerzo (canoa) de CIEN (100) ejemplares de sábalo (*Prochilodus platensis*).

##### **Resolución N° 192/93 - D.P.V. y R.N. (\*)**

✓ Fijase la época de pesca comercial del sábalo (*Prochilodus platensis*) para su industrialización anualmente entre el 15 de noviembre y el 30 de abril del año siguiente.

#### **Año 1995**

##### **Resolución N° 163/95 - D.P.V. y R.N. (\*)**

✓ Establece que las redes a utilizar en la pesca comercial deberán tener como medida mínima una abertura de 15 centímetros de malla estirada.

##### **Resolución N° 222/95 - D.P.V. y R.N. (\*)**

✓ Fija la temporada de pesca comercial del sábalo (*Prochilodus platensis*) con destino a su industrialización a partir del 15-11-95 hasta el 30-04-96.

**Resolución N° 238/95 - D.P.V. y R.N.**

- ✓ Deroga la Resolución 128/93

**Año 1997**

**Resolución N° 11/97 - SDAERyRN (\*)**

- ✓ Prohíbe transitoriamente toda actividad de pesca en aguas del río Uruguay, jurisdicción de la Provincia de Entre Ríos, a aquellas embarcaciones pesqueras cuyo sistema de captura ejerce una mayor presión de pesca sobre el recurso que la modalidad tradicional, debido a las artes de pesca y capacidad de almacenamiento que ellas poseen.
- ✓ Dispone no otorgar permisos de pesca a embarcaciones pesqueras que no hayan solicitado la licencia correspondiente durante los últimos CINCO (5) años.
- ✓ Dispone mantener como medida cautelar, la actual presión de pesca, hasta tanto se efectúen estudios que permitan adecuar las políticas de aprovechamiento racional del recurso.

**Año 1998**

**Resolución N° 078/98 - D.G.D.A. y R.N. (\*)**

- ✓ Autorizar a los pescadores ribereños del río Paranacito a utilizar redes con las medidas establecida en la legislación vigente.

**Año 1999**

**Resolución N° 21/99 - D.G.D.A. y R.N.**

- ✓ Establece que las redes a utilizar en la pesca comercial deben tener como medida mínima (de diámetro mayor) entre nudo y nudo una abertura de 15 cm de malla estirada. Determina que el máximo de metros a utilizar por pescador o embarcación es de 250.

**Resolución N° 075/99 - SPG**

- ✓ Fija los aranceles para la obtención de licencia de pesca comercial, deportiva y de comercialización (acopio y venta) e industrialización de subproductos.

**Resolución N° 264/99 - SPG**

- ✓ Prohíbe temporariamente la pesca comercial en la zona comprendida al SUR por los arroyos Nogoyacito y Salto, al SUROESTE por el Río Barrancoso, al NOROESTE por el Río Timbó Blanco y arroyo Laurensal hasta llegar al arroyo Doll, al ESTE con Costas Ribereñas hasta el Nogoyacito por SUDESTE.
- ✓ Exceptúa de la prohibición del artículo anterior a los pescadores habilitados residentes y contribuyentes con domicilio en Victoria, que acrediten este carácter con constancia extendida por autoridad municipal.
- ✓ Exceptúa de la prohibición del artículo 1° a las embarcaciones que operan en el puerto local, hasta un máximo de captura de dos mil (2000) piezas diarias de sábalos, que se encuentren debidamente habilitadas por autoridad provincial, debiendo registrar su entrada y salida en Prefectura Naval Argentina.

**Año 2000**

**Resolución N° 111/00 - SPG**

- ✓ Establece aranceles para permisos transitorios y anuales de pesca
- ✓ Crea un registro de guías de pesca de la provincia de Entre Ríos

**Año 2001**

**Resolución N° 060/01 - SEPG**

✓ Fija aranceles para la obtención de licencias y permisos de pesca, industrialización, acopio y comercialización por el año 2001.

**Resolución N° 1215/01 - SEPG**

✓ Determina dos categorías diferentes de pescadores comerciales en la provincia de Entre Ríos.

(\* = *normas transitorias*)

**1.2.3. – Normas alimentarias**

**1.2.3.1. - Normas alimentarias de alcance provincial y municipal**

La provincia de Entre Ríos y el Municipio de Victoria no tienen legislación al respecto y se rigen exclusivamente por las normativas nacionales o internacionales en esta materia.

**1.2.3.2. - Normas alimentarias de alcance nacional**

Fueron revisadas las normas fundamentales que rigen el control de alimentos, incluyendo los procedentes de la pesca, en la república Argentina. Se resumen los conceptos y las partes relacionadas con el presente trabajo.

Ellas son:

- CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO - Ley 18.284/69 -
- REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL - *DECRETO N 4238/68* –
- Decreto 815/99

**CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA) - Ley 18.284** - sancionada el 18/6/69.

Tiene alcance nacional y la Autoridad de Aplicación es el **Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación**. Los capítulos que hacen referencia puntual al pescado son:

## CAA: CAPITULO II

Aquí se establecen:

- Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos
- Normas de carácter general y especial de los establecimientos

Especialmente el artículo 29 se refiere a **PRODUCTOS DE PESQUERIA** :

Art 29 - Las fábricas de conservas de pescados y mariscos, como todo establecimiento dedicado a la elaboración de productos de la pesca, además de responder a las normas de carácter general satisfarán las siguientes:

*1. El lugar de recepción y limpieza de la materia prima ( **pescado**, crustáceo, marisco) debe estar provisto de mesas con desagüe, piletas y adecuadas tomas de agua bajo presión, que permitan emplearla con la abundancia necesaria; los cajones o recipientes adecuados en los cuales llegue la materia prima a la fábrica no deberán emplearse para otros fines que los indicados, se mantendrán en perfectas condiciones de uso y deberán higienizarse inmediatamente de vaciados.*

*2. Tanto el local anterior como los de elaboración y envase deben tener pisos impermeables con declive unido a las cañerías de desagüe. Estas cañerías deben tener sifón y comunicarse con cámara séptica seguida de sumidero. Las paredes deben tener revestimiento impermeable hasta una altura de 1,80 m del nivel del piso; las cubas o toneles donde se abandone el **pescado** para que madure por salazón deberán ser de fácil limpieza. Tanto las cubas de maduración como las latas de envase, cuando la salazón se realice directamente en ellas, deberán mantenerse en sitio adecuado, alejado del tránsito. Las maquinarias, enseres y útiles en uso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpiarse tantas veces al día como sea necesario. Queda prohibido utilizar el aceite recogido en las máquinas remachadoras en la elaboración de conservas y productos alimenticios.*

*3. Tendrán depósito de suficiente capacidad situados a una distancia mayor de 20 m del lugar de elaboración, con interior impermeabilizado, donde se irán acumulando los residuos salidos de fabricación, los que periódicamente serán alejados de ahí.*

*4. Queda prohibido elaborar con fines comerciales productos alimenticios derivados de la pesca, en fábricas establecidas en zonas que no sean las de la pesca que luego se industrializa, salvo que la materia prima se reciba en salmuera o se congele inmediatamente de capturada y se mantenga así hasta su arribo a la fábrica.*

## CAA: CAPITULO III

**Artículos relacionados con los productos pesqueros:**

## ***CAMARAS FRIGORÍFICAS***

**Art 178** - Se entiende por Cámara frigorífica, el local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio del frío artificial. Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación y, por ello, los que no resulten aptos para el consumo serán decomisados en el acto.

Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse tantas veces como sea necesario y su temperatura interior por ningún motivo podrá ser superior a la temperatura que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserve. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, lo mismo que los utensilios que se empleen en ellas, y por ninguna razón se pondrán productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza. Estarán bien iluminadas para facilitar el contralor de los productos almacenados.

Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario, con el objeto de poderlo mantener lo más puro posible y con un grado higrométrico que podrá oscilar entre 60 y 95 por ciento. Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados, para su uso, previa inspección e informe de la autoridad sanitaria y en todo momento estarán sometidos a contralor. Todas las cámaras frigoríficas deberán poseer instrumentos apropiados para el control y registro de temperatura y humedad relativa.

**Art 179** - Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza), antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que también estarán relativamente frías. Los trozos de carne se introducirán en perfectas condiciones de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados, para que queden separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara. ***El pescado se introducirá en perfectas condiciones de higiene, conservación y colocación.***

***Los recipientes que contengan pescados, huevos, frutas y demás productos alimenticios deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo.*** Se estibarán sobre tirantes o entarimados adecuados para permitir una conveniente circulación del aire frío y deberá dejarse un espacio suficiente en forma de pasillos centrales para facilitar el paso y el contralor correspondiente.

**Art 181** - El no cumplimiento de los requisitos de funcionamiento establecidos por la autoridad sanitaria determinará la intervención de las mercaderías contenidas en las cámaras hasta tanto se determine su aptitud para el consumo, sin perjuicio de las penalidades que correspondan por el incumplimiento.

**Art 182** - (Res 357, 2.3.79) "Se prohíbe terminantemente el almacenamiento de productos alimenticios y alimentos elaborados en cámaras frigoríficas y antecámaras ajenas a la finalidad para la que fueron destinadas, como también la *utilización simultánea o sucesiva para la conservación de materias primas y productos elaborados*, de acuerdo a las normas

que se detallan en el presente Código. Exceptúense de esta norma, los alimentos y comidas preparadas congeladas, en envases herméticos, inviolables y bromatológicamente aptos de acuerdo a las normas establecidas en el presente Código".

**CAA : CAPITULO V**

**NORMAS PARA LA ROTULACION Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS** ( se sugiere tener en cuenta el **ANEXO MERCOSUR, RES. MSyAS 34 DEL 10.01.96 QUE INCORPORA LA RES GMC 36/93, NORMAS MERCOSUR SOBRE ROTULACIÓN,** especialmente el **ART 3° REFERIDO A LAS NORMAS QUE QUEDAN VIGENTES**)

*Art 242 - Queda prohibido el uso de denominaciones vagas o incompletas que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harina alimenticia, pescado en aceite, etc.*

**CAA : CAPITULO VI**

**ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES**

**Art 247** - Con la denominación genérica de Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena. Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

*Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.*

**PECES DE AGUA DULCE**

Familia	Especie	Nombre Común
Trygonidae	Potamotrygom motoro	Raya de río
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
“	Astianax spp	Mojarras
“	Curimata spp	Huevada
“	<b>Prochilodus platensis</b>	<b>Sabalo</b>
“	Leporinus spp	Bogas
“	Brycon spp	Pirapitaes
“	Triportheus spp	Mojarras
“	Hoplias malabaricus	Tararira

“	Colossoma spp	Pacúes
Doradidae	Oxydoras Kneri	Armado chancho
“	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp	Manduvíes
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
“	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
“	Luciopimelodus pati	Patí
“	Pimelodela spp	Bagaritos
“	Pseudoplatystoma spp	Surubíes
Pimellodidae	Zungaro spp	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys spp	Cascarudo
Atherinidae		Pejerreyes
Serranidae	Percichthys spp	Trucha criolla
Scianidae	Plagisción spp	Corvina de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Percichthyidae	Percichthys spp	Perca(Trucha criolla)
Salmonidae	Salmo fario	Trucha marrón
“	Salmo irideus	Trucha arco iris
“	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo
“	Salmo salar sebago	Salmón encerrado
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río(sardón)

Se resaltan los peces que se comercializan en de la Provincia de Entre Ríos

## PESCADOS FRESCOS

**Art 271** - 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.

**Art 272** - *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.*

**Art 276** - (Dec 748, 18.3.77) "**Será considerado inepto para la alimentación**, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) que:

- a) Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.
- b) Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.
- c) Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados.
- d) Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.
- e) Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica.
- f) Que acusen reacción positiva de indol.
- g) Que contenga en 100 g de parte comestible una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil.
- h) Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 ppm), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 ppm) podrán ser compuestos metilmercuriales".

**Art 277** - Los envases que contengan **productos derivados de la pesca**, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración. Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kg neto, para el envase de **pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado**, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

#### **REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL - DECRETO N 4238/68 -**

Tiene alcance nacional y el Organismo de aplicación es el **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA)**, dependencia de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

**Definición:** Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a las que se deben ajustar los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal. Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el artículo 10 de la Ley 3959. El **SENASA** ejerce el control de productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario y/o el Veterinario de Registro.

*Los capítulos de este Reglamento que definen y legislan específicamente sobre los productos de la pesca son el V y el XXIII*

## **CAPITULO V**

### **CAMARAS FRIGORÍFICAS:**

**Definición:** se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos. Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el SENASA, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

#### Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios:

El *piso* estará construido con material impermeable antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

Las *paredes* de las cámaras frigoríficas en su cara interior estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.

El *techo* debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

Cualquier *material aislante térmico* que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

Las *puertas* serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por el SENASA. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Las *columnas* deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con *antecámaras*, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

Todas las cámaras deberán estar provistas de *iluminación artificial*, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades Lux.

Cuando se utilicen *estanterías*, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.

La *ventilación* de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Las cámaras frigoríficas deberán poseer un *sistema de alarma* que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Queda permitido *cualquier sistema de refrigeración o congelación*, sea rápido o lento, seco o húmedo siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Aprobación de Cámaras frigoríficas: sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por el SENASA, para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados. La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SENASA.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados: No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación. Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura. No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptuase de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos o inviolables aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Asimismo, podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.

Aprobación de uso de Cámaras frigoríficas vacías: El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios y/o higiénico-sanitarios.

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza,

pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Contralor ambiental: las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria.

***Productos de la pesca: Temperatura en cámaras frigoríficas. Capacidad.*** Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras será igual a la especificada para ese caso. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el SENASA, cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación. ***Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.***

## CAPITULO XXIII

### **Pesca: Productos. Definición**

Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.

**Subproductos de la pesca: Definición** Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados anteriormente

### **Peces: Denominación**

Establece que los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, adoptada por la Resolución Ministerial N° 114 del 6 de marzo de 1967, la que es coincidente con la establecida en el Código Alimentario Argentino, expuesta precedentemente.

**Establecimiento pesquero**

Entiende como tal al local donde se prepara, transforma, refrigere, congela, embala o depositan productos, subproductos y derivados pesqueros. Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.

**Productos frescos:** son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo (**ver y comparar con el art. 272 del Código Alimentario Argentino**)

**Refrigeración:** el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

**Embalaje:** la operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.

**Pescado:** son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. el término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

**Pescado entero:** es el pescado tal como se captura con vísceras.

**Pescado fresco:** es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.

**Pescado eviscerado:** es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

**Pescado en rodajas:** es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

**Pescado seccionado:** es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal

**Pescado escarificado:** es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.

***Filete o filet:*** *es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y lo huesos de las aletas.*

**Tiempo de conservación:** es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.

**Limpieza:** es la eliminación de materias extrañas en la superficie.

**Contaminación:** es la transmisión de materias extrañas o desagradable a los productos de la pesca.

**Desinfección:** es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

**Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros.**

**Ubicación:** la ubicación del establecimiento estará de acuerdo al "uso de suelos" reglamentado por las autoridades locales.

**Vías de acceso:** todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

**Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos. Condiciones generales:**

Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán **dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.**

En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

El **suelo debe ser de material impermeable y antideslizante** fácil de limpiar y desinfectar y estar dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

**Las paredes, tendrán superficies lisas,** fácil de limpiar, resistentes e impermeables. los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.

El **techo** será fácil de limpiar. los cielos rasos serán de material impermeable, en casó de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

Las **puertas** de un material que no se deteriore y fácil de limpiar,

Se dispondrá de un sistema adecuado de **ventilación** y si es necesario de extracción de vapor de agua.

Existirá una buena **iluminación** general que no deberá ser menor de 15ú u.lux y en los sectores de inspección deberá ser de 3úú u.lux en los pasillos o accesos será como mínimo de 5ú u.lux.

Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: **lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio**. el lavamanos **deberá contar con suministro de agua fría y caliente**, estos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

**Las cámaras isotérmicas** donde se almacenen productos pesqueros cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, ~ y 6 del apartado b). si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de **protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros**.

**Los aparatos y útiles** de trabajo, tales como mesas contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc, deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.

Los lugares en los cuales se efectúen **operaciones de carga y descarga** de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

Los productos pesqueros **no destinados a consumo humano** se conservarán en contenedores especiales estancos y, resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

Se dispondrá de una instalación que permita **el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable** o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. no obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

Se contará con un dispositivo de **evacuación del agua residual** que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente **código de colores:**

agua potable fría.....verde  
agua potable caliente.....verde con franja color naranja  
vapor de agua..... naranja  
bocas de incendio..... rojo y cartel indicador  
agua no potable..... rojo

vacío..... marrón  
aire comprimido..... azul  
electricidad..... negro  
combustibles líquidos..... amarillo  
refrigerantes..... gris o aluminio

**Cámaras frigoríficas.**

las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo V del presente reglamento

**Obras sanitarias**

Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo IV del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

Clorinación: toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar. La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular. Asimismo se suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

Dependencias auxiliares: las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del capítulo VI.

Personal de la empresa y dependencias sanitarias: el personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el capítulo VIII.

Sala de descanso o refrigerio: deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este reglamento. el acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto k) del apartado 8.2.3. deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

Laboratorios: toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el servicio nacional de sanidad animal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable. Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo VII y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

**Obligaciones** de los establecimientos: los establecimientos pesqueros se hallan obligados a cumplimentar con el capítulo IX de este reglamento.

**Infracciones:** los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el capítulo XXX del presente reglamento.

### **Condiciones generales de higiene aplicables a locales y materiales**

Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

### **Establecimientos elaboradores de productos frescos**

Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos aquellos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

Accesos: en las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

Dependencias: los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias :

- Lugar de descarga de materia prima: en esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.
- Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.
- Sala de elaboraciones: en la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.
- Depósito para los residuos: deberá contar con un depósito de residuos.
- Lavadero para los utensilios: deberá contar de un lavadero para utensilios.
- Depósito de hielo: deberá contar con un depósito para hielo.
- Depósito para material de embalaje: deberán existir dos sectores; uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.
- Cámara de mantenimiento de productos procesados: en los establecimientos elaboradores de productos frescos solo podrán almacenar productos procesados si cuentan con una cámara de mantenimiento.

**Establecimientos elaboradores de productos congelados:** se entiende por establecimientos elaboradores de productos congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento. Productos congelados: son los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una **temperatura en su interior de por lo menos -18 grados centígrados**, tras su estabilización térmica.

Productos congelados: son los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menús -18 grados centígrados, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación: es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado -18 grados centígrados en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado: es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado: es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

Dependencias: los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias :

A) Lugar de descarga de materia prima: en esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima: deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un grado centígrado y menos un grado centígrado.

C) Sala de elaboraciones: en la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos: se deberá contar con depósito para residuos.

E) Lavadero para los utensilios: deberá contar con un lavadero de utensilios.

F) Depósito de hielo: deberá contar con un depósito de hielo.

G) Depósito para material de embalaje: deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.

H) Instalaciones para congelación: deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.

I) Depósito de productos procesados congelados: los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos procesados que deberán mantenerse como mínimo a -18 grados centígrados .

J) Sector de empaque secundario o final: deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

K) Lavadero y depósito de cajones: deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

**Harina de pescado:** Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la dirección general de sanidad animal.

Clasificación: las harinas de pescado, podrán ser de primera y segunda calidad.

La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento de proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

#### **DECRETO 815/99**

**Autoridad de aplicación: Ministerio del Interior**

**País: Argentina**

**Alcance: Nacional**

**Fecha de Sanción: 26/07/1999**

Mediante esta norma se crea el SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del **Código Alimentario Argentino** (CAA) norma fundamental de este SISTEMA NACIONAL. 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.

El Secretario de Política y Regulación de Salud de la SECRETARIA DE POLITICA Y REGULACION DE SALUD dependiente del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL y el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, por resolución conjunta, mantendrán actualizadas las normas del CAA, tomando como referencias las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR).

El SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS estará integrado por la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) y la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT). **Las Autoridades Sanitarias Provinciales** serán invitadas a integrarse al SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS.

**El SENASA, será el encargado de ejecutar la política que el gobierno dicte en materia de sanidad animal y vegetal, y de asegurar el cumplimiento del CAA, para aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia enumerados en el Anexo I y II que forman parte integrante del presente decreto.**

Entre sus numerosas funciones: debe registrar productos y establecimientos, y ejercer la fiscalización higiénico - sanitaria en la elaboración, industrialización, procesamiento, almacenamiento en los establecimientos y depósitos de los productos, subproductos y derivados de origen animal **de tránsito federal o internacional** detallados en el Anexo I el presente decreto. Asimismo, registrará y fiscalizará los medios de transporte en el área de su competencia.

Ejercerá la fiscalización de las normas higiénico-sanitarias en las importaciones de toda clase de ganados, carnes, **pescados** y aves, sus productos y subproductos, acondicionados o no para su venta directa al público y cuyo acondicionamiento asegure o no una estabilidad y que corresponda su estricta competencia, tal como se especifica en el Anexo I del presente decreto.

Otorgará los **certificados sanitarios que requieran las exportaciones** de productos alimentarios de origen vegetal y/o animal cuando convenios internacionales así lo determinen o a solicitud del exportador.

Coordinará con las autoridades provinciales y las municipalidades, cuando corresponda, la fiscalización de los establecimientos que elaboren alimentos de origen animal y/o vegetal para el consumo humano según los productos establecidos en el Anexo I y II del presente decreto.

Las autoridades sanitarias de cada provincia registrarán productos y establecimientos que soliciten autorización para industrializar, elaborar, almacenar, fraccionar, distribuir y comercializar alimentos, con las excepciones dispuestas en el Artículo 13 del presente decreto.

En caso de superposición de controles de organismos nacionales en un mismo establecimiento los representantes de la SECRETARIA DE POLITICA Y REGULACION DE SALUD del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, integrantes de la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS, determinarán el organismo que intervendrá, previo dictamen de la citada Comisión.

#### **1.2.3.3. - Normas alimentarias de alcance internacional**

Se revisaron:

- Normas FAO/CODEX ALIMENTARIUS
- MERCOSUR/GMC/RESOLUCIÓN 40/94
- MERCOSUR/GMC/Resolución 30/92
- Normas MERCOSUR . ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS

#### **CODEX ALIMENTARIUS:**

Es un conjunto de normas alimentarias internacionales Adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius. Las normas del Codex abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semielaborados o crudos. Se incluyen además las sustancias que se emplean para una ulterior elaboración de los alimentos, en la medida en que éstas son necesarias para alcanzar los principales objetivos mencionados en el código: proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos.

**El Codex Alimentarius es, sin lugar a dudas, el punto de Referencia internacional más importante en los asuntos relativos a la calidad de los Alimentos.**

La Comisión del Codex Alimentarius es el órgano ejecutivo del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y por ello se la suele denominar también Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y se creó para responder al creciente interés de los países miembros para que se adoptaran medidas para proteger la salud de los consumidores y resolver los problemas que se planteaban en el comercio de los alimentos.

Cuando en 1962 la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud se reunieron para poner en marcha el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, convinieron en establecer la Comisión del Codex Alimentarius, integrada por los Estados Miembros de la FAO o de la OMS que desearan participar en el programa Codex.

La Comisión del Codex recibe el apoyo y la colaboración de innumerables organizaciones privadas internacionales, entre las cuales se encuentran: la Organización Internacional de Uniones de Consumidores (IOCU), la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC), la Organización Mundial de Comercio (OMC), la Federación Internacional de Lechería (FIL), el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) y la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Las Normas del Codex se someten a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y la OMS para su aceptación, de conformidad con el procedimiento de aceptación de las Normas del Codex. En el Volumen 1 del Codex Alimentarius: Requisitos Generales, se hallan los Principios Generales del Codex Alimentarius. Las declaraciones de aceptación, efectuadas mediante los Formularios de Aceptación, se deberán enviar a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO 00100 Roma. Italia.

La oficina Conjunta del Programa FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO Roma, facilita a las autoridades competentes de cada país toda información. explicación o

asistencia que pueda solicitarse en relación con las normas del Codex, el procedimiento de aceptación o, en general, sobre las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **MERCOSUR/GMC/RESOLUCIÓN 40/94**

**Países:** Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay

**Alcance:** Internacional

**Autoridad:** GMC

Legisla sobre **Identidad y calidad de pescado fresco:**

Aprueba el Reglamento Técnico sobre la identidad y calidad de **pescado** fresco (entero y eviscerado) que figura como Anexo, no pudiendo los Estados Partes prohibir ni restringir la comercialización del producto que cumpla con lo establecido en esta Resolución.

Los organismos competentes de los Estados Partes son: Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) Brasil: Secretaría de Defensa Agropecuaria del M.A.A.R.A. Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Industria y Comercio y Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y Ministerio de Salud Pública

**ANEXO** El presente reglamento fija las condiciones mínimas exigibles para la elaboración y embalaje del producto denominado **Pescado** Fresco (Entero y Eviscerado) a ser comercializado entre los países miembros del MERCOSUR. Se aplicará a todas las especies de **pescado** destinadas al consumo humano.

**Pescado** (Peixes): Se entiende por **pescado** (peixes) el producto obtenido de animales acuáticos de sangre fría. Se excluyen los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

**Pescado Fresco:** Se entiende por **pescado** fresco el producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado y que se ha preservado solamente enfriándolo a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo.

El **pescado fresco**, de acuerdo a los componentes anatómicos, se clasifica en:

- Entero: es el **pescado** entero y lavado.
- Eviscerado: es el producto del **pescado** fresco, luego de la remoción de las vísceras, pudiendo ser presentado con o sin cabeza, aletas y/o escamas.
- Otros: Se permite cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:
  - Se distingan claramente las formas de presentación antes descriptas.

- Cumpla con todos los demás requisitos del presente reglamento

-Esté claramente identificado en el embalaje para evitar error, confusión o fraude.

El producto deberá ser denominado " **Pescado Fresco**" o " **Pescado Eviscerado Fresco**" con indicación de la especie a que pertenece.

Al envasar **pescado** deberá emplearse cantidad de hielo finamente triturado, en cantidad suficiente para asegurar temperatura próxima al punto de fusión del hielo en la profundidad del músculo.

En caso de emplearse otro método de refrigeración aprobado por el MERCOSUR, distinto del hielo, las condiciones de temperatura serán las mismas.

Las Prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICA PARA EL **PESCADO FRESCO** (CAC/RCP 9-1976).

Los caracteres usados para la impresión del nombre del producto deberán ser destacados y uniformes en cuerpo y color sin intercalación de otros dichos o dibujos. La designación reconocidamente aceptada para la especie deberá presentarse abajo del nombre del producto o en sustitución del vocablo. La sustitución del nombre del producto conforme se describe en el numeral anterior del presente reglamento, por la indicación genérica de " **PESCADO FRESCO**" acompañada del nombre de la especie, y muy próximo de este deben indicarse también, para encuadrarlo en el sistema, "en cuadrículas", las formas de presentación: CON CABEZA, SIN CABEZA, CON ALETA, SIN ALETA, CON COLA, SIN COLA, y otras especificaciones.

#### **MERCOSUR/GMC/RES N° 30/92**

**Países:** Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay

**Alcance:** Internacional

**Autoridad:** GMC

**Envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos: clasificación de alimentos y simuladores**

**CONSIDERANDO:** Que es conveniente disponer de un reglamento común sobre la metodología de ensayo de migración de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos que completen las disposiciones generales sobre los mismos, **EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:** Art. 1° - Aprobar la clasificación establecida en el documento "Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos. Clasificación de Alimentos y Simulantes" en anexo para que entre en vigencia a los países miembros del MERCOSUR. Art. 2° - Lo establecido en el Artículo 1° no se aplicará obligatoriamente a los

alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países. **ANEXO ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y SIMULANTES

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

**Pescado:**

- fresco, refrigerado, salado, ahumado
- en pasta

Conservas y semiconservas de carne y **pescado**

- en medio acuoso
- en medio oleoso

## **NORMAS MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS**

Según lo dispuesto en Art 1º, Capítulo I, del TRATADO del MERCADO COMUN DEL SUR, suscrito el 26.03.91 por República Argentina, República Federativa del Brasil, República del Paraguay y República Oriental del Uruguay y aprobado por LEY n° 23981, el Anexo de la Resolución GMC N° 10/91, se incorpora a la legislación Argentina, formando parte de las normas de Identificación de Mercaderías y del Código Alimentario Argentino, mediante la RES. CONJUNTA MEyOP 1399/92 y MSyAS 1951/92 del 4.12.92:

### **ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS**

- **AMBITO DE APLICACIÓN** : esta norma se aplica a la rotulación de todo alimento que se comercialice en los Estados Partes del MERCOSUR, cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores.
- Los alimentos envasados no deben describirse ni presentarse con rótulo que utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que puedan inducir a equívoco, en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso.

**IDIOMA:** Todos los textos que figuren en la rotulación deberán estar redactados en el idioma oficial del país de consumo, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

**INFORMACION OBLIGATORIA:** La rotulación de alimentos envasados deberá presentar, obligatoriamente, la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda

PRESENTACION DE LA INFORMACION

DENOMINACION DE VENTA DEL ALIMENTO: OBLIGATORIA

LISTA DE INGREDIENTES:

CONTENIDOS NETOS: En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

IDENTIFICACION DEL ORIGEN: Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria..."

IDENTIFICACION DEL LOTE

FECHA DE DURACION MINIMA

Si no está determinado de otra manera en una norma individual del MERCOSUR, registrará el siguiente marcado de la fecha: Se declarará la "Fecha de duración mínima".

### **1.3.- Entrevistas a informantes calificados**

**1.3.1. Resultado de la entrevista personal al Ing. MAIOCO** (trabajó durante 6 meses en la fábrica)

- **Provisión de agua a la planta:** Considera que el agua de perforación que posee la planta no es de buena calidad por lo que sugiere un análisis completo antes de reiniciar cualquier actividad. El tanque cisterna de agua tiene una capacidad máxima de 50.000 litros, lo que considera insuficiente. El agua corriente de la red general de la ciudad de Victoria no es suficiente para garantizar el caudal necesario para su funcionamiento.
- **Efluentes:** Los efluentes eran escasamente tratados porque el frigorífico cuenta solamente con cámaras separadoras de grasa que por otro lado están construidas con grandes falencias. La red cloacal de la ciudad que se encuentra en proceso de instalación y puede considerarse como una alternativa para la eliminación de efluentes, quedaría a cuatro cuadras del establecimiento.
- **Localización:** La localización del establecimiento es inadecuada.
- **Generador eléctrico de emergencia:** La planta no cuenta con grupo electrógeno propio.

- **Actividades desarrolladas por el frigorífico:** Durante el período en el que el Ing. trabajó en este establecimiento, la actividad consistió solamente en la obtención de cueros de sábalos y no se aprovechaba la carne.

### **1.3.2. – Resultado de la entrevista vía fax al Director de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Victoria Sr. Martín Lopez Saubidet**

- **Análisis del agua de provisión:** No se cuenta con un análisis físico-químico y biológico del agua de perforación que posee la planta y existe una imposibilidad para la obtención de las muestras correspondientes por estar interrumpido el servicio de energía eléctrica por falta de pago desde hace más de un año.
- **Descarga de efluentes:** en este momento no llega a la planta la red cloacal de la ciudad. Se encuentra en pleno desarrollo la instalación del colector cloacal que circundará la ciudad y que pasará frente al frigorífico en lo que resta del año. El municipio no cuenta con legislación particular en lo que respecta al tratamiento de efluentes.
- **Normas municipales para la habilitación de plantas frigoríficas:** no existen normas en la Municipalidad de la ciudad de Victoria para la habilitación de plantas frigoríficas. Se rige por las reglamentaciones provinciales y nacionales.
- **Planos de habilitación municipal aprobados para su funcionamiento:** el municipio no cuenta con esos planos. Los posee el dueño del frigorífico, al cual le solicitaron una copia.
- **Normativas municipales relacionadas con la actividad pesquera:** no existen normas municipales.
- **Antecedentes del consumo energético del frigorífico:** esta planta mantenía un convenio con E.D.E.R.S.A. de \$2.500 mensuales. Dada la baja producción nunca se llegó a tal consumo. Actualmente el suministro está cortado y el propietario no tiene la intención de solicitar la habilitación del servicio sin un contrato previo de alquiler o venta.
- **Empleados contratados en los períodos de funcionamiento y sueldo promedio:** la planta funcionaba en forma parcial ya que trabajaba para terceros y lo único que producía era hielo en pequeña escala. El número de empleados oscilaba entre 5 y 8 empleados incluyendo el Veterinario. No existe información respecto al sueldo promedio.
- **Precios registrados de venta de pescado de las distintas especies:** enviará planillas
- **Volúmenes de producción registrados:** enviará registros.

- **Tiempo de funcionamiento y situación legal con el municipio:** la planta fue habilitada por la Municipalidad de Victoria con fecha 9-10-97, encontrándose esta habilitación vigente hasta la actualidad.
- **Normas municipales para la instalación y puesta en funcionamiento de una planta elaboradora de harina de pescado:** no existen normas municipales

De la lectura de las fotocopias del libro de Actas que fueran enviadas por el entrevistado se desprende que el Frigorífico SEA BAY S.A. fue habilitado por SENASA en Buenos Aires en marzo de 1999 como establecimiento N° 3630 por el Dr. JORGE RAED, Coordinador General de Pesca del SENASA.

El 19-03-99 el supervisor de Entre Ríos Dr. EDMUNDO LORETANI deja como Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria al Dr. RICARDO GERMÁN BALBI.

El mayor movimiento de la planta no superó los 3.500Kg. por día y por lo que se interpreta solo se hizo eviscerado y cubierta con hielo para otras plantas o para envíos a provincias como Corrientes, Misiones, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, y la ciudad de Mar del Plata. El total de producto egresado del establecimiento entre los meses de mayo y agosto de 1999 fue de 58.392,20 (promedio de 14.500 Kg mensuales).

El frigorífico se habilitó con observaciones en cuanto a los planos y fallas en la operatividad del la circulación del hielo y en el sector de empaque. En el mes de junio se plantearon dudas con relación a la calidad del agua de provisión intentando realizar análisis biológicos y fisicoquímicos que resultaron infructuosos. En julio se planteó la posibilidad de pedir al Municipio la conexión de agua potable. Todo indica que el agua no estaba en condiciones.

## **2 - TRABAJO DE CAMPO**

### **2.1. - Evaluación operativa de la planta**

El FRIGORÍFICO SEA BAY S. A., se encuentra localizado en la ciudad de Victoria, sobre la Avenida Sarmiento entre las calles Catamarca y Caseros, a 3.700 m del puerto local, lo que comparativamente con los otros frigoríficos de esa localidad y desde el punto de vista de su ubicación en relación con los sitios de concentración de la materia prima, no es muy ventajosa.

El relevamiento de la planta se realizó sin disponer de la memoria descriptiva de la misma ni de los planos de habilitación municipal. Ni siquiera pudimos contar con la presencia de alguna persona responsable de ese proyecto, que pudiera relatarnos el funcionamiento de las distintas dependencias, por lo que la descripción se basa sobre lo observado y nuestra propia estimación de la finalidad de cada local y/o equipamiento encontrado.

El predio en el que se emplaza el establecimiento cuenta con una superficie aproximada de 10.000 m<sup>2</sup> y presenta un alambrado olímpico perimetral con dos portones de alambre tejido de al rededor de 6m. en el frente para entrada y salida de camiones y una puerta pequeña, por la que accedería el personal en forma más directa a las oficinas y sala de procesamiento.

Si bien se trata de un edificio de dimensiones importantes, el aspecto general es el de estar construido con material de segunda y donde la mayoría de los equipos, utensilios, máquinas y herramientas tienen el aspecto de haber sido usados antes de instalarse en este lugar (segunda mano). Puede notarse en la parte posterior del predio máquinas viales (topadoras) viejas y totalmente destruidas así como contenedores y otros elementos que datan de mucho tiempo en desuso.

#### ***Dependencias:***

**Vestuarios y baños:** en el frente de la planta están dos puertas de acceso a sendos vestuarios y baños con sus correspondientes guardarropas para el personal masculino y femenino.

**Oficina de control de personal:** una tercera puerta de acceso comunica inmediatamente con un oficina de control del personal, con reloj controlador de horario de ingreso y egreso. Luego de pasar por un pequeño depósito se accede a un pasillo de ingreso al área de trabajo. Antes de ingresar al área de proceso, se atraviesa un sector con lavabotas y lavamanos.

**Oficina de inspección veterinaria:** cuenta con una sala para la inspección veterinaria con dimensiones adecuadas.

**Equipo de producción de hielo en escamas:** se encuentra ubicado en una planta alta a la que se accede por medio de una precaria escalera de madera. El hielo producido descarga en la sala de acopio de este producto, contigua a la sala de proceso, por medio de un embudo de chapa galvanizada.

**Administración:** una oficina administrativa debidamente amueblada se encuentra ubicada en planta alta accediendo por la misma oficina de control del personal por medio de una escalera de madera. Al lado de esta oficina, también en planta alta, el establecimiento cuenta con un dormitorio equipado.

**Lugar de descarga de materia prima:** se encuentra en el frente del establecimiento una pequeña ventana de 1 m x 1 m y una platea de descarga sin consolidar y con escaso margen de giro y maniobrabilidad. En este local que posee una pileta de descarga azulejada en malas condiciones, se observan detalles constructivos deficitarios para cumplir con las tareas correspondientes. Ni siquiera están dadas las condiciones para una elaboración inmediata y si bien puede apreciarse la existencia de dos pequeñas cámaras frigoríficas que podrían tener como finalidad el mantenimiento de la materia prima a temperatura de refrigeración a la espera de su proceso, las mismas están sin terminar y con una mala disposición operativa.

**Sala de elaboración:** el local que parece tener esta finalidad tiene dimensiones de 4 x 5 metros. No se observan detalles y equipos que indiquen una adecuada diferenciación de los pasos que deberían realizarse en el inicio del proceso productivo. Es además una sala con muchas deficiencias en materia de impermeabilización de paredes, pisos y techos. Presenta además mesadas y piletas inadecuadas para este sector. Si bien se desconoce la proyección relacionada con el volumen de producción y el número de personal estimado para desempeñarse en este local, consideramos que es pequeño y con muchas limitaciones espaciales.

**Depósitos para residuos:** son pequeños e inapropiados.

**Lavadero para los utensilios:** no está claramente definido.

**Depósito de hielo:** cuenta con un depósito de hielo contiguo a lo que sería la sala de elaboración. Aparentemente estuvo en funcionamiento pero se encuentra bastante deteriorado.

**Depósito para material de embalaje:** existen algunos depósitos de envases ubicados en diferentes lugares que podrían considerarse estratégicos.

**Instalaciones para congelación:** cuenta con un local que parece ser el túnel de congelación. Presenta un ancho de 7,70 m de pared a pared; largo = 7,10m; altura de depósito = 2,40 m; ancho de estiba = 4,15 m; espesor de pared = 0,50 m. Las paredes y el piso no están debidamente impermeabilizados. A un costado, se observan tres equipos congeladores con sus correspondientes forzadores de circulación del aire en la parte superior.

**Depósito de productos procesados congelados:** cuenta con un local cuyas características indican que se trata de una cámara de mantenimiento de productos procesados congelados. El ancho = 6m; largo = 10,20 m.; altura de carga (debajo de cañería) = 2,60m.; ancho de pared (ventana de descarga) = 0,55m. No están impermeabilizados debidamente las paredes, el techo y el piso. Tiene equipos de congelación con turbinas de ventilación en número de 18.

**Sector de empaque secundario o final:** no cuenta con un sector para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

**Lavadero y depósito de cajones:** no cuenta con un sector independiente destinado al lavado y depósito de cajones.

## **2.2.- Evaluación de maquinarias e implementos.**

En términos generales puede observarse una gran cantidad de máquinas dispersas en el depósito así como también, herramientas, equipos y utensilios de segunda mano como si fuesen producto del desguace de algún otro frigorífico.

Las máquinas y motores instalados aparentan tener una importante antigüedad de funcionamiento, muy superior a la época de instalación de esta planta. Los tableros y la ubicación de la maquinaria relacionada con las cámaras de congelación y almacenamiento están instaladas aparentemente en condiciones de funcionamiento. Los motores son de 125 y 80 HP respectivamente y parecen ser antiguos.

La misma sala de máquinas se utiliza para depósito de elementos en desuso y taller mecánico. Además allí se encuentra el precario acceso al equipo productor de hielo en escamas donde no se observan condiciones suficientes para su manejo y limpieza. Puede notarse además un acceso al pasillo correspondiente al sector de procesamiento del pescado que consideramos se encuentra en una ubicación inadecuada.

### **2.3.- Evaluación de afluentes.**

La calidad del agua de provisión consistente en el producto de una perforación que alimenta un tanque cisterna de 50.000 litros se considera inapropiada para los fines planteados en el presente estudio.

Se deberá analizar la posibilidad de utilizar el agua corriente de la ciudad de Victoria, para lo que tendrán que expedirse las autoridades administrativas de la misma.

### **2.4.- Evaluación de efluentes.**

La planta cuenta con dos pequeñas cámaras sépticas correspondientes a los baños y otras dos cámaras sépticas construidas aparentemente a los efectos de recibir el agua residual de la sala de elaboración de productos, las que se conectan finalmente con un pozo ciego.

Si bien el Municipio no tiene normas específicas al respecto, toda esta estructura plantea un insuficiente e inadecuado sistema de tratamiento de efluentes tanto del servicio sanitario como del de la sala de procesamiento y lavado de la planta. Surge como alternativa la utilización de la red cloacal de la ciudad.

## **3.- Conclusiones y recomendaciones.**

La consulta que nos ocupa se origina en una idea de la Municipalidad de Victoria de poner en manos de la Cooperativa de Pescadores de esa localidad la Planta Frigorífica SEA BAY. Este pensamiento tiene como propósito facilitar al mencionado sector de trabajadores independientes de escasos recursos, una infraestructura que les permita procesar en forma directa el pescado que ellos capturan y de esta manera incorporar valor agregado y ofrecer un producto elaborado de buena calidad eliminando la participación de los intermediarios.

En el Departamento de Victoria, como se expresó precedentemente, la cadena productiva vinculada con el producto de la pesca es muy importante, tanto por el volumen anual de capturas como por la cantidad de trabajadores que intervienen y dependen de la misma. Sin embargo, el que suministra la materia prima y da origen al funcionamiento del sistema, el pescador artesanal, obtiene una baja rentabilidad debido a que la misma se distribuye con mayor proporción en los demás eslabones: acopiador; planta frigorífica; transportes térmicos; mercado mayorista y mercado minorista.

El municipio de Victoria interpreta como una acción apropiada facilitar al sector de pescadores el manejo de esta planta frigorífica a la que considera una herramienta fundamental para cambiar la situación en la que se encuentran y poder fundar sobre esa base una empresa autogestionaria que elabore un producto de alta calidad y competitividad.

Definida la idea de esta manera, y considerando toda la información recabada, la que forma parte del presente informe, nuestras conclusiones y sugerencias son las siguientes:

#### 1. DEL ESTADO DE LA PLANTA:

Como resultado del relevamiento realizado podemos decir que la planta frigorífica SEA BAY S.A. presenta una serie de fallas estructurales y funcionales que ponen en duda su capacidad operativa, además de no conformar algunas exigencias de las normas alimentarias para su funcionamiento. Para habilitarla como planta fileteadora de pescado deberán solucionarse los problemas técnicos básicos y además hacer las modificaciones pertinentes para lograr operatividad en el pretendido proceso.

De acuerdo con las expresiones de los informantes calificados y los antecedentes revisados, la mencionada planta frigorífica nunca tuvo una actividad definida con claridad y su funcionamiento fue parcial, deficiente y de corta duración. La habilitación por parte de la autoridad de aplicación de las normas alimentarias argentinas para el tránsito federal del producto (SENASA) se efectuó con importantes observaciones.

#### 2. DEL IMPACTO AMBIENTAL:

Debemos considerar dos aspectos en este sentido: el primero, relacionado con el recurso natural necesario para sostener una planta frigorífica - los peces - y el segundo, con la eliminación de los desechos que esa fábrica generaría.

Con relación al recurso pesquero de la zona en cuestión, podemos observar que no se cuenta con una evaluación debidamente estructurada y sostenida en el tiempo para poder decir con mayor precisión si existe una disminución o no del rendimiento o del stock.

De acuerdo con los volúmenes de extracción estimados por los diferentes informes analizados, el sistema está sometido a un gran esfuerzo de pesca pudiendo pensarse que se estaría muy cerca de una sobrepesca, superando la sustentabilidad de este recurso. Esta hipótesis plantea para la idea que nos ocupa una proyección de corto plazo pues existe el riesgo de disminución de las capturas o interrupción por medidas restrictivas o proteccionistas. En otras palabras, la materia prima que alimentaría la planta no puede considerarse abundante y menos aún permanente.

Todo esto sin olvidar que es muy fuerte y creciente la discusión a lo largo de toda la cuenca acerca de la conveniencia de destinar todo el recurso pesquero disponible a la pesca deportiva.

En lo referente al impacto ambiental que provocan los desechos de la industria frigorífica del pescado cuando no son debidamente tratados, debemos hacer notar que la planta en cuestión no tiene resuelto ni siquiera el mínimo proceso de los efluentes producidos por el lavado de los peces eviscerados. Si se destina la misma al fileteado, debe tenerse en cuenta que entre un 60 y 75% del volumen de pescado que ingrese a la planta se transformará en un desperdicio de difícil manejo.

Consecuentemente nuestra recomendación es no avanzar con la idea pues además de considerar que se presenta con las complicaciones expresadas precedentemente, estimamos que al sector pesquero que se quiere beneficiar con ese pensamiento se le estaría incorporando un proyecto de difícil desarrollo y ejecución.