Documento·3: Principales inconvenientes de adecuación edilicia sobre las salas que no cumplan con los requisitos establecidos por Normativa 870 del 2006.

La información que se obtuvo del relevamiento de las salas habilitadas, así como de las que están en proceso de habilitación, de las 7 Regiones Apícolas de la Provincia de Buenos Aires se detallan en el Documento 1 de este Informe Final.

Sólo 10 salas realmente cumplieron con todos los requerimientos necesarios que constan en la Legislación vigente. El resto de las salas cumplían en un alto porcentaje con los requerimientos y solo dos salas distaban mucho de poder ser certificadas. Resumiendo, en general observamos los siguientes inconvenientes generales en las distintas zonas de las salas de extracción:

1- ZONA EXTERNA

En general las zonas externas de carga y descarga son techadas, pero la pintura de los pisos y las paredes.

Las que presentan zona externa sin techar también carecen de piso consolidado.

2- ZONA DE TRANSICIÓN

En esta zona los principales problemas encontrados fueron:

a- Las bandejas que su usan para estibar las alzas son de chapa galvanizada sin pintar

b- Los pisos se encuentran en buen estado pero carecen de pintura que permita una fácil limpieza.

c- Las paredes se encuentran sin pintar en un alto porcentaje (cercano al 70%).

d- solo un 30% de las salas tiene cielorrasos lavables (plasticos, pvc, etc)

e- El 70% de las salas carecen de barreras sanitarias entre esta zona y la zona limpia.

3- ZONA LIMPIA

Los mayores inconvenientes encontrados en esta zona trascendental para el proceso de extracción de miel fueron:

a- Aproximadamente el 30% de las salas tiene alguna de las maquinarias usadas en el proceso de extracción (extractor, bateas, tanque de fosa, etc) de chapa galvanizada. Cabe destacar que en todos los casos estaban correctamente pintados con pintura epoxi adecuada para estar en contacto con alimentos.

b- Solo el 30% de las salas tienen el cielorraso lavable e ignifugo (de acuerdo a la legislación)

c- Aproximadamente el 50% de las salas tiene luz blanca adecuada PERO carece de protección contra rotura.

4- ZONAS ANEXAS

Casi el 50% de las salas de la Provincia de Buenos Aires tienen esta zona sin terminar o ausente.

Es importante destacar que casi la totalidad de las salas de extracción habilitadas NO CUENTAN con el libro de movimientos de tambores, alzas, etc. La ausencia de estos movimientos debilita el sistema de trazabilidad de nuestro país.

El detalle de este relevamiento se encuentra detallado en del Documento 1.

A continuación se hicimos una recapitulación de toda la legislación sobre salas de extracción de nuestro país. de esta forma se podrá comprender mejor los requerimientos de las distintas zonas de las salas de extracción, y los problemas que usualmente tiene cada una de las zonas.

Resolución Ministerial 939/03

Legislación vigente en materia de Habilitación de Salas de Extracción de Miel y aquellos establecimientos dedicados al Fraccionamiento, acopio y Depósito de productos de origen Apícola en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires :

EL MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS Y PRODUCCIÓN

RESUELVE:

Art. 1º: La inscripción, registro, habilitación y funcionamiento de todo establecimiento en donde se extraiga, elabore, fraccione, acopie, o se deposite miel u otros productos apícolas, queda sujeto a las presentes normas, las cuales, están bajo el contralor y fiscalización de la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción que es el organismo de aplicación.

Art. 2º: Los establecimientos indicados en el artículo 1º se clasifican por rubros y categorías, a saber:

A) RUBRO SALAS DE EXTRACCIÓN:

B) RUBRO SALAS DE FRACCIONAMIENTO:

CATEGORÍAS:

1ª) Con tránsito provincial

2ª) Con tránsito federal e internacional.

C) RUBRO ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO

D) RUBRO ESTABLECIMIENTO DE DEPÓSITO

Las salas de extracción de miel inscriptas reconocidas por el gobierno de la Provincia de Buenos Aires, quedan supeditadas a lo dispuesto por el artículo 4º de la Resolución SENASA 353/02, pudiendo exportar la miel extraida como plazo máximo hasta el 31 de Agosto de 2004. Vencido el plazo establecido, dichas salas quedarán excluidas del sistema como tal,

pudiendo ser reincorporadas en cualesquiera de las otras categorías detalladas en el inc. “A” del presente, siempre y cuando reúnan los requisitos establecidos para cada una de las otras categorías en las que se pueda inscribir.

Cuando un establecimiento dedicare su actividad a más de un rubro de los antes indicados en un mismo local, podrá autorizarse su funcionamiento cuando la misma se realice en contra temporada, previa inspección.

Art. 3º: La presente reglamentación será de aplicación en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

DE LAS HABILITACIONES:

Art. 4º: Los establecimientos referidos en el art. 1º, deberán solicitar la correspondiente Inscripción, Registro y Habilitación por nota de solicitud dirigida al responsable del Registro Apícola de la Provincia de Buenos Aires, dependiente de la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción. En ella deberán constar claramente la ubicación del establecimiento, dirección postal, número de teléfono del requirente o de la administración, CUIT; y un croquis del área circundante, indicando las distintas vías de acceso al mismo. La repartición otorgará el número de inscripción, registro o habilitación para poderfuncionar como tal, según corresponda, cuando se hayan cumplido los requisitos establecidos en el presente cuerpo normativo.

Art. 5º: Sobre la base de lo estipulado en el art. 4º, el registro apícola, deberá entregar al establecimiento inscripto un Número de Registro, el cual en caso de que su titular se hallare inscripto con anterioridad como productor apícola, será idéntico, con la salvedad de que a fin de cumplimentar las normas de trazabilidad a nivel nacional, se le antepondrán las siguientes letras acorde al tipo y categoría de establecimiento a inscribir:

a) Para salas de extracción Habilitada SEH-B- y el número que le corresponda a la misma según si el titular se hallare previamente inscripto como apicultor o si se registra como nuevo.

b) Para salas de extracción Registradas Fijas SRF-B- y el número que le corresponda.

c) Para Salas de extracción registradas móviles SRM-B- y el número que le corresponda.

d) Para salas de extracción inscripta SEI-B- y el número que le corresponda.

Art. 6º: Al momento de la solicitud de inscripción, para proceder a la habilitación se deberá presentar la siguiente documentación:

a) Fotocopia autenticada por autoridad competente del comprobante de CUIT otorgado por la AFIP.

b) Dos ejemplares del plano o croquis de planta realizado en escala 1:100 indicando las dependencias principales o anexas, y la ubicación y capacidad de los equipos.

c) Memoria descriptiva de los procesos a que son sometidas las materias primas.

d) Memoria descriptiva edilicia de la planta, indicando materiales de construcción y revestimientos de las dependencias.

e) Protocolo de análisis físico – químico y microbiológico del agua con no más de seis (6) meses de emisión, otorgando por organismo oficial o privado reconocido, realizando con anterioridad a la puesta en marcha de la planta, el cual deberá ser actualizado anualmente.

f) Fotocopia autenticada por autoridad competente, Juez de Paz, Escribano Público o Registro Público de Comercio del título de propiedad o del documento que acredite el carácter de ocupante legal, el que deberá contener firmas certificadas en caso de ser un instrumento privado.

g) Cuando se trate de Personas Jurídicas, fotocopia del contrato social, debidamente inscripto ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas o la Inspección General de Justicia según corresponda, certificado por ante Juez de Paz, Escribano Público o Registro Público de Comercio.

h) Certificado de zonificación catastral municipal con la ubicación de la sala de extracción.

i) Completar los formularios de solicitud de inscripción o cronograma de obras de ser aceptado, con carácter de declaración jurada, creados a tal fin.

j) Datos personales del responsable o director técnico habilitado que estará a cargo de la expedición y control de los lotes procesados por el establecimiento en cuestión.

k) Los establecimientos habilitados como sala de extracción llevarán un libro foliado y rubricado por la autoridad de aplicación que deberá contener los datos que como anexo 1º se agregan al presente acto. Cuando se trate de establecimientos habilitados como fraccionadores llevarán un libro rubricado por la autoridad de aplicación que contendrá los datos determinados en el Anexo II; para el caso de establecimientos dedicados al acopio y depósito, llevarán un libro rubricado por la autoridad de aplicación que contendrá en este caso los datos determinados en el Anexo III. En cada inspección, después del último registro, el funcionario actuante intervendrá el libro con su firma y sello, dejando aclarado el número de acta de comprobación e imputación labrada, indicando la fecha.

l) Para su habilitación los establecimientos deberán cumplimentar con el pago de la tasa de habilitación, registro o inscripción de cada rubro y categoría que determine la Ley Fiscal vigente y agregar sellado bancario por actuación de $ 4,40.-

Art. 7º: Cuando las reformas para la adecuación de los establecimientos a registrar o los que actualmente se hallan funcionando sean necesarias para el cumplimiento de la presente reglamentación, o cuando expresamente sea solicitado podrán autorizarse cronogramas de obra, sin que ello afecte la sanidad o la calidad del producto en procesamiento, los mismos deberán concluirse en un plazo no mayor a ciento ochenta (180) días para el rubro considerado en el inc.

A) del art. 2º.

Art. 8º: Toda ampliación de rubro determinará el pago de la tasa correspondiente. La transferencia o cesión del establecimiento requerirá de una nueva habilitación y en caso de que el nuevo titular pretendiera continuar con su funcionamiento, deberá realizar el registro y posterior habilitación como establecimiento nuevo.

Art. 9º: A los efectos de inspeccionar y fiscalizar las instalaciones en cumplimiento de la presente norma, el personal oficial del Ministerio de Asuntos Agrarios y Producción de Buenos Aires, y el del gobierno nacional delegado en el SENASA, se encuentran debidamente autorizados para el libre acceso a las mismas”.

CONDICIONES EDILICIAS E HIGIÉNICO SANITARIAS GENERALES:

Art. 10: Los establecimientos serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas puedan realizarse en las condiciones higiénico –

sanitarias adecuadas, previendo que entre las máquinas y equipos utilizados exista un espacio de cómo mínimo ochenta centímetros (80 cm.) para el libre desplazamiento.

Art. 11º: Los lugares en que se manipule o procese miel u otros productos apícolas, deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

a) Todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos no anegadizos.

b) Los lugares de acceso y patios adyacentes a la planta deberán estar pavimentados o consolidados y conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos y contar con cercos que impidan el ingreso de animales.

c) Queda prohibido la industrialización, manipulación, extracción, fraccionamiento, estacionamiento, acopio, envasado o depósito de productos al aire libre.

d) Los sectores de carga y descarga deberán hallarse cubiertos y con piso.

e) Los pisos de la planta serán de material impermeable, antideslizante, sin grietas o hendiduras, resistentes, con rejillas móviles conectadas al desagüe que permitan su desinfección.

f) La evacuación de aguas servidas se hará conforme a los establecido por la Ley 11.459. En todos los casos, las aguas servidas serán descargadas utilizando cañerías adecuadas, con sifón u otro sistema de cierre hidráulico y una cámara interceptora a la salida del desagüe principal, de capacidad adecuada, provista de tapa y ubicada fuera del o los locales de procesamiento, la cual deberá ser sometida a limpieza periódica.

g) Los techos y cielorraso tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permitan la entrada ni acumulación de polvo, mohos o insectos. Estarán constituidos con materiales o con realización de tratamientos que impidan el goteo por efecto de la condensación de humedad y su altura deberá garantizar la correcta limpieza e higienización de los equipos. En el caso de equipos que requieran limpieza por su parte superior, el despeje mínimo de estos respecto del cielorraso no será inferior a un (1) metro”.

h) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán ser lisas e impermeables terminadas con revestimiento o pintura lavable resistente, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

i) Las aberturas, puertas y ventanas que comuniquen con el exterior deben poseer mecanismos que impidan el ingreso de roedores, aves, insectos y animales en general preferentemente con cierre automático, serán herméticas, de materiales inalterables, fáciles de limpiar y desinfectar, y estarán provistas de malla mosquitera. En el caso de aberturas internas se podrán utilizar cortinas sanitarias para el mismo fin.

j) Las distintas dependencias estarán iluminadas con por lo menos doscientas unidades lux, y deberán contar con protectores lumínicos.

k) Todas las dependencias estarán provistas de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores sobre techos y paredes.

l) Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos y útiles, destinados a estar en contacto con las materias primas y productos procesados, deberán estar constituidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y desinfectar, debiendo el establecimiento contar con elementos adecuados para ello.

m) Para el lavado de los implementos de trabajo e higiene del personal deberán contar con sistema de canillas o esclusas de accionamiento no manual.

n) El lavado e higiene de materiales e instalaciones deberá efectuarse por sistemas de circulación de agua potable y productos de limpieza no contaminantes.

o) Los baños y vestuarios del personal deberán estar separados por accesos independientes de las demás dependencias del establecimiento. Serán independientes para ambos sexos.

Deberán contar con una taquilla por operario. Estarán provistos de agua fría y caliente en duchas y lavatorios y contarán con los elementos de higiene correspondientes.

p) Los accesos a la zona denominada limpia propiamente dicha del establecimiento deberán estar provistos de un filtro sanitario en cada una de

los ingresos a ella, los mismos se compondrán de una pileta lava botas y una pileta lava manos.

q) La vivienda para el personal de encontrarse dentro el mismo predio, deberá estar ubicada independientemente de la sala de extracción de miel. En caso de que la vivienda comparta el edificio con dicha sala, ambas construcciones deberán encontrarse funcionalmente separadas como también sus puertas y ventanas.

r) Deberá existir un depósito para envases vacíos, llenos o insumos vinculados con la producción propiamente dicha. El mismo podrá ubicarse como anexo a la sala de extracción, físicamente separado, entendiéndose de tal manera, que formará parte de las instalaciones si está ubicado en el mismo predio.

s) Todas las personas que cumplan tareas en los establecimientos, deberán cumplimentar en relación a libreta sanitaria e indumentaria con lo determinado por los artículos 21º y 22º del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18.284.

Art. 12: Los establecimientos de fraccionamiento, depósito o acopio de miel podrán contar con laboratorio de análisis propio. En caso de no poseerlo podrán solicitar el servicio de laboratorios oficiales o privados habilitados, a los fines de efectuar el control de la calidad de sus productos.

Art. 13: Todos los establecimientos regulados en la presente norma deberán realizar en forma anual el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada en sus distintas etapas operativas, coincidente con la fecha de inicio de la temporada.

Art. 14º: Las dependencias auxiliares y de servicios como: laboratorio de análisis de mieles, salas de calderas, sala de máquinas, administración, etc., deberán:

a) Estar separados del sector de procesamiento.

b) Contar con un depósito para los elementos y materiales de limpieza, desinfección, control de plagas y mantenimiento, separado, cerrado e identificado.

SALAS DE EXTRACCIÓN:

Art. 15º: Se entiende por tales a aquellas dependencias que utiliza el apicultor para extraer la miel de sus colmenas o de terceros, de acuerdo a la categorización dada en el art. 2º de la presente.

Art. 16º: Las salas de Extracción Habilitada y Registradas Fijas, deberán cumplir con los requisitos determinados en los artículos 6º, 11º y 14º de la presente.

Art. 17º: La sala de Extracción Registrada Móvil, deberán cumplir con lo dispuesto en el art. 6º en sus incisos a), c), d), f), g) y k) y además cumplimentarán los siguientes requisitos específicos:

a) Dos (2) ejemplares de la planta móvil en escala de uno en cien (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, firmados por el titular del establecimiento móvil.

b) Incisos h), i), l) y n) del art. 11º e inc. b) del Art. 14º.

c) Pago de impuestos y documentación requeridos por la autoridades de tránsito (acuático o terrestre) competente, y en caso de ser exigidos, los de cada jurisdicción donde desarrollen sus trabajos.

d) Los pisos de las instalaciones serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas para el escurrido de los líquidos, evitando de anegar o alterar terrenos aledaños.

e) Los techos serán lisos y de superficie interna continua, tomándose las precauciones correspondientes para evitar el recalentamiento de los materiales y materia prima.

f) Los laterales de las instalaciones de extracción de miel como el depósito de tambores vacíos o llenos, deberán encontrarse adecuadamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, rayos solares y partículas extrañas a la producción, para lo cual deberá preverse, la colocación de estructuras fijas o removibles, de materiales impermeable y de fácil lavado.

g) Las aberturas deberán contar con sistema de cierre adecuado que evite el ingreso de todo tipo agentes extraños a la producción.

h) El combustible para la propulsión del móvil y de los equipos y el humo o gases provenientes de la combustión no deberá tener ninguna posibilidad de ingresar a la sala y por ende contaminar la producción.

i) En caso de que la sala móvil no cuente con los elementos básicos para tareas de higiene tanto personal como de los materiales, y equipos en uso deberá disponerse de instalaciones fijas o móviles anexas.

j) A los fines operativos se deberá asegurar que la sala móvil posea una reserva de agua mínima segura para consumo y uso descriptos en el inc. i) de por lo menos tres (3) días. La misma deberá ser sometida a un adecuado proceso de clorinación. Asimismo el tanque de reserva de agua será sometido a desinfección al menos una (1) vez al año o cuando se lo requiera, debiendo mantener en todo momento su hermeticidad.

Art. 18º: La sala de Extracción Inscripta; para su inscripción deberán cumplimentar las siguientes condiciones mínimas:

a) Formulario de solicitud de inscripción con los siguientes datos; nombre y apellido del titular, tipo y número de documento, razón social o nombre del establecimiento, CUIT, ubicación de la sala de extracción (localidad, dirección y código postal, teléfono, referencias para su mejor ubicación en el mapa de la localidad)

b) Presentación de un (1) croquis donde se encuentren ubicadas las dependencias básicas de la sala de extracción de miel y todas la instalaciones auxiliares con que cuente el predio para dicha actividad.

c) La presentación formalizada de acuerdo a los incisos a) y b) del presente artículo serán realizadas bajo la figura de declaración jurada.

d) Pisos, techos y paredes serán de material impermeable y lavable. Se indicará el material empleado en cada rubro.

e) Las puertas y ventanas tendrán abertura al exterior y las mismas deberán estar cubiertas por tela mosquitera en perfecto estado.

f) El o los equipos de extracción deberán encontrarse en buenas condiciones, sin óxido y limpios, debiéndose indicar el material con el que están construidos.

g) Deberá contar con servicios sanitarios y vestuarios mínimos, convenientemente separados de la sala de extracción.

h) El interesado deberá confeccionar junto al inspector designado un cronograma de obras de acuerdo a lo estipulado en el Art. 7º, con el fin de incorporar en tiempo y forma la sala de extracción inscripta en cualesquiera de las otras tres (3) subcategorías determinadas en el Art. 2º inc. A.

Art. 19º: El abastecimiento del material a extractar deberá realizarse de forma tal que no se ingrese a la sala de extracción en forma directa con vehículo.

Art. 20º: Para el caso de salas de extracción ubicadas dentro de edificios de grandes dimensiones, que sean utilizados además como lugar de depósito de tambores lenos y vacíos; de material de colmenas no utilizado en el período de receso o invernada de las colonias o de simple acopio de estos últimos, se permitirá el uso de paneles divisorios móviles con puerta o cortina sanitaria de materiales aprobados, que tengan como condición indispensable ser de fácil lavado e higienización. Ello a efectos de independizar en forma total el sector de extracción del depósito propiamente dicho durante el período de uso del primero.

ESTABLECIMIENTOS ACOPIADORES:

Art. 21º: Denominase acopiadores a aquellos establecimientos dedicados al almacenamiento, limpieza primaria y clasificación de la miel a granel (sin procesar) para la formación de lotes.

Art. 22º: Deberán cumplir con los requisitos determinados en el artículo 6º inc. a), b), d), f), g), h), i) y l); art. 11º en sus inc. a), b), c), d), e), f), g), h), i), k), l), o), q); y art. 14º de la presente reglamentación.

Además se requerirá:

a) Un área para depósito de tambores con miel y otros tipos de envases.

b) Un local para la limpieza primaria de la miel, clasificación o formación de lotes.

c) La comunicación de los locales entre si y la playa de maniobras de vehículos, deberá diseñarse de modo tal que se evite la contaminación de los productos.

ESTABLECIMIENTOS DE DEPÓSITO:

Art. 23º: Son aquellos dedicados exclusivamente a almacenar miel sin procesar o procesada a granel o fraccionada.

Art. 24º: Deberán cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 6º, inc. a), b), d), f), g), h), i) y l); además de lo determinado en el artículo 11º en sus inc. a), b), c), d), e), f), g), h), i), k), o)y q); y con lo determinado en el artículo 22º inc. a) y c).

ESTABLECIMIENTOS DE FRACCIONAMIENTO Y PROCESAMIENTO:

Art. 25º: Son aquellos establecimientos donde la miel es sometida mediante operaciones tecnológicamente aceptadas, al licuado, decantado, filtrado, tratamiento térmico, fraccionamiento y envasado u otros procesos.

Art. 26º: Deberán cumplir con los requisitos determinados en los artículos 6º, 11º y 14º de la presente reglamentación; además contarán con:

a) Playa de maniobras para vehículos de carga y descarga de tambores.

b) Local para depósito de tambores con miel a procesar y materiales de envasado y embalaje.

c) Local de procesado de miel.

d) Local de embalaje.

e) Local de almacenamiento y expedición.

f) Sección de lavado e higiene de materiales.

g) La comunicación entre playa de maniobras y locales, como así de éstos entre sí deberá diseñarse de modo que se eviten riesgos de contaminación.

h) A partir de su ingreso a los equipos de procesado, la miel no podrá estar en contacto con sustancias o elementos susceptibles de modificarla.

i) Los envases y o recipientes para el envasado definitivo de la miel, deberán ser de primer uso.

DEL PROCEDIMIENTO Y LA FISCALIZACIÓN:

Art. 27º: Los funcionarios encargados de hacer cumplir la presente norma contarán con las atribuciones que determina el artículo 13º del Decreto – Ley 8.785/77.

Art. 28º: Toda infracción a la presente reglamentación se sustanciará y sancionará conforme lo establecido en el Decreto – Ley 8.785/77. Cuando la sanción impuesta fuere el comiso de los productos, la autoridad de aplicación podrá entregarlos en donación a entidades de bien público, si su calidad y sanidad resultaren aptas para consumo humano.

DEL AMPARO DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS:

Art. 29º: Apruébase el formulario de remito de traslado de productos apícolas, que como AnexoIV forma parte de la presente.

Art. 30º: Los productos apícolas transportados deberán indefectiblemente hallarse amparados por el documento referido en el artículo anterior, desde su origen hasta su destino. En caso que la mercadería tenga distintos destinos se confeccionará un remito para cada establecimiento receptor.

Art. 31º: El citado formulario será obligatorio para los siguientes establecimientos:

a) Salas de Extracción en cualesquiera se sus categorías.

b) Plantas de Fraccionamiento.

c) Establecimientos de Acopio.

d) Establecimientos de Depósito.

Art. 32º: Todos los establecimientos registrados y habilitados en la Provincia de Buenos Aires, de acuerdo a la presente reglamentación, deberán solicitar a la autoridad de aplicación el modelo tipo de los formularios de remito.

Art. 33º: La utilización del citado formulario deberá efectuarse según el siguiente procedimiento:

a) Los remitos deberán ser confeccionados por el titular o responsable del establecimiento remitente, debiendo firmarlo en forma conjunta con el transportista, ambos serán responsables de que los datos consignados en el mismo sean coincidentes con la carga transportada.

b) Los remitos serán confeccionados por triplicado. El original, que se entregue al transportista, deberá ser archivado inmediatamente de cumplido el transporte, en el lugar de destino, donde se mantendrá por un plazo no menor a los dieciocho (18) meses, para su exhibición en caso de inspecciones. Una copia quedará en poder del remitente, como constancia. Y finalmente la segunda copia quedará aneja al talonario para ser remitido al organismo de contralor en ocasión de la caducidad de dicho talonario e inicio de utilización de uno nuevo.

c) Cada talonario contendrá como máximo veinticinco (25) juegos de formularios.

d) Los datos solicitados serán consignados con letra clara y en forma completa.

Art. 34º: Regístrese. Comuníquese a la Dirección de Sanidad y Fiscalización Ganadera, dése al Boletín Oficial para su publicación y archívese.

Resolución 870/2006

Se establecen las condiciones para la autorización del funcionamiento de todo establecimiento donde se extraiga miel que se destine para consumo humano, a fin de adoptar un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel.

Visto el Expediente Nº S01:0127020/2005 del Registro de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economia y Producción, las Resoluciones Nros. 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Comun del Mercado Comun del Sur (Mercosur) y 353 del 23 de abril de 2002 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción, y considerando:

Que el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economia y Producción, solicitó prorrogar el plazo establecido en la Resolución Nº 353 de fecha 23 de abril de 2002 del Servicio Naciponal de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura,

Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción, en virtud de la cual se dispuso que las Salas de Extracción de Miel inscriptas reconocidas por los Gobiernos Provinciales, quedarán supeditadas a lo dispuesto en el Artículo 4º de la citada Resolución Nº 353/02, pudiendo exportar la miel extraída por un plazo no mayor a dos (2) años de promulgada la misma.

Que dicho pedido se fundamenta además en la elevada cantidad de Salas de Extracción que han solicitado al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria la correspondiente inscripción, el vencimiento del plazo establecido, la escasa cantidad de salas inspeccionadas (que pasan a la categoría registrada) y la demora en la firma de convenios con algunas provincias de gran importancia para la actividad apícola.

Que un extensivo análisis de la norma antes señalada conduce a concluir que resulta necesario proceder a elaborar una nueva categorización de las Salas de Extracción autorizadas.

Que a los fines de establecer un ordenamiento reglamentario de las exigencias higiénicosanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel, resulta necesario proceder a clasificarlas en Fijas y Móviles, dejando sin efecto la clasificación de Salas de Extracción de Miel que efectuara la mencionada Resolución Nº 353/02.

Que por la Resolución Nº 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la **Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción, se aprobaron los sistemas de control tendientes a establecer las condiciones de Rastreabilidad o Trazabilidad para Miel desde su obtención hasta su posterior destino a embarque para exportación.**

Que corresponde incorporar las condiciones de los edificios e instalaciones establecidas en la Resolución Nº 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Comun del Mercado Comun del Sur (Mercosur) referidas a Buenas Prácticas de Manufactura.

Que se busca ajustar la forma de producción de miel a los requerimientos del mercado nacional e internacional en concordancia con lo establecido en el Reglamento Técnico del Mercado Comun del Sur (Mercosur) sobre “Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”, según la mencionada Resolución Nº 80/96.

Que la Dirección de Legales del Area de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Ministerio de Economia y Producción, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto Nº 25 del 27 de mayo de 2003, modificado por su similar Nº 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello, el Secretario de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos resuelve:

Artículo 1 — La Autorización para el funcionamiento de todo establecimiento donde se extraiga miel para consumo humano, denominado genéricamente Sala de Extracción de Miel, estará sujeta a las condiciones de la presente norma, cuya aplicación estará a cargo de la Coordinación de Lácteos y Apícolas de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economia y Producción, (en adelante Senasa).

Art. 2 — A los fines de establecer un ordenamiento reglamentario de exigencias higiénico-sanitarias y funcionales de las distintas Salas de Extracción de Miel, se establece la siguiente clasificación, cuyas características se detallan en los Anexos I y II que forman parte integrante de la presente resolución:

a) Sala de extracción de miel fija, según el anexo I.

b) Sala de extracción de miel movil, según el anexo II.

Art. 3 — La totalidad de la miel que se destine a consumo o a industria deberá provenir de Salas de Extracción de Miel definidas en el Artículo 2 de la presente resolución.

Art. 4 — La autorización, fiscalización y auditoría de las Salas de Extracción de Miel detalladas en el Artículo 2 serán responsabilidad del Senasa.

Art. 5 — El Senasa podrá delegar en los Gobiernos Provinciales la función de autorizar e inspeccionar las Salas de Extracción de Miel en jurisdicción provincial, siempre que éstas acrediten ante el Senasa capacidad operativa

de registro e inspección de las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la presente resolución. Los Gobiernos Provinciales deberán contar con capacidad suficiente de recursos humanos y técnicos para verificar el cumplimiento e implementación de los sistemas de aseguramiento de la calidad y trazabilidad vigentes. Cuando el Gobierno Provincial constate una infracción a la normativa nacional en materia de producción apícola, procederá a labrar el acta pertinente y dará intervención al Senasa para la instrucción del sumario administrativo e imposición de la sanción que corresponda.

Art. 6 — A efectos de lo especificado en el Artículo 5º de la presente resolución, se considerarán vigentes los convenios suscriptos entre el Senasa y los Gobiernos Provinciales en el marco de la Resolución Nº 353 del 23 de abril de 2002 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción.

Art. 7 — El Senasa a través de la Coordinación de Lácteos y Apícolas de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal mantendrá la base única de datos de Salas de Extracción de Miel, y será la encargada de la auditoría del sistema, a efectos de asegurar su correcto funcionamiento.

Art. 8 — La Coordinación de Lácteos y Apícolas, de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal o la autoridad provincial, en caso de delegación de funciones, podrá autorizar el funcionamiento provisorio de las Salas de Extracción de Miel encuadradas en los incisos a) y b) del Artículo 2º de la presente resolución, en los siguientes casos:

a) Por un plazo no mayor a ciento ochenta (180) días corridos, en el caso de requerirse adecuaciones o reformas dentro de la zona limpia y de zona de transición, siempre y cuando las mismas sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias del producto. El Cronograma de Obra que se acuerde a tal efecto, deberá estar ejecutado y notificado antes del inicio de las tareas de extracción.

b) Por un plazo no mayor a dos (2) años, para adecuaciones o reformas en el sector de la zona complementaria.

Art. 9 — Las Salas de Extracción de Miel, serán de dimensiones suficientes para que las actividades específicas sean realizadas en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, permitiendo la aplicación de las Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura (BPAyM). Queda prohibida la

manipulación, extracción, estacionamiento, envasado y depósito a la intemperie de la miel.

Art. 10. — Previo al inicio de las actividades de extracción de miel, los responsables de los establecimientos realizarán un análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones, siempre y cuando estos no sean provistos por agua de red. Dichos análisis deberán efectuarse en laboratorios oficiales u oficialmente reconocidos y cuyos resultados se encuadrarán a las exigencias vigentes. En caso de obtenerse desvíos en los parámetros, se aplicarán medidas correctivas necesarias hasta alcanzar los resultados de aptitud. En todos los casos los resultados deberán mantenerse archivados a disposición de las autoridades oficiales correspondientes.

Art. 11. — En la zona claramente identificada como zona limpia de la Sala de Extracción de Miel, se prohíbe el almacenamiento de cualquier sustancia química medicamentosa relacionada o no con la actividad, con el fin de evitar una posible contaminación en la miel. En la zona de transición sólo se permitirá la existencia de elementos relacionados con la actividad.

Art. 12. — Toda reforma de las instalaciones de una Sala de Extracción de Miel, transferencia, traslado o baja de la misma en forma parcial o total, es de denuncia obligatoria ante la autoridad sanitaria correspondiente.

Art. 13. — El incumplimiento de las disposiciones de la presente resolución dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el Artículo 18 del Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Art. 14. — A efectos de contemplar las tareas realizadas al amparo de lo dispuesto por la mencionada Resolución Nº 353/02, se tendrá en cuenta:

a) Las Salas de Extracción de Miel que hayan sido inspeccionadas, fiscalizadas y autorizadas para su funcionamiento según la categorización dispuesta por la Resolución Nº 353/02 como habilitadas, e identificadas bajo las siglas S-E-H, quedarán asimiladas a la nueva denominación en forma directa.

b) Las Salas de Extracción de Miel que hayan sido inspeccionadas, fiscalizadas y aprobadas para su funcionamiento según la categorización dispuesta por la Resolución Nº 353/02 como registradas, e identificadas bajo las siglas S-R-M, quedarán asimiladas a la nueva denominación en forma directa.

Art. 15. — Danse por caducadas las habilitaciones, registros o inscripciones provisorias otorgadas por el Senasa u organismo provincial a las Salas de Extracción de Miel, a la fecha de publicación de la presente resolución.

Art. 16. — Apruébase la Planilla de chequeo de las salas de extracción que como Anexo III forma parte integrante de la presente resolución. La misma será de utilización obligatoria por parte de los servicios de inspección oficial.

Art. 17. — Derógase la Resolución Nº 353 del 23 de abril de 2002 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción.

Art. 18. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.—

Anexo I

Sala de extracción de miel fija

a) De la documentación: la presentación de la documentación se efectuará por parte de los interesados, ante las oficinas del responsable apícola provincial o enviándola en forma directa a la Coordinación de Lácteos y Apícolas o a través de las oficinas locales del Senasa para aquellas provincias sin convenio o delegación de funciones. En cualquiera de los casos se deberá presentar:

I) Nota de solicitud dirigida al señor Coordinador de Lácteos y Apícolas, o al Jefe de la Oficina de Registro de los Gobiernos Provinciales indicando claramente: ubicación del establecimiento, número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico, dirección de la administración y, en caso de tratarse de establecimientos ubicados en zonas rurales, croquis de ubicación en el área circundante de la planta de extracción, indicando las vías de acceso a la misma.

II) Dos (2) ejemplares del plano de planta en escala de uno en cien (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, sistemas de ventilación e iluminación. El mismo podrá estar aprobado por profesional competente en los casos en que la ubicación catastral en su distrito así lo requiera o firmado por el responsable técnico del establecimiento.

III) Memoria descriptiva del proceso de extracción de miel, indicando la capacidad instalada, abastecimiento de materias primas, tratamientos físicos que se realicen y cualquier otra información adicional.

IV) Memoria descriptiva de las condiciones edilicias o constructivas de planta, indicando los materiales de construcción y revestimiento de las distintas dependencias.

V) Comprobante de inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP), entidad autárquica en el ámbito del Ministerio de Economia y Producción.

VI) Fotocopia autenticada de la documentación que acredite propiedad, locación o comodato del establecimiento, certificada por Escribano Público, Juez de Paz, o funcionario público actuante.

VII) Fotocopia autenticada de los estatutos sociales (cuando se trate de persona jurídica) debidamente certificada por Escribano Público Nacional, Juez de Paz, o funcionario público actuante.

VIII) Constancia o autorización de radicación/localización catastral otorgada por autoridad municipal o provincial, según corresponda.

IX) Dos (2) fotos del establecimiento. Una (1) de la planta general del establecimiento y una (1) con el detalle de la zona de extracción propiamente dicha o zona limpia.

X) Libro de Movimientos para su rubricación o indicación del uso de planillas computarizadas a los efectos de ser utilizado por el responsable de la sala, para registrar y mantener actualizados los datos correspondientes a la producción de miel y su destino. Para el último caso, las planillas deberán archivarse foliadas y firmadas por el funcionario del Senasa actuante en los controles. Tanto el libro como las planillas deberán respetar el modelo incorporado como Anexo II de la Resolución Nº 186 de fecha 2 de mayo de 2003 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado en la órbita de la Secretaria, Ganaderia, Pesca y Alimentos del entonces Ministerio de la Producción.

XI) Libro de Novedades o de Actas para su rubricación, a los efectos de ser utilizado por los inspectores en la fiscalización del establecimiento.

XII) Constancia de pago del arancel por aprobación establecido por el Senasa.

XIII) A partir de la puesta en vigencia de la presente resolución se implementa la adopción en forma obligatoria del listado de chequeo para Salas de Extracción de Miel, planilla de cumplimiento obligatorio que se adjunta en el Anexo III de la presente resolución por el cual el Inspector del Senasa y/o del Gobierno Provincial, deberá completar en forma total y obtener un cien por ciento (100%) de conformidades para poder autorizar la Sala de Extracción de Miel, siendo obligación del Inspector completar el listado de chequeo adjunto por triplicado, quedando una copia en poder del propietario responsable de la Sala de Extracción de Miel, una copia guardará el Inspector, y el original se remitirá al Senasa o al Gobierno Provincial responsable de la autorización de la Sala.

b) De las condiciones de los inmuebles destinados a salas de extarcción de miel:

los mismos deberán ajustarse a la siguiente diagramación de espacios o sectores, los cuales serán delimitados en forma efectiva. En cada uno de ellos, se evitará la contaminación del producto.

I) Zona Limpia

Comprende:

Sector de desoperculado, extracción, decantado, envasado y todo aquel procesamiento que reciba la miel.

II) Zona Transición

Comprende:

Sector de ingreso a la zona limpia (donde se localizarán los filtros sanitarios), el sector de material a extractar y de material extractado, de envases, los tambores llenos y demás elementos complementarios para el proceso de extracción.

III) Zona Complementaria: No deberá tener comunicación con la zona limpia.

Comprende:

1. Sector de descarga o recepción

1.1 Cerrado: formando parte del complejo edilicio general comunicado con el resto del inmueble mediante portón y cortina sanitaria, evitando la contaminación de los gases de la combustión de los vehículos que ingresen al sector.

1.2 Abierto: anexo al complejo edilicio deberá poseer un alero de dimensiones suficientes que proteja el material a cargar y descargar así como el portón y la puerta de ingreso. Deberá existir un piso o plataforma de descarga de iguales dimensiones a la del alero, recomendándose la protección contra pillaje.

2. Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósitos de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento.

2.1 Los baños deberán estar separados según el sexo de los operarios del establecimiento, contarán con pileta lavamanos e inodoro, provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables y papel higiénico.

2.2 Los vestuarios deberán estar separados según el sexo de los operarios del establecimiento, estar provistos de duchas y contar con un sector de ropa de calle y otro para ropa de trabajo.

2.3 Depósito de material de limpieza, control de plagas y mantenimiento. Deberá existir un local o armario ubicado convenientemente para el depósito de materiales de limpieza identificado y otro independiente al anterior para el depósito de materiales de control de plagas identificado y cerrado con llave.

c) De los requisitos generales: deberán ajustarse a los siguientes requisitos generales:

I) Las Salas de Extracción de Miel deberán estar ubicadas en terrenos altos, no inundables, debiendo impedirse el ingreso de animales.

II) Los lugares de acceso y patios adyacentes deberán estar conservados de tal modo que eviten la acumulación de aguas o residuos.

1) Los pisos:

1.1 Zona limpia: serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, antideslizantes, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia los desagües con canaleta abierta o con rejillas de fácil limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.

1.2 Zona de transición: serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia los desagües, con rejillas de fácil limpieza, conectando el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.

1.3 Zona complementaria:

1.3.1 Sector de descarga abierto y cerrado: sus pisos deberán ser de superficie dura y aptos para el tránsito de rodados, con pendientes adecuadas hacia los desagües.

1.3.2 Sector de baños, vestuarios, depósito de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento: ídem zona limpia.

2) Las paredes interiores:

2.1 Zona limpia: hasta una altura apropiada para las operaciones (friso sanitario) deberán poseer superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar y lavar, debiendo redondearse los ángulos de unión entre las mismas y con el piso.

2.2 Zona de transición: deberán poseer superficies continuas, fáciles de limpiar y lavar.

2.3 Zona complementaria:

2.3.1 Sector de descarga cerrado: construido y acabado de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser de fácil limpieza.

2.3.2 Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósito de materiales de limpieza, desratización, desinsectación y mantenimiento: ídem zona de transición.

3) Techos y cielorrasos:

3.1 Zona limpia: Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, lavable, que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Deberán ser además, ignífugos y antigoteo, y su altura deberá garantizar una correcta limpieza de los equipos.

3.2 Zona de transición: las mismas estarán construidas con materiales con tratamientos que impidan el goteo por la condensación de humedad, de fácil limpieza y que no permitan la entrada de polvo e insectos.

3.3 Zona complementaria: ídem zona de transición.

4) Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza e higienización. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera). Para las internas (puertas, troneras) se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin.

5) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.

6) Las distintas dependencias deberán contar con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes, y que circule desde la zona limpia hacia el exterior o zona de transición.

7) Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos, deberán estar construidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar e higienizar, aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente. Queda prohibido el uso de extractores que utilicen alzas melarias como canastos dentro del extractor.

8) Filtro Sanitario: el mismo estará compuesto por lavamanos con canilla de accionamiento no manual y lavasuela o lavacalzado, cuya canilla podrá contar con cualquier tipo de accionamiento. La salida de los efluentes se hará hacia una cámara con sifón, conectada a la red de efluentes. Contará con provisión suficiente de agua, jabón líquido y toallas descartables o secador de manos por aire.

9) Deberá contarse con dispositivos para la detección y combate de plagas.

d) De la identificación oficial otorgada a cada establecimiento:

Las salas de extracción de miel fijas, luego de cumplir con todos los requisitos, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras SEF, cuyo significado es “Sala Extracción Fija”, separado por un guión, le seguirá la letra identificatoria de la provincia y separado por otro guión, un número irrepetible dado por el Senasa o el organismo provincial delegado.

e) De los otros sectores y servicios de las instalaciones:

En caso que una vivienda comparta el mismo edificio con la sala de extracción, ambas construcciones deberán encontrarse funcionalmente separadas.

Anexo II

Sala de extracción de miel movil

a) De la documentación: la presentación de la documentación se efectuará por parte de los interesados, ante las oficinas del responsable apícola provincial o enviándola en forma directa a la Coordinación de Lácteos y Apícolas o a través de las oficinas locales del Senasa para aquellas provincias sin convenio o delegación de funciones. En cualquiera de los casos se deberá presentar:

I) Nota de solicitud dirigida al Organismo que corresponda (Coordinación de Lácteos y Apícolas del Senasa o dependencia de los Gobiernos Provinciales), indicando claramente las características de la misma (sistema y medio de desplazamiento terrestre o acuático) y ubicación para realizar las inspecciones previas para su autorización. Se agregará un número de teléfono, fax, dirección de correo electrónico y domicilio legal del titular.

II) Dos (2) ejemplares de la planta móvil en escala de uno en cien (1:100), indicando las dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones firmado por el titular del establecimiento móvil.

III) Dar cumplimiento a los incisos III), IV), V), VI), VII), VIII), IX), X), XI), XII) y XIII) del numeral

a) Documentación del anexo I sala de extracción de miel fija.

b) De la documentación especifica para salas moviles: se deberá presentar:

I) Comprobante de pago de impuestos requeridos por las autoridades de tránsito (acuático o terrestre) competentes.

II) Certificado de autorización o documentación necesaria para el desarrollo de tales tareas y para la movilización o traslado, de ser requerido por las autoridades competentes para la navegación y atraque para el tránsito terrestre, como también de ser necesarios, el pago de impuestos y seguros correspondiente.

c) De los requisitos generales:

Dar cumplimiento a los incisos I), II) y III), subinciso 2.3 del numeral b) De las condicionesde los inmuebles destinados a las salas de extracción de miel; y a los incisos 4, 5, 6, 7, 8, y 9 del numeral c) De los requisitos generales, todos del anexo I sala de extracciónde miel fija de la presente resolución.

d) De las demas dependencias y servicios de las instalaciones moviles:

I) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, antideslizantes, resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas para el escurrido de los líquidos, evitando de anegar o alterar terrenos aledaños.

II) Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, lavable, que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Deberán ser además ignífugos y antigoteo, y su altura deberá garantizar una correcta limpieza de los equipos debiendo evitar el recalentamiento de los materiales y materia prima.

III) Tanto la zona limpia como el depósito de tambores vacíos o llenos, deberán encontrarse adecuadamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, rayos solares y partículas extrañas a la producción, para lo cual deberá preverse la colocación de estructuras fijas o removibles, de material impermeable y de fácil lavado.

IV) El combustible para la propulsión del móvil y el humo o gases provenientes de la combustión no deberán tener ninguna posibilidad de contaminar la producción.

V) De no contar la Sala Móvil con elementos básicos que garanticen una higienización eficiente del personal que desarrolla las tareas, deberán contemplarse instalaciones fijas o móviles anexas, destinadas para tal fin.

VI) El depósito para el estacionamiento de envases vacíos o llenos e insumos vinculados a la producción, podrá encontrarse en el mismo móvil o en otro paralelo o adyacente a él, que deberá estar habilitado por el organismo sanitario competente. En el caso de no contar con este tipo de depósito, deberá remitir la producción de inmediato a un depósito fijo habilitado.

VII) A los fines operativos, se deberá asegurar que la sala móvil posea una reserva mínima de agua segura para consumo y uso descriptos en los puntos precedentes, de por lo menos para tres (3) días, siempre que sea sometida a un proceso adecuado de clorinación. Dicho tanque de reserva deberá desinfectarse al menos una (1) vez al año o cuando sé requiera, debiendo permanecer tapado permanentemente. La autoridad sanitaria competente podrá en todo momento proceder a muestrear el agua a fin de determinar su aptitud para los usos señalados y durante los procesos operativos de lavado de las instalaciones.

VIII) Se prohíbe el asentamiento de las salas móviles en zonas contaminadas o con riesgo de contaminantes.

e) De la identificación oficial otorgada a cada establecimiento:

Las salas de extracción de miel móvli, luego de cumplir con todos los requisitos, se identificarán con un prefijo compuesto por las letras SEM, cuyo significado es “sala extracción móvil”, separado por un guión, le seguirá la letra identificatoria de la provincia y separado por otro guión, un número irrepetible dado por el Senasa o el organismo provincial delegado.

Resolución 186/2003

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario establecer un sistema de rastreabilidad o trazabilidad de la miel producida en el país que se comercializa en los mercados internacionales, tendiente a asegurar el control higiénico-sanitario a través de una adecuada identificación de la producción primaria en sus etapas de extracción, procesamiento y/o fraccionamiento, que permita a su vez la aplicación de medidas correctivas en caso de observarse desvíos o falta de conformidad entre los distintos procedimientos.

Que los artículos 11 y 12 de la Resolución ex-SENASA Nº 220/95, concede a los funcionarios actuantes el libre acceso a los establecimientos para revisar las planillas de ingreso y control de recepción de materias primas, las estadísticas de procesamiento e implementar los medios necesarios a los efectos de otorgar y/o fiscalizar la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos donde se trate, manipule, industrialice, procese, fraccione, estacione, acopie, envase o deposite miel u otros productos apícolas para la exportación.

Que la referida Resolución SENASA Nº 353/2002 establece las nuevas condiciones estructurales y clasificatorias de las salas de extracción de miel, cuyas siglas se estamparán en la zona planografiada de los tambores o envases de miel fraccionada, lo que permitirá identificar el origen de dicha materia prima.

Que a los efectos de implementar los pertinentes controles en los aspectos mencionados precedentemente, es menester la adopción de medidas que faciliten determinar la trazabilidad y la calidad del producto.

Que la correcta identificación de cada tambor permite establecer adecuadamente la trazabilidad del producto.

Que mientras dure el proceso de adaptación estructural de las instalaciones de extracción de miel o de construcción de nuevas salas, es necesario instrumentar ciertas medidas de aplicación transitoria.

Que, asimismo, es menester contemplar la situación que consiste en la existencia de tambores de miel sin identificar, cuyo conteo oficial se realizó en el mes de diciembre de 2001.

Que a los efectos de implementar los pertinentes controles en la producción apícola acorde a la normativa vigente, es menester aplicar medidas correctivas y de vigilancia con el fin de facilitar la trazabilidad del producto.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que el suscripto es competente para el dictado del presente acto, conforme las facultades conferidas por el artículo 8°, inciso e) del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébanse los sistemas de control tendientes a establecer las condiciones de Rastreabilidad o Trazabilidad para Miel desde su obtención hasta su posterior destino a embarque para exportación, conforme las normas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V, que forman parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — La miel a granel, procesada o fraccionada para la exportación, deberá encontrarse envasada en recipientes debidamente identificados de acuerdo a lo establecido en el Anexo I, Rubro D, Numerales 3 ó 4 según corresponda, y el Rubro E, Numeral 2.2, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3° — Exceptúase del cumplimiento de lo expresado en el artículo precedente, a aquellos tambores acopiados sin identificación e inventariados hasta el 31 de diciembre de 2001 por este Servicio Nacional en cada establecimiento habilitado, pudiendo ser exportados hasta agotar su existencia.

Art. 4° — Prohíbase la utilización del número de la Clave Unica de Identificación Tributaria (C.U.I.T.) de cualquier persona física o jurídica para la identificación de los tambores que se exporten.

Art. 5° — Exceptúase, hasta el 31 de agosto de 2004, lo dispuesto en el artículo 2°, si hasta esa fecha no se contara aún con el número de la Sala de Extracción, debiéndose en tal caso proceder a identificar los recipientes con el número asignado al apicultor en el REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTORES APICOLAS (RENAPA).

Art. 6° — El acopiador y/o el exportador, en el carácter de tenedores de los envases de miel a granel o fraccionada, resultan responsables de exigir y mantener la identificación colocada en cada uno de estos recipientes, como forma de individualización del productor primario o apicultor. Tal requerimiento deberá estar respaldado por la correspondiente factura o remito, donde deberá constar el número de la Sala de Extracción, del RENAPA o número de Lote, según la modalidad de envasado del producto.

Art. 7º — Facúltase a la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria a dictar las normas complementarias que se consideren necesarias para

establecer metodologías de aseguramiento de las condiciones higiénico-sanitarias, calidad, identificación y trazabilidad de la miel.

Art. 8° — Los infractores a las obligaciones impuestas por la presente norma serán pasibles de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996.

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

ANEXO I.REGLAMENTO

A — Condiciones Generales.

1. — El presente reglamento tiene por finalidad establecer el adecuado funcionamiento de un sistema que permita conocer el origen y las secuencias de los procedimientos de obtención de miel, a fin de facilitar la rastreabilidad o trazabilidad de dicho producto en toda su cadena productiva, hasta su embarque para exportación en un puesto fronterizo.

2. — El sistema tiene como fundamento la intervención del SENASA dentro del circuito productivo y de tránsito de la miel hasta su embarque para exportación, con la finalidad de conocer y/o tomar acciones correctivas en caso de comprobarse alteraciones que afecten al producto.

B — Autoridad de Aplicación.

1. — La autoridad de aplicación de la presente norma será la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

C — Origen de la Producción.

1. — Entiéndese como origen o punto inicial de la cadena alimentaria de la miel, al Productor Apícola o Apicultor, cuya actividad es la obtención del producto de su apiario en UNA (1) Sala de Extracción de Miel habilitada oficialmente.

1.1. — Cada Sala de Extracción recibirá, de acuerdo a la Resolución SENASA Nº 353/2002, UNA (1) sigla y UNA (1) serie de números que la

identifiquen de acuerdo a lo descrito en el Rubro D, Numerales 3 y 4, que serán utilizados como elemento válido para hacer trazable a la producción.

2. — Asimismo cada apicultor, por su condición de ser responsable de aportar la materia prima al sistema, está obligado a inscribirse como tal en el Registro Nacional de Productores Apícolas (RENAPA), de acuerdo a la Resolución Nº 283 del 29 de junio de 2001 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION.

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

1. — La extracción de la miel desde los colmenares se realizará en los establecimientos (salas de extracción) contemplados en la Resolución Nº 353 de fecha 23 de abril de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

2. — El envasado de la miel, a granel o fraccionada, se realizará en envases aprobados por el SENASA, y en caso de utilizarse tambores, las cualidades constructivas de los recipientes se encuadrarán en las condiciones establecidas en la Resolución Nº 121 de fecha 20 de octubre de 1998, de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION.

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

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

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

la modalidad utilizada, se encontrará a disposición de la autoridad oficial competente.

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

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

1. — El procesamiento y/o fraccionamiento de miel con destino a exportación, se realizará en establecimientos habilitados y registrados de acuerdo a las normas establecidas en la Resolución Nº 220 de fecha 7 de abril de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

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

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

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

F — Acopio.

1. — La miel a granel o fraccionada con destino a almacenamiento en cualquier lugar del país, con posterior destino a exportación, deberá ser

acopiada en establecimientos registrados y habilitados de acuerdo a la Resolución Nº 220 de fecha 7 de abril de 1995 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

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

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

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

G — Tránsito.

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

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

2. — En ningún caso estos productos con vista a ser exportados, deberán permanecer en dependencias no habilitadas por el SENASA.

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

con destino a un puesto fronterizo, realizada por el funcionario responsable a cargo del depósito.

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

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

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

H — Exportación.

1. — La exportación de miel se realizará por exportadores registrados en el SENASA.

2. — La miel que se recolecta para exportar deberá permanecer concentrada previo a su embarque con destino a un puesto fronterizo, en establecimientos de acopio y/o depósitos debidamente habilitados por el SENASA, con la finalidad de ser verificada y/o cotejada con la documentación de amparo, de acuerdo a lo señalado en el Rubro G, Numerales 1, 1.1. y 2.

3. — Toda exportación deberá iniciarse mediante la presentación del formulario de Solicitud de Autorización de Exportación por ante la Coordinación de Lácteos y Apícolas, a la que, de ser aprobada, se le asignará UN (1) número que identificará los sucesivos trámites administrativos que se realicen, pero sin reemplazar a aquellos referidos al origen de la producción colocada en la zona planografiada de los recipientes.

4. — Para poder concretarse la exportación, el producto acopiado deberá responder a las condiciones de trazabilidad establecidas en la presente norma, debiendo en consecuencia encontrarse siempre amparado por la

documentación señalada, según el tramo de la cadena productiva o comercial en que se encuentre.

5. — La toma de muestras para análisis de laboratorio será efectuada por el funcionario del SENASA responsable del depósito, luego de haberse cumplimentado lo establecido en el Numeral 3 del presente inciso, para lo cual la empresa entregará copia de dicho formulario.

5.1. — En todos los casos, cuando se realice el muestreo de la mercadería en el depósito o dependencia apícola habilitados por el SENASA, se aplicarán las normas establecidas en el Procedimiento General de Toma, Remisión y Recepción de Muestras ("PG 7") aprobado por la Resolución Nº 370 del 4 de junio de 1997 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, debiendo utilizarse en dicho acto el formulario "Declaración Jurada de Origen de la Miel", que como Anexo V forma parte de la presente resolución.

5.2. — Para una mejor identificación de los tambores que se vayan a exportar (efectuado o no el muestreo), el funcionario actuante podrá emplear el número de autorización otorgado, según el Numeral 3 del presente inciso, para señalizar cada tambor que forma una partida de exportación. No obstante, para dicha finalidad podrá aceptarse cualquier otra señal identificatoria propuesta por la empresa.