

Definiciones	23.27.1	<p>A los efectos del presente reglamento se entiende por:</p> <p>Sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura es una estructura modular, previamente habilitada por la Autoridad Jurisdiccional competente, capaz de ser trasladada entre diferentes zonas de producción y/o dentro de una misma zona, donde no existan instalaciones fijas autorizadas conforme los numerales 23.12, 23.13 y 23.14 del Capítulo XXIII del presente reglamento. La misma tiene la capacidad de efectuar el procesamiento y expedición de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura. Para acceder a realizar tráfico federal con sus productos, la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura debe poseer habilitación nacional.</p> <p>Puntos fijos: son aquellos espacios físicos definidos que provean los servicios básicos necesarios para su funcionamiento y operación, así como las condiciones requeridas tanto en el presente numeral como por la autoridad de aplicación de la jurisdicción local.</p>
Requisitos de inscripción	23.27.1	<p>Los productores acuícolas que deseen hacer uso de este tipo de tecnología, tendrán que estar inscriptos en el Registro Provincial correspondiente. La Autoridad de Aplicación deberá enviar la lista correspondiente a la Dirección de Acuicultura del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA para que sean incluidos en el Registro Nacional de Empreñamientos/Establecimientos de Acuicultura (RENACUA), sin costo alguno de inscripción. Del mismo modo, los pescadores artesanales deberán estar inscriptos, registrados y/o habilitados por la Autoridad Competente Provincial que regula dicha actividad. Tanto los productores acuícolas como los pescadores artesanales, deberán inscribirse en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF).</p>
Origen de los productos	23.27.3	<p>Los productos elaborados en la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán de organismos acuáticos autorizados por la Autoridad Competente Provincial y originados en cultivo o bien, provenientes de la pesca artesanal. Los moluscos bivalvos y gasterópodos definidos en este reglamento, deberán provenir de áreas aprobadas por la Autoridad de Aplicación correspondiente y reconocida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), como Categoría A, de acuerdo a lo expresado en el numeral 23.24.</p> <p>Para proceder a la habilitación de la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, la Autoridad de Aplicación sanitaria de la jurisdicción correspondiente deberá considerar lo siguiente:</p>

- a. Tipo de elaboración: fresco-enfriado, fresco-refrigerado, congelado, o una combinación de los mismos.
- b. Tipo de proceso por variedad de recurso hidrobiológico:
  - i. Pescados: entero con cabeza, entero eviscerado, eviscerado sin cabeza, eviscerado sin cabeza y sin cola, rodajas, filetes, o una combinación de ellos.
  - ii. Moluscos bivalvos y gasterópodos: vivos-enfriados y las tecnologías que la Autoridad Competente autorice en su momento.
  - iii. Crustáceos: frescos-enfriados, frescos-refrigerados, Congelados, Vivos enfriados, Pulpa.
  - iv. Anfibios: trozados frescos y congelados.
  - v. Reptiles desollados y trozados, frescos y congelados.
- c. Especies incluidas en esos procesos, dejando expresamente establecido que cuando se procesen animales vivos, ya sean moluscos, equinodermos, tunicados, gasterópodos acuáticos y/o crustáceos, no se podrá realizar el procesamiento de otras especies acuáticas.
- d. Etapas de procesamiento y procesos de elaboración a llevarse a cabo:
  - i. Clasificación.
  - ii. Selección.
  - iii. Lavado.
  - iv. Descamado (según elaboración y variedad).
  - v. Descabezado y eviscerado (según elaboración y variedad).
  - vi. Fileteado (según elaboración y variedad).
  - vii. Cuadrado del filete (según elaboración y variedad).
  - viii. Enfriado o refrigerado, según el método empleado autorizado, éste debe disminuir lo antes posible la temperatura del producto de modo de retardar las reacciones de degradación y minimizar la presencia de microorganismos.
  - ix. Congelado. Se debe lograr que la transformación del agua en hielo se produzca rápidamente, para evitar el daño del tejido muscular.
- e. Deberá indicarse la capacidad máxima de trabajo por turno de OCTIO (\$) horas diarias, teniendo en cuenta los tipos de elaboración y proceso.

Requisitos para la  
habilitación

23.27.4

- f. Capacidad de refrigeración y/o congelación suficiente para el producto terminado en la jornada laboral y cuando la misma no se realice *in situ*, deberá efectuarse en otro recinto aparte, es decir, en el mismo punto fijo donde opere la sala móvil.
- g. Capacidad máxima de almacenaje, suficiente para mantener en condiciones óptimas el/los producto/s.
- h. La elaboración de productos se efectuará mediante los procedimientos de limpieza y desinfección, aplicando las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4.238/68.
- i. Se requerirá de Laboratorio Oficial zonal que brinde resultados de las determinaciones físicas-químicas, microbiológicas y biológicas para todos los productos provenientes de la pesca y acuicultura.
- j. La sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, para abastecimiento local, deberá contar con las áreas físicas requeridas y el equipamiento para los procesos para los que solicita habilitación, de acuerdo al inciso d).
- k. Las paredes, pisos y cielorrasos deberán estar contruidos con materiales impermeables, imputrescibles y de fácil higienización y saneamiento, no debiendo desprender sustancias tóxicas que pudieran incorporarse a los alimentos.
- l. Debe contar con una dotación de agua certificada y/o aprobada por la Autoridad Jurisdiccional Competente, y en cantidad suficiente en base al cupo otorgado para procesar.
- m. Los productos que sean comisados serán depositados en recipientes *ad hoc* de manera de evitar la contaminación ambiental y su destino será la transformación, reducción y/o destrucción o el tratamiento que la Autoridad Competente determine.

- n. Los desechos derivados del procesamiento deberán disponerse en recipientes plásticos de capacidad suficiente y cierre hermético, de forma tal que no se produzcan pérdidas ni malos olores y evitando contaminación ambiental. Estos deberán ser impermeables, lavables, de capacidad suficiente y contar con cierre hermético. Los operadores de las salas de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán los responsables de la disposición final de los residuos.
- o. Siempre que se proceda dentro de la jornada, podrán elaborar "ensilados ácidos" para el reemplazo de determinados porcentajes de harina de pescado en las fórmulas alimentarias para peces en cultivo, disminuyendo así el costo de las raciones o bien, disponerse como abono de tierra.
- p. Baño equipado con lavamanos, ducha e inodoro para uso por parte de los operarios, autocontrol sanitario y Autoridades Competentes, incluyendo al servicio de inspección veterinaria. El mismo debe contar con los elementos correspondientes a su uso en buen estado de higiene, mantenimiento y funcionalidad. Debido a las características del equipo, se permite el uso de baño químico. En caso de conexión a red cloacal y/o pozo ubicado en el punto fijo, se deberá contar con la debida autorización de la Autoridad Medioambiental competente.

Para el caso de que la ubicación del equipo sea dentro del predio de un establecimiento con habilitación vigente otorgada por alguna Autoridad Sanitaria competente, se podrá autorizar el uso de las dependencias del establecimiento.

ecofield