

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

MANI

Resolución 62/2007

Fíjense los requisitos de habilitación de plantas procesadoras de maní, para las exportaciones con destino a la Unión Europea.

Bs. As., 6/2/2007

VISTO el Expediente N° S01:0134943/2006 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que las ventas de maní con destino a la UNION EUROPEA representan un importante porcentaje de la exportación total de ese producto.

Que a fin de preservar dicho mercado, es necesario atender y evaluar los requisitos higiénicos- sanitarios que las autoridades europeas exigen a las importaciones de terceros países.

Que el informe final de la auditoría realizada en la REPUBLICA ARGENTINA en mayo de 2005 por representantes de la "Food and Veterinary Office" (FVO) de la UNION EUROPEA recomendó la implementación de sistemas de calidad en las plantas procesadoras de maní con destino a esa Comunidad.

Que se considera razonable y conveniente la ejecución de un plan de esas características atendiendo a la necesidad de contar con un mayor control por parte del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION en el cumplimiento de parámetros higiénico-sanitarios.

Que la Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN por la cual se aprueba el Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre las condiciones higiénico- sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, internalizada mediante Resolución N° 587 del 1 de septiembre de 1997 del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL, se adecua a los fines que se pretende alcanzar.

Que la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha producido el correspondiente informe técnico.

Que el Consejo de Administración del mencionado Servicio Nacional, ha tomado la debida intervención.

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

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003, modificado por su similar N° 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA. PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1º — Fíjense los requisitos de habilitación de plantas procesadoras de maní, previstos en el Anejo de la presente norma, para las exportaciones de dicho producto con destino a la UNION EUROPEA que se realicen a partir del 1 de enero de 2007.

Art. 2º — Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, dichos establecimientos habilitados deberán a su vez cumplimentar los requisitos previstos por la Resolución N° 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN, sobre Condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Practicas de Fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos a partir del 1 de enero de 2008 y disponer de un sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control a partir del 1 de enero de 2009.

Art. 3º — Facúltase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, para que determine los requisitos específicos que deberán cumplir los establecimientos procesadores en el marco de la presente resolución.

Art. 4º — Establécese en concepto de arancel de habilitación y de renovación anual de habilitación la suma de PESOS UN MIL (\$ 1.000.-).

Art. 5º — El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA será la autoridad de aplicación de la presente resolución, quedando facultado para emitir los dictámenes técnicos que correspondan a su interpretación a través de sus áreas específicas.

Art. 6º — El incumplimiento a la presente resolución será pasible de las sanciones dispuestas por el Artículo 18 del Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Miguel S. Campos.

ANEXO

HABILITACION DE PLANTAS PROCESADORAS DE MANI CON INTENCION DE EXPORTACION A LA UNION EUROPEA

1. La habilitación de plantas procesadoras de maní se realizará en la órbita de la Dirección de Calidad Agroalimentaria de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

2. Las personas físicas y/o jurídicas que se dediquen a las tareas de procesamiento de maní deberán presentar la solicitud de habilitación y la de renovación de habilitación anual ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria o ante las Oficinas Locales del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, desde ahora en adelante SENASA.

3. El SENASA habilitará las plantas que satisfagan los requisitos de la presente resolución.

4. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACION DE LA HABILITACION:

4.1. Llenar en forma completa la Solicitud de Habilitación en carácter de Declaración Jurada que como Apéndice forma parte integrante del presente Anexo.

4.2. Presentar un plano de ubicación geográfica en escala aproximada de UNO EN DOS MIL 1:2000) y un croquis de la distribución de las instalaciones en escala aproximada de UNO EN CIENTO 1:100), de corresponder.

4.3. Abonar el arancel y la renovación de habilitación anual correspondiente. Las renovaciones deben concretarse antes del 31 de diciembre para el año calendario siguiente; fuera de ese plazo serán pasibles de un recargo del CINCUENTA POR CIENTO (50%). Transcurrido UN (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar de baja, considerándose a la planta como no habilitada.

4.4. No podrán operar en exportaciones con destino a la UNION EUROPEA, aquellas plantas que no se encuentren habilitadas.

5. CONDICIONES GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

5.1. Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.

5.2. Los establecimientos deberán, teniendo en cuenta las características del producto, estar limpios, en buen estado y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad.

5.3. Las vías de circulación que se encuentren dentro del cerco perimetral del establecimiento deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tránsito de rodados.

5.4. Los espacios destinados a la recepción, al almacenamiento de materia prima, procesamiento, almacenamiento de producto final y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de producto a procesar y estar, cuando corresponda separados o sectorizados por diferentes medios para evitar, contaminación.

5.5. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de las instalaciones deberán:

5.5.1. Permitir adecuada limpieza y desinfección.

5.5.2. Poseer correcta ventilación para reducir al mínimo el riesgo de condensación.

5.5.3. Poseer suficiente iluminación que permita llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una.

5.5.4. Contar con apropiado desagüe y evacuación de residuos.

5.5.5. Impedir que entren o aniden insectos, aves, roedores y/o plagas y que permitan el ingreso de contaminantes del medio, como humo, vapor u otros.

5.6. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios deberán estar separados de las zonas de manipulación de mercadería y no tener acceso directo a éstas ni comunicación alguna. Dispondrán de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como también de dispositivos para el lavado y secado higiénico de las manos.

6. OBLIGACIONES DE LOS RESPONSABLES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS:

6.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SENASA toda la información relacionada con la habilitación de los establecimientos.

6.2. Mantener los establecimientos en las condiciones básicas con las cuales fueron habilitados.

6.3. Tramitar la renovación anual, la cual deberá solicitarse antes del 31 de diciembre de cada año para el año calendario siguiente.

6.4. Informar cualquier modificación que afecte los datos del establecimiento que permitieron oportunamente su habilitación.

APENDICE



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION AGROALIMENTARIA
DIRECCION DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

**SOLICITUD DE HABILITACION DE PLANTAS PROCESADORAS
DE MANI CON DESTINO A LA UNION EUROPEA**

DECLARACION JURADA

Señores del SENASA:

Me dirijo a ustedes a efectos de solicitar la habilitación para la planta de procesamiento de mani cuyo detalle figura a continuación, declarando bajo juramento.

➤ NOMBRE DE LA PERSONA O RAZON SOCIAL:

➤ DOMICILIO LEGAL:

➤ LOCALIDAD: CODIGO POSTAL:

➤ PROVINCIA:

➤ TELEFONO/FAX:

➤ CORREO ELECTRONICO:

➤ C.U.I.T. N°:

➤ UBICACION del ESTABLECIMIENTO:

➤ LOCALIDAD: PROVINCIA:

PROPIO/ARRENDADO

Tachar lo que no corresponda

.....
LOCALIDAD y FECHA

.....
FIRMA y ACLARACION

D.N.I. N°: