



# ANEXO Elaboración y Exportación de manzanilla industrial

---

*ARGENMANZ S.R.L.*

EVALUACION DE PROYECTO AGROINDUSTRIAL.

## Contenido

1. Leyes y resoluciones que afectan al Proyecto: .....	4
1.2. Código Alimentario Argentina.....	4
CAPÍTULO I .....	4
CAPÍTULO II .....	10
CAPÍTULO III .....	47
CAPÍTULO IV .....	48
CAPÍTULO V .....	78
CAPÍTULO XV .....	86
DEFENSA DEL CONSUMIDOR Ley Nº 24.240 .....	87
CAPITULO I .....	87
CAPITULO II .....	89
CAPITULO III .....	89
CAPITULO IV .....	92
CAPITULO V .....	95
CAPITULO VI .....	96
CAPITULO VII .....	100
CAPITULO VIII .....	101
CAPITULO IX .....	102
CAPITULO X .....	103
CAPITULO XI .....	105
CAPITULO XII .....	106
CAPITULO XIII .....	110
CAPITULO XIV .....	112
CAPITULO XV .....	114
CAPITULO XVI .....	115
CAPITULO XVII .....	116
LEY DE LEALTAD COMERCIAL LEY Nº 22.802.....	119
CAPITULO I .....	119
CAPITULO II .....	121

CAPITULO III .....	122
CAPITULO IV .....	123
CAPITULO V .....	126
CAPITULO VI .....	127
Ley 11.733 .....	130
CAPITULO I .....	130
CAPITULO II .....	131
CAPITULO III .....	132
CAPITULO IV .....	137
Disposiciones Especiales .....	139
CAPITULO I .....	139
CAPITULO II .....	140
CAPITULO III .....	141
CAPITULO IV .....	142
CAPITULO V .....	143
CAPITULO VI .....	144
CAPITULO VII .....	146
CAPITULO VIII .....	147
Disposiciones Orgánicas .....	148
CAPITULO UNICO.....	148
Disposiciones Complementarias .....	149
CAPITULO UNICO.....	149
Resoluciones de SENASA.....	155
Resolución 934/2010.....	155
Resolución 530/2001.....	158
Resolución 510/2002.....	160
Regímenes de promoción .....	163
Posibles líneas de financiamiento:.....	164
1.1. Regímenes de Promoción estatales:.....	166
Maquinarias presupuestos y especificaciones:.....	172

Presupuesto Clasificadora FABRINOR S.A. ....	172
Presupuesto Cintas transportadoras Bec-car.....	176
Presupuesto zarandas clasificadoras CEDAR.....	177
Presupuesto cintas transportadoras Fabrinor .....	186
Fuentes de información:.....	189
Análisis que determinan la calidad del producto:.....	190
Análisis físico y botánico: .....	190
Análisis organoleptico: .....	190
Análisis Químico: .....	190
Análisis microbiológico .....	190
Residuos: .....	190

## 1. Leyes y resoluciones que afectan al Proyecto:

### 1.2. Código Alimentario Argentina

#### CAPÍTULO I

##### DISPOSICIONES GENERALES

###### Artículo 1

Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

###### Artículo 2 - (Dec ME y SyAS 2092, 10.10.91)

Sustitúyese el texto del artículo 2º del Anexo I del Decreto N° 2126/71 por el siguiente:

"Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código.

Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este Código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.

Cuando cualquiera de aquellos sea exportado, serán aplicables las exigencias del presente Código, o las que rijan en el país de destino, a opción del exportador".

###### Artículo 3 - (Resolución Conjunta SAGPyA y SPyRS N° 187 y N° 048, 4.05.00)

"Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en el presente Código será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Todo alimento elaborado y no definido por el presente Código, incluidos los alimentos para Regímenes Especiales, podrá registrarse solamente después de su aceptación por la Autoridad Sanitaria Nacional, a la que se elevarán certificados y monografías para su evaluación, la que los autorizará siempre que sus materias

primas, ingredientes, aditivos agregados en las proporciones admitidas, materiales en contacto con los mismos, procesos de elaboración y aptitud bromatológica respondan a las exigencias de este Código.

En todos los casos la Autoridad Sanitaria Nacional deberá expedirse dentro del plazo de Veinte (20) días. Vencido el referido plazo sin mediar pronunciamiento de dicha Autoridad, la Autoridad Sanitaria Provincial o del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires procederán, de corresponder, a otorgar la pertinente autorización".

#### **Artículo 4**

Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Artículos 1° y 2° de este Código deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado.

#### **Artículo 5**

Un término definido en un párrafo cualquiera del presente Código tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

### Artículo 6

A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones:

1. Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
2. Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
3. Aditivo alimentario: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que:
  - a) Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
  - b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.
  - c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.
4. Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
5. **(Res 205, 7.03.88)** "Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo".
6. Alimento contaminado: el que contenga:
  - a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
  - b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.
7. Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.
8. Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.



**DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES REFERENTE A EMPLEO DE ADITIVOS, INGREDIENTES, COADYUVANTE DE ELABORACIÓN, CONTAMINANTES.**

- Art 1° - Aprobar las definiciones de ingrediente, aditivo alimenticio, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimenticios, conforme a lo siguiente:

- Ingredientes: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

- Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

- RESOLUCIÓN GMC N° 18/93 Sustitúyase el texto de la definición de Coadyudante de Elaboración de productos alimentarios incluidos en el artículo 1° de la Resolución GMC N° 31/92 por el siguiente:

- Coadyuvante de Tecnología es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por si sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancia, o sus derivados, en el producto final.

- Contaminante: es cualquier sustancia indeseable presente en el alimento en el momento del consumo, provenientes de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos zoo o fitosanitarios, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

- Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios.

- A) La seguridad de los aditivos es primordial, esto supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

- B) La restricción de uso de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;
- C) La necesidad tecnológica de uso de un aditivo solo será justificado cuando proporciona ventajas de orden tecnológico y no cuando estas puedan ser alcanzadas por operaciones de fabricación más adecuadas o por mayores precauciones de orden higiénico u operacional.
- D) El empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:
  - i) Se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;
  - ii) Responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el FOOD CHEMICAL CODEX.

#### Artículo 6bis - (Res 49, 27.1.86)

- "Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y comiso de la mercadería en infracción".

#### Artículo 7

- Con la expresión intoxicación por alimentos, se entiende los procesos patológicos, originados no sólo por alimentos alterados, sino también por la ingestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

#### Artículo 8

- Queda prohibido adicionar a los alimentos sustancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por el presente Código.
- Deberán agregarse en el momento de la elaboración o preparación del alimento, en la proporción necesaria para el fin propuesto y admitido, pero no podrán adicionarse con posterioridad, para disimular, atenuar o corregir deficiencias de fabricación, de manipulación o de conservación.

#### Artículo 9

- Los alimentos elaborados en el país, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las características propias de los tipos originales (Vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc; Quesos: Roquefort, Gruyere, etc).

#### Artículo 10

- Las disposiciones del presente Código rigen para los alimentos destinados al consumo dentro del país, pudiendo adicionarse sustancias no autorizadas a los productos alimenticios o bebidas elaborados para la exportación, siempre que el interesado demuestre que ellas son permitidas en el país de destino.

#### Artículo 11

Toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error respecto a las características de la mercadería que compra.

## **CAPÍTULO II**

### **CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS**

#### **NORMAS DE CARACTER GENERAL**

##### **Artículo 12 (Res 1020, 22.10.81)**

"Con la denominación de Fábrica de Alimentos, se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

Con el nombre de Comercio de Alimentos, se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo".

##### **Artículo 13 (Res 1020, 22.10.81)**

"La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines".

##### **Artículo 14**

El titular de la autorización deberá comunicar a dicha autoridad sanitaria todo acto que implique el traslado de la fábrica o comercio, cuando se realicen ampliaciones o cambios en las instalaciones o cuando se cambie el propietario, la firma comercial o se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades. Igual obligación incumbe a sus sucesores a título universal o particular.

##### **Artículo 15**

Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.

#### **Artículo 16**

El titular de la autorización debe proveer a:

1. Mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene.
2. Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.
3. Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.
4. Que no se realicen procesos de elaboración sin la presencia del director técnico, cuando correspondiere.
5. Que el establecimiento cuente en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.

El titular del establecimiento es responsable también por el incumplimiento de toda otra obligación prevista en el presente Código.

#### **Artículo 17**

El Director Técnico a que se refiere el Inc 4 del Artículo 16 debe:

1. Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.
2. Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.
3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

#### **DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN PARTICULAR NORMAS DE CARACTER GENERAL**

#### **Artículo 18**

Los Locales de las Fábricas y Comercios de alimentos instalados en el territorio de la República Argentina deben cumplir las siguientes normas de carácter general:

1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
2. En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer.
3. Durante las horas de trabajo el aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora y su composición deberá responder a las exigencias del Artículo 23.
4. La capacidad de dichos locales no será inferior a 15 m<sup>3</sup> cúbicos por persona. La superficie total de las aberturas en los espacios donde se trabaje no será, en general inferior a la sexta parte de la superficie del suelo en locales de hasta 100 m<sup>2</sup> y a la décima parte en locales de superficie mayor.

Se admitirá menor superficie de aberturas siempre que se aumente proporcionalmente la capacidad por persona que trabaje en el local o el índice de renovación del aire.

5. La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.

6. En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

7. (Res MSyAS N° 048 del 28.01.98)"Los productos elaborados, como las primeras materias y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros".

8. En los locales de elaboración sólo se deberán tener las primeras materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material. (VER en el presente, con el nombre de cada usina y fábrica, las exigencias particulares que se dan para las mismas).

9. La existencia en las usinas y fábricas de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación supone la intención de utilizarlos (reelaboración, corrección, reesterilización, etc.), y no podrá justificarse con ningún argumento, por lo que sin perjuicio del decomiso e inutilización correspondiente, se penará en todos los casos esa tenencia.

Se admite un plazo de 48 horas hábiles para la tenencia en ambientes separados, de las devoluciones para control de las mismas, pudiendo los inspectores exigir las constancias respectivas.

10. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas y fábricas son responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad.

Antes de ser introducidas en el proceso o en un punto conveniente del mismo, las materias primas deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas.

Estas operaciones se realizarán en condiciones sanitarias y de limpieza.

Para continuar las operaciones de tratamiento sólo deberán emplearse materias limpias y sanas.

Las materias primas deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse a menos que se la trate y mantenga en condiciones que no constituya un peligro para la salud pública. El agua empleada para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.

Las operaciones preparatorias que conducen al producto terminado y las de empaquetado deberán sincronizarse para permitir la manipulación expeditiva de unidades consecutivas en la producción en condiciones que eviten la

contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.

Los materiales para empaquetar o envasar alimentos deberán almacenarse y emplearse en condiciones higiénicas. No transmitirán al producto sustancias o elementos perjudiciales, proporcionándole una protección adecuada contra la contaminación.

Toda partida de producto alimenticio que hubiere sido elaborada o se elabore en condiciones higiénico-sanitarias defectuosas o en infracción a las disposiciones vigentes será decomisada en el acto, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

11. Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.

12. Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica.

13. Las sustancias alimenticias no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para ese destino.

14. Las firmas comerciales propietarias de establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

15. Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc, dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

Deben mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo, y poseerán pisos construidos con materiales impermeables.

La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura de los mismos, cuando así lo considere conveniente, como también la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.

16. Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

17. **(Res 101 del 22.02.93)** "El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador.

Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento deberá estar autorizado por la autoridad sanitaria competente y cumplir con todos los recaudos de los Artículos 18, 19, 20, 21 y 22 del presente Código en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo fraccionamiento está expresamente prohibido por el mismo.

El material de envasado que se use para los alimentos fraccionados debe estar aprobado y en cada envase deberá figurar el número de registro de producto alimenticio, el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección, pudiendo figurar la marca del producto, previa autorización del propietario de la misma. Debe figurar además del nombre del producto, la fecha de fraccionamiento, día, mes y año, el peso neto y la leyenda: Conservar refrigerado (cuando corresponda), con caracteres de buen realce y visibilidad.

Para cada grupo de alimentos (cárneos, chacinados, embutidos, productos de la pesca, productos lácteos, productos farináceos, azucarados, café, etc) se deberá cumplir con lo establecido respectivamente para cada caso en particular, en las Normas de Carácter Especial.

Los alimentos fraccionados de esta manera, solamente podrán ser vendidos en las bocas de expendio del mismo establecimiento fraccionador".

18. El kerosene, jabón, fluido desinfectante y similares fraccionables deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se expendan en envases originales.

### **Artículo 18 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 87/2008 y N° 340/2008)**

Los establecimientos elaboradores/ industrializadores y/o fraccionadores, que implementen un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) deberán respetar las 'Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP' que a continuación se detallan:

#### **DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP**

##### **I. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Las Directrices serán de cumplimiento obligatorio en la elaboración de todos aquellos productos para los cuales el presente Código exija la implementación de un Sistema HACCP.

La implementación de este Sistema será facultativo para los demás productos.

Estas Directrices se aplicarán desde la recepción de las materias primas hasta la salida de fábrica del producto terminado.

##### **II. DEFINICIONES**

Acción correctiva: Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites críticos establecidos.

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros identificados y las condiciones que los originan, para decidir cuáles

son significativos con relación a la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el Plan HACCP.

Árbol de decisión: Secuencia lógica de preguntas formuladas en cada fase de un proceso respecto de un peligro significativo, cuyas respuestas ayudan a identificar cuáles deben ser puntos críticos de control (PCC).

**Buenas prácticas de elaboración:** Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

**Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios establecidos en el Plan HACCP. **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan HACCP.

**Corrección:** Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican desviación de los límites operacionales establecidos.

**Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

**Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la elaboración de un producto alimenticio.

**Equipo HACCP:** Grupo multidisciplinario de personas con conocimientos y competencia técnica sobre el producto y el proceso, responsables del desarrollo de un plan HACCP.

**Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación, paso o etapa del proceso de elaboración de un producto alimenticio definido en el alcance del plan.

**HACCP:** (Hazard Analysis and Critical Control Points): Sigla en inglés reconocida internacionalmente para el sistema y que en español se traduce como análisis de peligros y puntos críticos de control.

**Inocuidad:** Garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se elaboren y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

**Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

**Límites operacionales:** Criterios más rigurosos que los límites críticos, empleados por el elaborador para reducir el riesgo de una desviación y poder realizar las correcciones al proceso antes que se alcance el límite crítico.

**Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable, un peligro para la inocuidad de los alimentos.

**Monitorear:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Peligro significativo:** Aquel cuyo riesgo y gravedad, determinen que sea necesario controlar el proceso para asegurar su prevención, eliminación, o reducción a niveles aceptables para obtener un alimento inocuo.

**Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos.

**Plano esquemático del establecimiento:** Representación gráfica del establecimiento que refleja la distribución de los distintos ambientes, el flujo del producto, del proceso y del personal.

**Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que debe aplicarse un control y que es esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro significativo a un nivel

aceptable. Los puntos críticos de control pueden identificarse utilizando el árbol de decisiones.

Punto de control (PC): Cualquier punto en un proceso donde pueden ser controlados factores biológicos, químicos o físicos.

Registro: Documento que provee evidencia objetiva de acciones realizadas o de resultados logrados.

Retiro de alimentos del mercado: Medida para gestionar un riesgo detectado por el elaborador, denuncias provenientes de distintos sectores de la comunidad, actuaciones iniciadas por las autoridades sanitarias o un resultado adverso de una muestra oficial recolectada en inspección de rutina, con el objetivo de inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor y recuperar efectiva y eficientemente la cantidad total del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores, si se considera necesario.

Riesgo: Estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro.

Sistema HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Validación: Constatación de que el Plan HACCP es efectivo. La validación es una actividad previa a la aprobación del plan HACCP por parte de la empresa.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos, y otras evaluaciones en particular mediante muestreo aleatorio y análisis, además del monitoreo, para constatar el cumplimiento del Plan HACCP.

### III. PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

El Sistema HACCP consta de los siguientes siete principios:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).

PRINCIPIO 3: Establecer límites críticos para cada PCC.

PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las acciones correctivas que han de adoptarse cuando el monitoreo indica que un determinado PCC no está controlado.

PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

PRINCIPIO 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

### IV. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

#### IV.a PRERREQUISITOS DEL SISTEMA HACCP:

Antes de aplicar el Sistema HACCP, la empresa debe tener implementados los siguientes prerrequisitos:

- La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento,
- El conocimiento y el compromiso sobre la aplicación del Sistema HACCP por parte de la dirección y el personal de la empresa,
- La capacitación constante a todos los niveles,

- Un adecuado sistema de flujo de información y un sistema de gestión de Retiro de productos del mercado.

Las Buenas Prácticas de Manufactura deben estar establecidas, documentadas con sus respectivos registros y haberse verificado adecuadamente para facilitar la aplicación eficaz del Sistema HACCP.

La empresa deberá establecer un sistema de flujo de información en tiempo, contenido y forma, tanto en las comunicaciones internas (cambios en materias primas, productos nuevos, etc.) como en las externas (autoridades sanitarias, proveedores, clientes, etc.) en lo que respecta a los temas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

La capacitación teórica y práctica respecto de los principios y las aplicaciones del Sistema HACCP constituyen elementos esenciales para que el mismo sea eficaz. Todas las actividades de capacitación deberán registrarse.

#### IV.b CONTENIDO DEL PLAN HACCP:

Cada elaborador/industrializador y/o fraccionador deberá tener un Plan HACCP escrito para su implementación.

El Plan HACCP será único para cada línea de producto, aunque se trate de la misma firma o razón social ubicada en otro lugar físico.

El contenido del Plan HACCP deberá incluir como mínimo todas las etapas de la secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP que figura en el Anexo 1 del presente artículo.

El Plan HACCP deberá estar firmado y fechado por el responsable del equipo HACCP y el máximo responsable de la empresa. La firma significará que el Plan HACCP ha sido aprobado por la empresa para su implementación.

#### IV.c.APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

La aplicación de los principios del Sistema HACCP consta de las siguientes etapas, según se identifican en la 'Secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP' del Anexo 1.

##### 1. Formación de un equipo HACCP

La empresa alimentaria deberá crear un equipo multidisciplinario integrado por personal de la misma, que tenga los conocimientos y la competencia técnica adecuados del producto y el proceso a fin de desarrollar, implementar y mantener el Sistema HACCP. La empresa podrá recibir asesoramiento externo, el que de ninguna manera reemplazará el trabajo del equipo HACCP. Deberá designarse un responsable del equipo, el que deberá formar parte del organigrama de la empresa. Dado que la competencia técnica del equipo encargado del HACCP es básica para alcanzar el éxito de la aplicación de este Sistema, los miembros del equipo deben recibir una capacitación adecuada para facilitar la puesta en práctica y el mantenimiento del mismo. En particular, el responsable del equipo es posible que necesite una formación superior. La capacitación no se debe concentrar únicamente en el estudio teórico, sino que debe suministrar asimismo una experiencia práctica para facilitar una comprensión más plena.

##### 2. Descripción del producto

El equipo HACCP deberá formular una descripción completa del producto, ingredientes y métodos de procesamiento. Debe incluir información pertinente a la inocuidad, por ejemplo, su composición, estructura y características físico-químicas (incluidos  $a_w$ , pH, etc.), tratamientos microbicidas/microbiostáticos aplicados (térmicos, de congelación, salmuera, ahumado, etc.), envase, vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte (congelado, refrigerado, o a temperatura ambiente).

### 3. Determinación del uso previsto del producto y los probables consumidores

El equipo HACCP debe identificar y documentar el uso previsto del producto considerando también otros usos que se estima pueda darle el usuario o consumidor final, independientemente del estipulado en el rótulo. Asimismo, se deberán identificar a los consumidores a los cuales va destinado el alimento, teniendo en cuenta los grupos más vulnerables de la población.

### 4. Elaboración de un diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento

El equipo HACCP deberá construir un diagrama de flujo describiendo en forma simple y clara todas las fases de las operaciones relativas a la elaboración del alimento. Al aplicar el Sistema HACCP a una operación determinada, se deberían tener en cuenta las fases anteriores y posteriores a dicha operación. De haber fases que se conducen de forma eventual, también deben estar incluidas en el diagrama de flujo.

Además, deberá realizarse el plano esquemático del establecimiento.

### 5. Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento

El equipo HACCP deberá confirmar in situ el plano esquemático del establecimiento, así como también la correspondencia entre las operaciones de elaboración y el diagrama de flujo, y modificarlos si procede.

La confirmación deberá hacerse en todos los turnos de trabajo involucrados en la producción.

### 6. Identificación de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un Análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados (PRINCIPIO 1)

El equipo HACCP deberá, considerando cada uno de los ingredientes y las fases del proceso, identificar y preparar una lista de todos los peligros que pudieran razonablemente producirse en cada fase de acuerdo con el ámbito de aplicación previsto.

En la identificación del peligro, en su evaluación y en las operaciones subsiguientes de diseño y aplicación del Sistema HACCP, se deberán tener en cuenta los ingredientes, las prácticas de fabricación de alimentos, la función de los procesos de fabricación en el control de los peligros, el uso final probable del producto, los grupos de consumidores a los que el producto va destinado y los datos epidemiológicos relativos a la inocuidad de los alimentos.

A continuación, el equipo HACCP deberá llevar a cabo un análisis de los peligros identificados para determinar, en relación con el Plan HACCP, cuáles son los peligros significativos.

Para realizar el análisis de peligros deberán considerarse, siempre que sea posible, los siguientes factores:

- el riesgo y la gravedad de sus efectos;
- la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros;
- la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;
- la producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en los alimentos;
- las condiciones que pueden dar lugar a lo anterior.

El equipo HACCP deberá determinar qué medidas de control, si las hubiera, se pueden aplicar en relación con cada peligro.

Puede que sea necesario aplicar más de una medida para controlar un peligro o peligros significativos, y que con una determinada medida se pueda controlar más de un peligro.

## 7. Determinación de los puntos críticos de control (PCC) (PRINCIPIO 2)

La determinación de un PCC en el Sistema HACCP se puede facilitar con la aplicación de un árbol de decisiones (Anexo 2) en el que se indica un enfoque de razonamiento lógico. Es posible que haya más de un PCC en el que se aplican medidas de control para hacer frente a un mismo peligro.

El árbol de decisiones deberá aplicarse de manera flexible y deberá utilizarse como orientación para determinar los PCC. El ejemplo de árbol de decisiones adjunto como Anexo 2, puede no ser aplicable a todas las situaciones, por lo que podrán utilizarse otros enfoques.

Si se identifica un peligro en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad, y no existe ninguna medida de control que pueda adoptarse en esa fase o en cualquier otra, el producto o el proceso deberán modificarse en esa fase, o en cualquier fase anterior o posterior, para incluir una medida de control.

El desarrollo de una capacitación específica, requerirá la formulación de instrucciones y procedimientos de trabajo que definan las tareas del personal operativo que se desempeña en cada punto crítico de control.

## 8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC (PRINCIPIO 3)

Para cada punto crítico de control se deberán especificar y validar límites críticos. En algunos casos, para una determinada fase se fijará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, aw y cloro disponible.

Si se han utilizado guías para implementar el Sistema HACCP elaboradas por expertos para establecer los límites críticos, deberá asegurarse que esos límites sean plenamente aplicables a la actividad específica y al producto o grupos de productos en cuestión. Los límites críticos deberán ser mensurables.

El elaborador podrá fijar límites operacionales u operativos.

## 9. Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC (PRINCIPIO 4)

Mediante los procedimientos de monitoreo deberá poder detectarse una pérdida de control en el PCC. El monitoreo debe proporcionar esta información a tiempo como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso. Los procesos deberán corregirse cuando los resultados del monitoreo indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que se produzca una desviación. Los datos obtenidos del monitoreo deberán ser evaluados por personal designado que tenga los conocimientos y la competencia necesarios para aplicar correcciones y acciones correctivas, cuando proceda. Si el monitoreo no es continuo, su frecuencia deberá ser suficiente como para garantizar que el PCC está controlado. La mayoría de los procedimientos de monitoreo de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Con frecuencia se prefieren las mediciones físicas y químicas a los

ensayos microbiológicos, porque pueden realizarse rápidamente y a menudo indican el control microbiológico del producto.

Las actividades de monitoreo en los PCC deben documentarse.

Todos los registros y documentos relacionados con el monitoreo de los PCC deberán estar firmados por la persona o personas que efectúan el mismo y por el encargado de la revisión.

#### 10. Establecimiento de acciones correctivas (PRINCIPIO 5)

Con el fin de hacer frente a las desviaciones de los límites críticos que puedan producirse, el equipo HACCP deberá formular acciones correctivas específicas para cada PCC del Sistema HACCP.

Estas acciones deberán asegurar que el PCC vuelve a estar controlado. Las medidas adoptadas deberán incluir también un adecuado sistema de disposición del producto afectado. Los procedimientos relativos a las desviaciones y la disposición de los productos deberán documentarse en los registros del Sistema HACCP, y son sujetos de verificación.

El plan de acciones correctivas deberá incluir las acciones a tomar para volver el proceso a control, los responsables de llevar a cabo las mismas, la investigación de la causa del desvío, y disposición del producto afectado.

#### 11. Establecimiento de procedimientos de Verificación (PRINCIPIO 6)

El equipo HACCP deberá establecer procedimientos de verificación para determinar si el Sistema HACCP funciona correctamente. La frecuencia de las verificaciones deberá ser suficiente para confirmar que el Sistema HACCP está funcionando eficazmente.

La verificación deberá efectuarla personal distinto del encargado del monitoreo y las acciones correctivas. En caso de que algunas de las actividades de verificación no se puedan llevar a cabo en la empresa, podrán ser realizadas por expertos externos o terceros calificados en nombre de la misma.

Entre las actividades de verificación pueden citarse las siguientes:

- Examen del Sistema y del Plan HACCP y de sus registros;
- Examen de las desviaciones y los sistemas de disposición de productos afectados;
- Confirmación de que los PCC permanecen controlados.

#### 12. Establecimiento de un sistema de registro y documentación (PRINCIPIO 7)

Para aplicar un Sistema HACCP es fundamental que se aplique un sistema de registro eficaz y sencillo.

Deberán documentarse los procedimientos del Sistema HACCP en el Plan HACCP, y los sistemas de documentación y registro deberán ajustarse a la naturaleza y magnitud de la operación en cuestión y ser suficientes para permitir al elaborador y a la Autoridad Sanitaria comprobar que se realizan y mantienen los controles HACCP.

La orientación sobre el Sistema HACCP elaborada por expertos (por ejemplo, guías de HACCP específicas para un sector) puede utilizarse como parte de la documentación, siempre y cuando dicha orientación se refiera específicamente a los procedimientos de elaboración de alimentos de la empresa.

Se deberán conservar los registros de todos los datos recabados de acuerdo a los principios 1, 2 y 3.

Se mantendrán, entre otros, registros de:

- las actividades de monitoreo de los PCC
- las desviaciones y las acciones correctivas correspondientes
- los procedimientos de verificación aplicados
- las modificaciones al Plan de HACCP

Se adjunta como Diagrama 3 un ejemplo de hoja de trabajo del Sistema de HACCP.

El sistema de registro puede integrarse en las operaciones existentes y basarse en modelos de documentos ya disponibles, como las facturas de entrega y las listas de control utilizadas para registrar, por ejemplo, la temperatura de los productos.

Los registros deberán incluir además: título del mismo, nombre y ubicación de la empresa, fecha y hora, nombre del producto, código de lote del mismo, y firma de la persona que cumple la operación de registrar los datos.

Todos los registros deberán ser conservados por el elaborador por un período como mínimo igual a la vida útil del producto.

Anexo 1

## SECUENCIA LÓGICA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

- 1.- Formación de un equipo HACCP
- 2.- Descripción del producto
- 3.- Determinación del uso previsto del producto y los probables consumidores
- 4.- Elaboración de un diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento
- 5.- Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento
- 6.- Identificación de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados
- 7.- Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC) (Anexo 2)
- 8.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- 9.- Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC
- 10.- Establecimiento de acciones correctivas
- 11.- Establecimiento de procedimientos de verificación
- 12.- Establecimiento de un sistema de registro y documentación

**Artículo 18 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 200/2008 y SAGPyA N° 566/2008)**

Toda persona física o jurídica, que posea un establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización es responsable de implementar un sistema de retiro, planificado y documentado, que asegure el retiro efectivo de los productos que pudieran resultar de riesgo para la salud de los consumidores y/o en infracción y de ejecutar todo retiro de productos de acuerdo con dicho procedimiento.

Quedan exceptuados de dicha obligación los locales de venta minorista y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público, salvo que realicen actividades de elaboración y distribución o importación de productos.

El sistema implementado deberá responder a lo establecido en el presente artículo.

La Empresa Alimentaria:

- 1 - Realizará el retiro toda vez que detecte un incidente alimentario.
  - 2 - Procederá al retiro a requerimiento de la Autoridad Sanitaria jurisdiccional o nacional dentro del plazo fijado.
  - 3 - Evaluará la efectividad del plan diseñado y detectará sus puntos débiles/fallas/errores a fin de rectificarlos antes de que ocurra un verdadero incidente.
  - 4 - Llevará registros de los reclamos/quejas recibidos sobre sus productos.
  - 5 - Notificará a la Autoridad Sanitaria competente toda vez que detecte un riesgo en un producto que haya alcanzado el nivel de distribución minorista en el mercado.
  - 6 - Presentará la estrategia de retiro ante las AS para su evaluación. Para ello deberá considerar las siguientes etapas:
    - a) evaluar el riesgo/peligro (la clase de retiro y el alcance del mismo),
    - b) determinar extensión y mecanismos de notificación y recupero.
- La profundidad del retiro se extenderá hasta Nivel distribución mayorista, Nivel distribución minorista, Nivel consumidor, según corresponda.

7 - Implementará en forma preventiva las medidas adecuadas para proteger la salud de la población, en los casos en los que no se conoce desde el inicio del incidente todos los datos necesarios para poder determinar el riesgo o la distribución del producto.

8 - Suministrará información de la distribución y cantidad del producto a retirar notificando a la Autoridad Sanitaria correspondiente, clientes en la cadena de distribución y expendio (cuando el peligro provenga de las materias primas, deberá alertar al proveedor de las mismas) y consumidores (cuando corresponda).

9 - Deberá informar la realización de un retiro en un plazo no mayor de 24 horas de iniciado, realizando la notificación a través de una comunicación escrita que incluya:

a- Para cada producto: detalles del rótulo para identificarlo, denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la empresa elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador (RNE), N° de Registro del Producto Alimenticio (RNPA), N° de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y otros detalles del producto (tipo y tamaño del envase).

b- Para cada producto adjuntará copia del rótulo completo (incluido el rótulo secundario).

c- Cantidad de producto en el mercado: detallará cantidad de producto elaborado o importado o fraccionado indicando qué proporción del mismo ha sido distribuida.

d- Nombre y datos de contacto de la persona que reportó el incidente.

e- Detalles de la distribución: zona de distribución del producto en el país y en el extranjero y si fue distribuido a través de programas sociales o instituciones oficiales (hospitales, comedores escolares, etc.) y/o si alguno de esos lotes ha sido donado.

f- Datos sobre la EA: dirección, tipo de firma (elaboradora, importadora, distribuidora, fraccionadora, envasadora, etc.), datos de contacto (director técnico, en caso de corresponder, dirección, teléfono laboral, teléfono particular, correo electrónico).

g- Motivos del retiro: información completa y detallada sobre los motivos del incidente, indicará la normativa alimentaria vigente que se incumple y cuando corresponda, resultados de exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos del producto, detalles de la recolección de la muestra analizada, detalles de inspección al establecimiento (BPM), número de denuncias/ reclamos de consumidores u otra evidencia.

h- Estrategia de retiro: curso de acción planificado para el recupero específico indicando alcance del retiro propuesto, comunicación al público, acciones propuestas por la empresa, procedimiento para verificar la efectividad del recupero, destino de los productos recuperados.

i- Plan de Monitoreo: el monitoreo o seguimiento para la verificación de la eficacia de la notificación indicará los clientes seleccionados y oportunidad en que serán contactados, las visitas a establecimientos, la recolección de muestras, etc.

10 - Deberá coordinar la logística de la recolección del producto: niveles involucrados en el recupero (elaboradores, cadenas de distribución, bocas de

expendio, consumidores), lugar físico donde almacenará provisoriamente el producto retirado (debidamente identificado y en un área separada de acuerdo al presente Código de otros productos). El retiro del producto del mercado, que abarque todos los niveles de la cadena agroalimentaria que hubiera alcanzado, es responsabilidad de la empresa (EA).

11 - Deberá realizar verificaciones de efectividad en el marco de la estrategia de retiro. La empresa controlará que sus clientes hayan retirado de la distribución y la comercialización el/los producto/s.

12 - Deberá remitir a la Autoridad Sanitaria un informe preliminar que incluya: cantidad del stock recuperado hasta la fecha, copias de las notificaciones a clientes y de haberse considerado necesario, a consumidores en los plazos y con la periodicidad que la A.S. determine. Los informes deberán especificar el grado de avance del retiro.

En caso de comprobar que las medidas de la EA no han sido efectivas, la AS podrá solicitar a la empresa la revisión y reformulación de todo el proceso.

13 - Dispondrá los productos recuperados identificando debidamente a cada producto y en un área separada de otros de acuerdo con el presente Código. La empresa es responsable de evitar que los productos retirados sean reinsertados en el mercado y deberá documentar/llevar registros, de los productos recuperados.

14 - Deberá mantener aislados y separados los productos recuperados, hasta tanto la Autoridad de aplicación del Código, competente, determine el destino de los productos recuperados, dicha Autoridad supervisará y dejará constancia de lo actuado en un acta resolviendo la:

- destrucción, redestinación de manera tal que no sea destinada a consumo humano,
- reprocesamiento que asegure su inocuidad y aptitud para el consumo humano,
- liberación cuando resulte de la investigación que el alimento es inocuo y apto para su consumo

15 - Responderá a la solicitud de informes por parte de la AS en los tiempos establecidos y se atenderá a la decisión de la AS, la cual dará por finalizado el retiro cuando considere que la empresa ha completado todas las actividades que involucra el retiro incluyendo el monitoreo, la adopción de las medidas necesarias para evitar la comercialización/consumo del producto y la disposición final de los productos recuperados.

16 - Deberá evaluar la documentación del proceso después del retiro.

17 - Deberá presentar ante la Autoridad de aplicación en un plazo máximo de 30 días post-finalización del retiro un informe completo acerca de lo acontecido, incluyendo las acciones correctivas que hubiera implementado.

El informe deberá detallar la investigación del incidente que motivó el retiro, adjuntando la estrategia elegida para el mismo y los detalles de la acción de recupero. El informe final deberá incluir lo siguiente:

- a) copia de la notificación de retiro de producto a clientes;

- b) circunstancias / detalles del incidente que motivaron el retiro;
- c) acciones de comunicación realizadas por la empresa, incluyendo avisos, comunicados y publicidad en medios de comunicación masivos;
- d) detalles de distribución el lote/s de producto/s implicados;
- e) estrategia de recupero, detalles de disposición de productos recuperados y acta de destrucción (en caso de corresponder);
- f) acciones correctivas preventivas que fueron diseñadas para evitar que el incidente se repita en el futuro.

En todos los casos la EA deberá adjuntar documentación que avale los datos contenidos en el informe.”

## **Artículo 19**

A los efectos del presente Código los propietarios, los directores y los gerentes son directamente responsables de las infracciones que cometa el personal del establecimiento, lo que no libera de responsabilidad a los operarios culpables o cómplices.

## **Artículo 20 (Res 413, 26.3.86)**

"Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

1. Guardarropas y lavabos separados para cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes agentes de limpieza:

- a) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección.
- b) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje.
- c) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación.
- d) Productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en a), b) y c) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria nacional.

Los jabones deberán cumplir los siguientes requisitos:

I) Tener aprobación de la autoridad sanitaria.

II) Responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

i) Ausencia de *Pseudomonas aeruginosa* y *Staphylococcus aureus* en:

-12 cm<sup>2</sup> de la superficie del jabón sólido investigado por el método de impresión en medio sólido. -1 g de jabón líquido, en polvo, en escamas, en crema, u otra forma de presentación similar investigado por enriquecimiento en medio selectivo.

ii) Los jabones sólidos deberán cumplir además con el ensayo oficial de retención de gérmenes del 80%

Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos:

- a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.
- b) Toallas de tela de color claro de uso individual o suministradas por aparatos dispensadores adecuados que deberán poseer una separación funcional entre las

porciones usadas de toallas y las porciones limpias disponibles, y que serán de fácil limpieza y desinfección, quedando expresamente prohibidas las toallas sinfín que permitan su disponibilidad continua.

c) Secadores de aire caliente.

Las toallas de papel y las de tela deberán responder a la siguiente exigencia microbiológica: *Staphylococcus aureus*: ausencia en una superficie de 12 cm<sup>2</sup> por el método de impresión en medio sólido.

Las toallas de tela provistas de acuerdo con las disposiciones del Inc b) deberán llevar en la parte final disponible la inscripción "NO USAR ESTA PORCION" o similar, en caracteres bien visibles de color rojo.

2. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas.

3. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 obreros y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

4. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.

5. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar".

#### **RESOLUCIÓN GMC N° 080/96**

#### **Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97**

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS**

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico de Mercosur sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores / industrializadores de alimentos, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Incorporar el ítem 3 - Principios Generales Higiénico-Sanitarios de las Materias Primas para Alimentos elaborados/industrializados.

Art 3° - Establecer que estos requisitos generales no exceptúan el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen, siguiendo los criterios que acuerden los Estados Parte.

Art 4° - Instruir al SGT N° 3 -Reglamentos Técnicos- que mantenga actualizado el presente Reglamento, en función de las normas tecnológicas y de los nuevos criterios internacionales en la materia.

Art 5° - Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes con vista a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente.

Art 6° - En función de lo establecido en la Resolución 091/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Parte encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal; Servicio Nacional de Sanidad Animal; Secretaría de Industria; Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil: Ministério da Saúde; Ministério da Agricultura e Abastecimento

Paraguay: Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Ganadería y Agricultura; Ministerio de Industria y Comercio; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art 7° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97

## **ANEXO I**

### **1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION**

#### **1.1. Objetivo**

El presente Reglamento establece los requisitos generales (esenciales) de higiene y de buenas prácticas de elaboración para alimentos elaborados/industrializados para el consumo humano.

#### **1.2. Ambito de Aplicación**

El presente Reglamento se aplica, en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Parte del Mercosur.

El encontrarse comprendido en estos requisitos generales no exceptúa el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen según los criterios que acuerden los Estados Parte.

### **2. DEFINICIONES**

A los efectos de este reglamento se define:

## 2.1. Establecimiento de alimentos elaborados/industrializados.

Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materia prima.

## 2.2. Manipulación de alimentos.

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

## 2.3. Elaboración de alimentos.

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

## 2.4. Fraccionamiento de alimentos.

Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

## 2.5. Almacenamiento.

Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

## 2.6. Buenas prácticas de elaboración.

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

## 2.7. Organismo competente.

Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

## 2.8. Adecuado.

Se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

## 2.9. Limpieza.

Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo, u otras materias objetables.

## 2.10. Contaminación.

Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presuma nociva o no para la salud humana.

## 2.11. Desinfección.

Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

## 3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIENICO SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS

### Objetivo.

Establecer los principios generales para la recepción de materias primas para la producción de alimentos elaborados/industrializados que aseguren calidad suficiente a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

### 3.1. Areas de procedencia de las materias primas.

#### 3.1.1. Areas inadecuadas de producción, cría, extracción, cultivo o cosecha.

No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados o extraídos alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de

sustancias potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

### 3.1.2. Protección contra la contaminación con desechos/basura.

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

### 3.1.3. Protección contra la contaminación por el agua.

No se deben cultivar, producir ni extraer alimentos o crías de animales destinados a la alimentación humana, en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

### 3.1.4. Control de plagas y enfermedades.

Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicados solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que representan para la salud.

Tales medidas sólo deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

## 3.2. Cosecha, producción, extracción y faena.

3.2.1. Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción, extracción y faena deben ser higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos.

### 3.2.2. Equipamientos y recipientes.

Los equipamientos y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas. Aquellos que fueron usados como materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

### 3.2.3. Remoción de materias primas inadecuadas.

Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano deben ser separadas durante los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos.

Deberán ser eliminados de modo de no contaminar los alimentos, materias primas, agua y medio ambiente.

### 3.2.4. Protección contra la contaminación de las materias primas y daños a la salud pública.

Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física, o microbiológica, o por otras sustancias indeseables. Además, se deben tomar medidas en relación con la prevención de posibles daños.

## 3.3. Almacenamiento en el local de producción.

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

### 3.4. Transporte.

#### 3.4.1. Medios de Transporte.

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfestación fáciles y completas.

#### 3.4.2. Procedimientos de manipulación.

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

## 4. DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

### Objetivo:

Establecer los requisitos generales (esenciales) y de buenas prácticas de elaboración a que deberá ajustarse todo establecimiento en procura de la obtención de alimentos aptos para consumo humano.

### **Sobre los requisitos generales de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.**

#### 4.1. De las instalaciones.

##### 4.1.1. Emplazamiento.

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

##### 4.1.2. Vías de tránsito interno.

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

##### 4.1.3. Aprobación de planos de edificios e instalaciones.

4.1.3.1. Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

4.1.3.2. Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3. El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

4.1.3.4. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

4.1.3.5. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

4.1.3.6. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

4.1.3.7. En las zonas de manipulación de alimentos.

Los pisos, deberán de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.

4.1.3.8. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.9. Los alojamientos, lavados, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

4.1.3.10. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.11. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.3.12. Abastecimiento de agua.

4.1.3.12.1. Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

4.1.3.12.2. El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y físico/químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública.

4.1.3.12.3. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

4.1.3.12.4. El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.3.13. Evacuación de efluentes y aguas residuales.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillados) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

4.1.3.14. Vestuarios y cuartos de aseo.

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavados con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas. Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

4.1.3.15. Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración.

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos.

Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

#### 4.1.3.16. Instalaciones de limpieza y desinfección.

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

#### 4.1.3.17. Iluminación e instalaciones eléctricas.

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas cuando así se justifique.

#### 4.1.3.18. Ventilación.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

#### 4.1.3.19. Almacenamiento de desechos y materias no comestibles.

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

#### 4.1.3.20. Devolución de productos.

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

### 4.1.4. Equipos y utensilios.

#### 4.1.4.1. Materiales.

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

#### 4.1.4.2. Diseño y construcción.

4.1.4.2.1. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

4.1.4.2.2. Los recipientes para materias no comestibles y deshechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o deshechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

4.1.4.2.3. Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

### **Sobre las buenas practicas de manufactura en establecimientos elaboradores / industrializadores**

#### **5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS).**

##### **5.1. CONSERVACION**

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante.

##### **5.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

5.2.1. Todos los productos de limpieza y desinfección, deben ser aprobados previamente a su uso por el control de la empresa, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Además deberán ser autorizados por los organismos competentes.

5.2.2. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los desechos o materias no comestibles.

5.2.3. Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

Deberán tomarse precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.4. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.5. Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

5.2.6. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

### 5.3. PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN:

Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores.

El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

### 5.4. SUBPRODUCTOS:

Los subproductos deberán almacenarse de manera adecuada y aquellos subproductos resultantes de la elaboración que fuesen vehículo de contaminación deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.

### 5.5. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todo los equipos que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

#### 5.6. PROHIBICIÓN DE ANIMALES DOMÉSTICOS:

Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.

## 5.7. SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS:

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

5.7.2. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adaptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

5.7.3. Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

## 5.8. ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

5.8.1. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado o por otras personas bajo la estricta supervisión de personal competente. Se deberá evitar la contaminación de los alimentos.

5.8.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

## 5.9. ROPA Y EFECTOS PERSONALES:

No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

## 6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS:

### 6.1. ENSEÑANZA DE HIGIENE.-

La Dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente.

### 6.2 ESTADO DE SALUD

Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos. Cualquier persona que este afectada deberá comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento que está enferma.

Las personas que deban de mantener contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos Competentes de Salud de los Estados Parte ya sea previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

### 6.3. ENFERMEDADES CONTAGIOSAS.

La Dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los

alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento su estado físico.

### 6.4. HERIDAS

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional

### 6.5. LAVADO DE LAS MANOS

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

### 6.6. HIGIENE PERSONAL

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe.

Durante la manipulación de materias primas y alimentos, deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

## 6.7. CONDUCTA PERSONAL

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

## 6.8. GUANTES

Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

## 6.9. VISITANTES

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 5.9., 6.3., 6.4. y 6.7. del presente numeral.

## 6.10 SUPERVISION

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 6.1. a 6.9. deberán asignarse específicamente a personal supervisor competente.

## 7. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION

### 7.1. Requisitos aplicables a la Materia Prima

7.1.1. El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

7.1.2. Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, efectuarse ensayos de laboratorios. En la elaboración ulterior sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

7.1.3. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

### 7.2. Prevención de la Contaminación Cruzada

7.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

7.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que

hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados con los que haya entrado en contacto o que haya sido manchada por materia prima o productos semielaborados y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia y haber dado cumplimiento a los numerales 6.5 y 6.6.

7.2.3. Si hay probabilidad de contaminación, deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

7.2.4. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos no contaminados.

### 7.3. Empleo del agua

7.3.1. Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable.

7.3.2. Con la aprobación del Organismo competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor y otros fines análogos no relacionados con los alimentos.

7.3.3. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final.

Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

Los tratamientos de aguas recirculadas y su utilización en cualquier proceso de elaboración de alimentos deberá ser aprobada por el Organismo Competente.

Las situaciones particulares indicadas en 7.3.2 y 7.3.3 deberán estar en concordancia con lo dispuesto en 4.3.12.4 del presente numeral.

### 7.4. Elaboración

7.4.1. La elaboración deberá ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.

7.4.2. Todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

7.4.3. Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

7.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud

pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

## 7.5. Envasado

7.5.1. Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados a tal fin. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el Organismo Competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

7.5.2. Los envases y recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los envases o recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en casos necesarios, limpios y/o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado sólo deberán permanecer los envases o recipientes necesarios.

7.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

## 7.6. DIRECCION Y SUPERVISION

El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos de que se trate. Los directores deberán tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

## 7.7. DOCUMENTACION Y REGISTRO

En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento.

## 8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS

8.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan.

8.2. Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo Competente.

Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

#### 9. CONTROL DE ALIMENTOS

Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

**Artículo 21 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 029 y N° 171, 12.04.00)**

" A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Unica expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez

en todo el territorio nacional. Las Autoridades Bromatológicas Provinciales implementarán dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año.

C) A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

1) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaríngeas.

2) radiografía de tórax;

3) hemograma completo y enzimas hepáticas;

4) análisis físico-químico de orina;

5) ensayo de VDRL;

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes.

A los fines de la obtención de la Libreta Sanitaria se aceptarán los exámenes realizados a los operarios en cumplimiento de las obligaciones impuestas por las Leyes N° 19587 y su decreto reglamentario N° 351/79 y Ley N° 24557.

D) **(Res Conj 195 y 1019, 04.12.01)** La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la Libreta Sanitaria.

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.

El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial diarrea), no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista posibilidad de que pueda contaminar los alimentos y/o los materiales que hayan de estar en contacto con los mismos, con organismos patógenos o toxicogénicos. Será el empleador el responsable de que el empleado no retorne a

su ocupación habitual hasta tanto desaparezcan las causas que motivaron tal separación.

Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador es depositario de dichas libretas.

La Libreta Sanitaria Nacional podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18284.

En caso de robo, deterioro o pérdida de la libreta, deberá solicitarse un nuevo ejemplar de la misma dentro de un plazo de siete días hábiles, previa presentación de la denuncia policial pertinente.

La Libreta Sanitaria Nacional Unica deberá contener los siguientes datos mínimos:

- fotografía tamaño carnet actualizada;
- datos filiatorios del titular: nombre, apellido, domicilio, tipo y número de documento;
- espacio reservado para asentar las renovaciones, donde se indicará la fecha de vencimiento y autoridad que expida el estado APTO;
- espacio reservado para dejar constancia de vacunaciones obligatorias y
- espacio reservado para eventuales inhabilitaciones temporarias para manipular alimentos y motivo diagnosticado de las mismas (citando la/s pruebas diagnósticas confirmatorias);

## **ANEXO I**

### **MODELO BASICO DE LIBRETA SANITARIA**

#### **TAPA**

(NUMERO DE LIBRETA PERFORADO)

REPUBLICA ARGENTINA

LEY 18.284

LIBRETA SANITARIA NACIONAL

#### **CONTRATAPA**

Este documento podrá ser requerido por la autoridad sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la ley 18.284.

Es responsabilidad y obligación del empleador la tenencia y observancia de la reglamentación vigente sobre la renovación y actualización de este documento. Otorgada por: (Sello de la Autoridad Sanitaria actuante)

El ..... día  
.....de.....de.....

(Sello y firma del profesional)

Matrícula n°:

VALIDA HASTA:

.....

## CAPÍTULO III

### DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONDICIONES GENERALES

#### Artículo 155

Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder, en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas.

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación exportación y entrega al consumidor de productos ilegales.

El titular de la autorización y su Director Técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud e identidad de los productos.

#### Artículo 155 bis – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 14/05 y N° 141/05)

“Los alimentos de origen animal (carnes y subproductos, leches, huevos y miel) deberán cumplir con la siguiente exigencia:

a) Nitrofuranos y sus metabolitos:.....no detectables.

Método de referencia: Cromatografía Líquida de Alta Presión Doble Masa (HPLC/MS-MS).”

#### Artículo 155 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 137/2010 y N° 941/2010).

“El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a: 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos.

Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.”.

**[El plazo de adecuación a la modificación dispuesta por la incorporación del artículo 155 tris será de hasta 2 años para aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y de hasta 4 años para los demás alimentos.]**

#### Artículo 156 - (Res 1546, 17.9.85)

"En los alimentos en general (con las excepciones particularmente previstas en el presente Código presencia de los siguientes elementos metálicos y no metálicos dentro de los límites que se continuación: Máximos - Miligramos por kilogramo

Antimonio

Arsénico:	
en líquidos	0,1
en sólidos	1
Boro	80
Cobre	10

## CAPÍTULO IV

### UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS

#### Artículo 184 - (Res 412, 26.3.86)

"Se entiende por Utensilios alimentarios, los elementos de uso manual y corriente en la Industria y Establecimientos de la alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico.

Se entiende por Recipientes alimentarios, cualquiera sea su forma o capacidad, los receptáculos destinados a contener por lapsos variables materias primas, productos intermedios o alimentos en la industria y establecimientos de la alimentación.

Se entiende por Envases alimentarios, los destinados a contener alimentos acondicionados en ellos desde el momento de la fabricación, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación así como de la adulteración.

Deberán ser bromatológicamente aptos para lo cual deberán cumplir los siguientes requisitos:

Estar fabricados con los materiales autorizados por el presente Código. Deberán responder a las exigencias particulares en los casos en que se especifiquen.

No deberán transferir a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes en cantidad superior a la permitida por el presente Código.

No deberán ceder sustancias que modifiquen las características composicionales y/o sensoriales de los alimentos.

Deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos en el presente Código.

Se entiende por Embalajes alimentarios, los materiales o estructuras que protegen a los alimentos, envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.

Se entiende por Envolturas alimentarias, los materiales que protegen los alimentos, en su empaquetado permanente o en el momento de venta al público.

Se entiende por Aparatos alimentarios, los elementos mecánicos o equipos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos.

Se entiende por Revestimientos alimentarios, las cubiertas que íntimamente unidas a los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas y aparatos referidos en este artículo, les protegen y conservan durante su vida útil".

#### **RESOLUCIÓN GMC Nº 003/92**

#### **Incorporada por Resolución MSyAS Nº 003 del 11.01.95**

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

#### **CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Art 1° - Los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR deberán cumplir con las exigencias establecidas en el documento "CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS" que se incluye como Anexo I.

Art 2° - Lo establecido en el Artículo 1 no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

Art 3° - Instar a los organismos competentes de los Estados Parte del MERCOSUR que arbitren los medios para poner en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para la plena implementación de lo dispuesto en la presente Resolución y que comuniquen el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

#### **ANEXO I:**

##### **1- ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN**

El presente documento será aplicado a envases y equipamientos alimentarios que entran en contacto con alimentos durante su producción, su elaboración, su fraccionamiento, su almacenamiento, su distribución, su comercialización y su consumo.

En este documento no se incluyen los materiales que forman una unidad con los alimentos y se consumen con ellos (por ejemplo, la corteza de ciertos quesos, tripas naturales de algunos embutidos, recubrimiento de frutas).

##### **2- TERMINOLOGÍA**

2.1 **Envase alimentario**, es el artículo que está en contacto directamente con alimentos destinado a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y contaminación, así como de adulteración.

2.2 **Equipamiento alimentario** es todo artículo en contacto directo con alimentos que se usa durante la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. Se incluye con esta denominación recipientes, maquinarias, cintas transportadoras, cañerías, aparatos, accesorios, válvulas, utensilios y similares.

2.3 **Revestimiento**, es una sustancia o producto aplicado sobre la superficie de envases o equipamientos alimentarios cuya finalidad es protegerlos y prolongar su vida útil.

2.4 **Migración** es la transferencia de componentes desde el material en contacto con los alimentos hacia dichos productos, debido a fenómenos fisicoquímicos.

2.4.1 **Migración total o global** es la cantidad de componentes transferida desde los materiales en contacto con los alimentos, hacia los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.4.2 **Migración específica** es la cantidad de un componente no polimérico particular de interés toxicológico transferida desde los materiales en contacto con los alimentos a los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.5 **Límite de migración total o global** es la cantidad máxima admisible de componentes del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.6 **Límite de migración específica** es la cantidad máxima admisible de un componente específico del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.7 **Límite de composición** es la cantidad máxima admisible de un componente particular de interés toxicológico en el material en contacto con los alimentos.

2.8 **Simulante** es un producto que imita el comportamiento de un grupo de alimentos que tienen características parecidas.

### 3. CRITERIOS GENERALES

3.1 Los envases y equipamientos que estén en contacto con los alimentos deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

3.2 Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con alimentos se registrarán por los siguientes principios:

3.2.1 Deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que han probado ser fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos.

3.2.2 En algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso.

3.2.3 Deberán seguir criterios de pureza compatibles con su utilización.

3.2.4 Deberán cumplir con el límite de migración total establecido y con los límites de migración específica establecidos para ciertos componentes o grupo de componentes.

3.3 Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que muestren evidencias de apertura intencional salvo los casos especialmente previstos.

3.4 En el intercambio comercial entre Estados Parte todos los envases, equipamientos y componentes que entrarán en contacto con alimentos deberán ser aprobados por la autoridad competente del Estado Parte de procedencia u origen y avalado a través de un certificado de dicho país, cumpliendo con la Normativa MERCOSUR, tanto general como específica.

#### **4. CLASIFICACIÓN DE MATERIALES**

4.1 A los efectos del presente documento, se reconocen los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios.

4.1.1 Materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos.

4.1.2 Celulosas regeneradas.

4.1.3 Elastómeros y cauchos.

4.1.4 Papeles y cartones.

4.1.5 Cerámicas.

4.1.6 Vidrio.

4.1.7 Metales y aleaciones.

4.1.8 Madera, incluido el corcho.

4.1.9 Productos textiles.

4.1.10 Ceras de parafina y ceras microcristalinas.

4.1.11 Otros.

4.2 Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a Normativas específicas, las que incluirán los puntos detallados en el apartado 3.2, y reglas básicas de muestreo y métodos de análisis requeridos para cumplir lo establecido en 3.2.

#### **Artículo 185 - (Res 1552, 12.09.90)**

"Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no cederán substancias nocivas ni otros contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales, así como también todos los elementos mencionados sin revestimientos, deben ser inalterables con respecto a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización".

**Artículo 186 - (Res 2063, 11.10.88)**

"Queda permitido, sin autorización previa el empleo de los siguientes materiales:

1. Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
2. Cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanzas y pesas.
3. Estaño, níquel, cromo, aluminio y otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
4. Hojalata de primer uso.
5. Materiales cerámicos, barro cocido vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque ácido: vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.
6. Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo o politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.).
7. Telas de fibras vegetales, animales o sintéticos, impermeabilizados o no con materias inofensivas.
8. Se autoriza el empleo de distintos tipos de películas a base de celulosa regenerada para el envasamiento de productos alimenticios en general. Dicha autorización implica la obligatoriedad de declarar la exacta composición de las películas, su verificación analítica y aprobación final por la autoridad sanitaria.
9. Hierro enlozado o esmaltado que no cedan plomo u otros compuestos nocivos por ataque ácido.

Queda prohibido el uso de:

1. Hierro galvanizado o cincado.
2. El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
3. Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.), que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a las establecidas en el Artículo 156".

### **PAPELES y CARTONES**

**Artículo 186bis - (Res MSyAS N° 297 del 14.04.99)**

### **CRITERIOS GENERALES SOBRE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

#### **1. ALCANCE**

El presente Artículo se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y

cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

## 2. DISPOSICIONES GENERALES:

2.1. Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este Artículo, deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

2.2. Para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", la "Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las Reglamentaciones correspondientes.

2.3. La "Lista Positiva para Envases y Equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos" podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descritos en el Anexo A "Criterios de Armonización de la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos".

2.4. Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso no deberán ceder a los alimentos sustancias que representen riesgos para la salud humana en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas no deberán ocasionar modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

2.5. Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos se establecen en 8 mg/dm<sup>2</sup>. La metodología analítica para la determinación de las migraciones se encuentran en "Ensayos de Migración Total de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos" (ver Metodología Analítica Oficial).

2.6. Para asegurar la adhesión de las juntas del envase, serán permitidos únicamente aquellos adhesivos cuyos componentes consten en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos" o en las "Listas Positivas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos" establecidas en las Reglamentaciones correspondientes.

2.7. Para los envases y Equipamientos Celulósicos se adoptan las mismas clasificaciones de alimentos y simulantes de alimentos descritas en la Resolución MSyAS N° 003/95, complementada por Resolución Conj. 140 y 526/01 (**derogada por Res. Conj. SPRel N° 117/2012 y SAGyP N° 357/2012**).

2.8. Todo fabricante que desee efectuar el acoplamiento de material celulósico entre sí o con otros materiales para la elaboración de laminados, debe asegurar

que el material y la sustancia de acople para la laminación del mismo, o cumpla con los requisitos establecidos en las resoluciones indicadas en el ítem 2.6.

2.9. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos podrán utilizar en su masa todos los colorantes y pigmentos que cumplan los requisitos especificados en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con alimentos".

2.11. Los papeles para filtración, infusión y cocción están sujetos a requisitos especiales descritos en la Reglamentación correspondiente.

2.10. En los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5,0 mg/Kg. (Calculados como bifenilos policlorados 60). La metodología para este ensayo está establecida en la Reglamentación correspondiente.

2.12. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos: Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr) y Mercurio (Hg).

Además, deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos listados abajo cuando éstos formen parte de la composición de los envases y equipamientos celulósicos.

Antimonio (Sb)

Boro (B)

Bario (Ba)

Zinc (Zn)

Cobre (Cu)

Estaño (Sn)

Flúor (F)

Plata (Ag)

Los límites de migración específica son los establecidos en la Reglamentación correspondiente a "Contaminantes en Alimentos".

La metodología para los ensayos de migración de los elementos mencionados se encontrará descrita en la Reglamentación correspondiente a "Ensayos de Migración Específica de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

Los límites de migración específica citados se aplican en todos los casos excepto cuando los envases y equipamientos celulósicos se destinan a alimentos secos no grasos.

2.13. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán seguir los patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el cual entrará en contacto.

2.14. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios), y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente.

2.15. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación.

2.16. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquéllos aprobados por la autoridad competente según la legislación vigente.

#### **ANEXO A**

#### **CRITERIOS DE ARMONIZACIÓN DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

1) Si una sustancia figura en la lista positiva de las legislaciones de uno o más de los Estados Parte podrá ser incorporada en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", con el debido consenso de los Estados Parte.

2) También podrán ser incorporadas en la Lista Positiva las sustancias aprobadas en los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o

3) Se adoptarán las limitaciones de composición, migración específica y restricciones de uso que aparezcan en los documentos mencionados en el ítem 2); en caso de existir diferencias se fijarán dichos límites por consenso de los Estados Parte.

4) En el caso de fijarse límites de migración específica o de composición, deberán ser establecidos los métodos analíticos correspondientes.

5) Considerando la necesidad de actualización permanente de la lista positiva, se recomienda al Grupo del Mercado Común, la creación de una Comisión de Especialistas a la que incumbirá esta tarea.

6) En el caso de que algún Estado Parte proponga incluir o excluir una sustancia de la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", deberá presentar antecedentes que lo justifiquen ante la Comisión de Especialistas correspondiente del Mercosur.

7) Servirá como antecedente para la incorporación o exclusión de la sustancia, su inclusión o exclusión de los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea.

8) Del mismo modo servirá como antecedente para la exclusión de una sustancia de la lista positiva la advertencia explícita de un organismo reconocido (OPS, OMS, FAO, Comisión del Codex Alimentario).

#### **LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

##### **INTRODUCCIÓN**

1.- Para la fabricación de envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", y en los casos específicos en que lo menciona esta Reglamentación la "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos", es decir en el caso de las fibras sintéticas utilizadas como materias primas fibrosas, de los

materiales plásticos usados como recubrimientos y de los usados como agentes de encolado interno y superficial. En todos los casos deberán cumplirse los límites de composición y de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.

2.- La presente Lista Positiva contiene todas las materias primas permitidas para la fabricación de papeles, cartulinas y cartones en contacto con alimentos (se incluyen dentro de los mismos a las pulpas moldeadas), indicando en cada caso las restricciones correspondientes.

3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Reglamentaciones correspondientes. Cuando aún no se hayan fijado los métodos oficiales, se podrán utilizar provisoriamente métodos analíticos confiables y reproducibles (en portugués validados), que posean el límite de detección adecuado.

4.- En los casos en que determinados auxiliares del proceso de fabricación, estén sujetos a restricciones, los valores indicados se refieren siempre a la materia fibrosa seca, a menos que se indique otra especificación.

5.- En el caso en que los valores indicados se refieran a producto (papel, cartulina o cartón) terminado se entenderá como producto terminado seco.

6.- Los porcentajes (%), salvo en el caso de grado de sustitución, se refieren a la relación masa sobre masa (% m/m).

7.- Cuando a los auxiliares del proceso de fabricación que se utilicen en la elaboración de papeles, cartulinas y cartones contemplados en estas exigencias se les ha asignado distintos límites según la función que desempeñen, los mismos no son acumulativos y cuando se usan para varias funciones, rige como valor máximo tolerable, el mayor de los límites indicados.

8.- El papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico (tipo pergamino vegetal/papel vegetal) deberá cumplir además de los requisitos establecidos para todos los materiales celulósicos, los que figuran al final de la Lista Positiva como (XIV).

9.- El papel destinado a la fabricación de saquitos (en portugués saches) para infusiones o para filtración en caliente deberá cumplir con la Reglamentación correspondiente.

10.- Los adhesivos utilizados para la unión de materiales celulósicos entre sí o con otro tipo de material, en la fabricación de envases y equipamientos en contacto con alimentos, deberán cumplir la Reglamentación correspondiente.

## **LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

### **1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:**

1.1. Fibras celulósicas de primer empleo, naturales (pastas celulósicas química, mecánica, semiquímica, quimitemomecánica, termomecánica y quimimecánica, blanqueadas, semiblanqueadas o no blanqueadas), o artificiales.

Se admite el empleo de antraquinona. No debe exceder en el producto terminado a 30 mg/kg (base seca).

1.2. Fibras sintéticas de primer uso: deberán cumplir las Resoluciones Mercosur GMC N° 087/93 y 095/94, incorporadas al presente Código por las Resoluciones MSyAS N° 003/95 y 184/95 (**Derogada por Res. Conj. SPReI N° 202/2008 y SAGPyA N° 568/2008**) respectivamente.

1.3. Fibras celulósicas provenientes del descarte dentro del marco de la producción industrial de envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.4. Fibras celulósicas provenientes de material reciclado, que cumplan con las exigencias descriptas en la Reglamentación correspondiente a Material Celulósico Reciclado.

## **2. MATERIAS PRIMAS NO FIBROSAS: (Cargas Minerales)**

Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua, inocuas para la salud:

2.1. Carbonato de calcio o magnesio.

2.2. Dióxido de silicio.

2.3. Silicatos de sodio, potasio, magnesio, calcio, aluminio y hierro y sus compuestos mixtos (incluso los minerales naturales como talco, caolín).

2.4. Sulfato de calcio.

2.5. Sulfoaluminato de calcio (blanco Satino).

2.6. Sulfato de bario: Bario soluble en HCL 0,1N, máximo 0,01%

2.7. Dióxido de titanio

2.8. Oxido férrico

## **3. SUSTANCIAS AUXILIARES:**

### **3.1. Agentes de encolado interno y superficial:**

3.1.1. Colofonia y "tall oil" refinado, y sus derivados con ácido maleico y/o fumárico y/o formaldehído: máximo 3% en relación al peso del producto terminado. (I)

3.1.3. Almidón: La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII), no debe ser mayor a 50 mg/kg de almidón. Dentro del término almidón se incluyen las féculas.

3.1.3.1. Almidones y almidones modificados alimenticios: almidones degradados, eterificados, esterificados (inclusive fosfatados) y otros almidones, excluidos los almidones y productos amiláceos modificados con ácido bórico o sus compuestos.

3.1.3.2. Almidones y almidones alimenticios modificados (p. ej. catiónicos, anfotéricos), tratados con los reactivos abajo indicados y mientras que de dichos reactivos se utilicen cantidades menores que las especificadas o se cumplan los requisitos de composición del almidón establecidos:

a) persulfato de amonio: no exceder de 0,3% m/m. En almidones alcalinos no exceder de 0,6% m/m.

b) cloruro de (4-clorobuteno-2) trimetilamonio: no exceder de 5% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

c) clorhidrato de □ -dietilamina-cloroetano: no exceder de 4% m/m.

- d) metacrilato de dimetilaminoetilo: no exceder de 3% m/m.
- e) dimetilol etilen urea: no exceder de 0,375% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.
- f) cloruro de 2,3-epoxipropiltrimetilamonio: no exceder 5% m/m.
- g) óxido de etileno: no exceder de 3% m/m el peso de unidades derivadas del óxido de etileno en el almidón modificado.
- h) ácido fosfórico (no exceder de 6% m/m) y urea (no exceder de 20% m/m). El almidón así tratado deberá usarse sólo como agente de encolado interno y para fabricar envases destinados a entrar en contacto con los siguientes alimentos: productos lácteos y sus modificaciones, emulsiones de agua en aceite con bajo o alto tenor graso, aceites y grasas de bajo contenido de humedad, productos de panificación y sólido secos con sustancias grasas o no en su superficie.
- i) acetato de vinilo: para acetato de almidón, tratado además con este reactivo. Especificación del almidón: máximo 2,5% de grupos acetilo.
- j) cloruro de 3-cloro-2-hidroxipropil-trimetilamonio o cloruro de glicidiltrimetilamonio. Especificación del almidón: Nitrógeno máximo 0,5% m/m y epiclorhidrina máximo 1 mg/kg.
- k) óxido de propileno: para la obtención de éteres de almidón neutros. Especificación del almidón: contenido de propilenclorhidrina: máximo 1 mg/kg, grado de sustitución máximo 0,2%.
- l) acetato monoclorado: éteres aniónicos de almidón. Especificación del almidón: glicolato de sodio máximo 0,4%; grado de sustitución máximo: 0,08%.
- 3.1.4. Eteres de la celulosa.
- 3.1.5. Sal sódica de la carboximetilcelulosa técnicamente pura. Los agregados de glicolato de sodio deben eliminarse completamente durante la fabricación de papeles, cartulinas y cartones.
- 3.1.6. Alginatos, monogalactanos y éteres galactomanánicos (ver 4.4.9.). Los éteres galactomanánicos podrán contener como máximo 5,0% de glicolato de sodio, siempre que el mismo sea totalmente eliminado en el proceso de fabricación de papeles, cartulinas y cartones.
- 3.1.7. Silicato de sodio y gel de alúmina.
- 3.1.8. Dispersiones de ceras microcristalinas y parafinas: máximo 2% con respecto al producto terminado, en la masa del papel o en superficie. Deberán cumplir los requisitos para parafinas de la Reglamentación correspondiente a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos
- 3.1.9. Dispersiones de materiales plásticos (éstos deberán cumplir las Reglamentaciones Mercosur GMC N° 087/93 y 095/94, incorporadas a este Código por las Resoluciones MSyAS N° 003/95 y 184/95 (**Derogada por Res. Conj. SPReI N° 202/2008 y SAGPyA 568/2008**)): máximo 1% en la masa y en superficie, referido a la sustancia seca de la dispersión, en relación al producto terminado. Para papeles estucados, máximo 4%.
- 3.1.10. Dímeros de alquilcetenos con longitud de cadena de los radicales alquílicos de C10 a C18: máximo en la masa, 0,5% en relación al peso del producto terminado.

3.1.11. Productos de condensación de urea, melamina y ácido omega-aminocaproico con formaldehído: máximo 1,0% en el producto terminado.(I)

3.1.12. Sales sódicas y amónicas de polímeros mixtos de éster monoisopropílico del ácido maleico (aprox. 29%), ácido acrílico (aprox. 16%) y estireno (aprox. 59%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.13. Sal amónica de un copolímero de anhídrido maleico, éster monoisopropílico de ácido maleico y diisobutileno: máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.14. Sal amónica de un copolímero de estireno (aprox. 60%), ácido acrílico (aprox. 23%) y ácido maleico (aprox. 17%): máximo 0.5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.15. Sal disódica de un polímero mixto de estireno (50%) y ácido maleico (50%): máx. 0,7% referido al peso del producto terminado seco.

3.1.16. Poliuretanos catiónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, y N-metil dietanolamina o poliuretanos aniónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, ácido dimetilpropiónico y N-metil dietanolamina: Peso molecular medio 10.000. Máximo 0,15% en relación al peso de fibra seca. (XII)

3.1.17. Poliuretano catiónico, soluble en agua, obtenido a partir de monoestearato de glicerilo, tolulendiisocianato, y N-metil dietanolamina y reticulado con epiclorhidrina. Peso molecular medio: 100.000. Máximo: 0,6% en relación al peso de fibra seca. (II) (XII)

### **3.2 Agentes de retención y drenaje:**

3.2.1. Poliacrilamida: máximo 0,1%. La poliacrilamida empleada debe contener como máximo 0,1% de monómero acrilamida.

3.2.2. Polietilenimina: máximo 0,5%. (IV)

3.2.3. Ácidos lignosulfónicos, así como sus sales de amonio, calcio, magnesio y sodio, como máximo: 1% en total.

3.2.4. Polialquilenaminas y amidas catiónicas reticuladas máximo en conjunto de los aditivos 3.2.4. a), b), c), d), e), f), g), h), i) y j): 4%.

a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina. (II)

c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentríamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina con amoníaco. (II)

d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentríamina. (II)

e) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentríamina, ácido adípico y etilenimina. (III)

f) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de dicloroetano y una amida del ácido adípico, caprolactama y dietilentríamina.

g) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentríamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)

- h) Resina poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de poliepiclorhidrina, dietilentríamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2% (II)
- i) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentríamina, ácido adípico, etilendiamina y polietilenglicol: máximo 0,2% (III)
- j) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico, éster dimetílico del ácido glutámico, gluconato dimetílico, dietilentríamina: máximo 2% (II).
- k) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentríamina y dicloroetano: máximo 0,2%.
- l) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentríamina y una mezcla de etilendiamina, dietilentríamina, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, pentaetilenhexamina, aminoetilpiperazina y 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.
- m) Resina poliamina-dicloroetano, sintetizada a partir de bis (3-aminopropil) metilamina.
- n) 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.
- o) Resina poliamida-poliéteramina-epiclorhidrina sintetizada a partir de dietilentríamina, caprolactama, ácido adípico, polietilenglicol y epiclorhidrina: máximo 0,2%. (II)
- 3.2.5. Poliamidamina catiónica de alto peso molecular sintetizada a partir de trietilentetramina y ácido adípico con 15% de éter monometílico del dietilenglicol como diluyente o bien una mezcla de 70 partes de esta solución de poliamidamina con 30 partes de aceite de esperma sulfatado: máximo 0,2% calculado como poliamidamina.
- 3.2.6. a) Mezcla de:  
Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentríamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II),  
polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación de ácido xilolsulfónico, dihidroxidifenilsulfona y formaldehído (sales sódicas y amónicas): máximo 0,1% referido al papel seco. (I)
- b) Mezcla de:  
Resina poliamida-epiclorhidrina, preparada a partir del ácido adípico, dietilentríamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco (II),  
polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación del ácido beta-naftolsulfónico, fenol y formaldehído, como sal sódica: máximo 0,06% referido al papel seco. (I)
- 3.2.7. Producto de la reacción de poliácridamida con formaldehído y dimetilamina: máximo 0,06% referido al producto terminado seco. El contenido residual de acrilamida monómero no debe superar el 0,1% en relación con el producto de la reacción de la poliácridamida con formaldehído y dimetilamina. En el extracto

acuoso del producto terminado no debe detectarse dimetilamina. Límite de detección: 0,002 mg/dm<sup>2</sup>. (I)

3.2.9. Alquilariilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.2.10. Dispersiones siliconadas de parafina: máximo 0,5%, referido a la sustancia seca de la dispersión. La silicona deberá responder a los requisitos especificados en 3.4.1.

3.2.11. Cloruro de polidimetildialilamonio: máximo 0,5%. La resina terminada tiene un contenido de nitrógeno de 8,66 ± 0,4% sobre base seca y la viscosidad mínima en solución acuosa (40% m/m) de 1000 centipoises, usando un viscosímetro de Brookfield, modelo LVF, usando espina o rotor N° 3 a 30 r.p.m. El monómero residual no debe exceder el 1% m/m del polímero, base seca.

3.2.12. Dicloruro de poli (oxietilendimetiliminio) etilen (dimetiliminio) etileno: La solución del polímero sólido en agua destilada a 25°C tiene una viscosidad reducida no menor a 0,15 decilitros/gramo (FDA 176.170). Sólo como agente de retención y drenaje y como máximo 0,1% m/m de las fibras secas del producto terminado. (XV)

3.2.13. Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada por la reacción de epiclorhidrina con N,N,N,N-tetrametiletilendiamina y monometilamina, con un contenido de nitrógeno entre 11,6 y 14,8%, un contenido de cloro entre 20,8 y 26,4% y una viscosidad mínima en solución acuosa al 25% m/m, de 500 centipoises a 25°C, determinada con un viscosímetro Brookfield de la serie LV, usando espina o rotor N° 2 a 12 r.p.m. Como máx: 0,12% en peso referido al peso de fibras secas del papel, cartón o cartulina terminados. (XV)

3.2.14. Goma guar modificada por el tratamiento con clorhidrato de □ -dietilamino-cloroetano: sólo debe emplearse como agente de retención y drenaje. (XV)

3.2.15. Goma guar modificada por el tratamiento con cantidades inferiores al 25% m/m de cloruro de 2,3-epoxipropilmetilamonio: el producto terminado deberá tener un contenido máximo de 4,5% de cloro y 3% de nitrógeno, una viscosidad mínima en solución acuosa al 1% en peso de 1000 centipoises a 25°C, usando un viscosímetro de Brookfield de la serie RV, usando espina o rotor N° 4 a 20 r.p.m. No debe exceder a 0,15% en peso de las fibras secas. Se podrá utilizar un 0,3% m/m para papeles, cartulinas o cartones destinados a entrar en contacto con alimentos no alcohólicos y no grasos, incluyendo: los alimentos acuosos ácidos y no ácidos (que pueden contener sal y azúcar), inclusive las emulsiones de aceite en agua; productos húmedos de panadería que no contengan grasas o aceites en su superficie y los alimentos sólidos secos que no contengan grasas o aceites en su superficie. (XV)

### 3.3 Agentes dispersantes y de flotación

De los aditivos auxiliares 3.3.1. a 3.3.9. se podrá usar como máximo 1% de cada uno pero el total no podrá exceder del 3%.

3.3.1. Polivinilpirrolidona: peso molecular mín. 11000.

3.3.2. Aquilsufonatos (de C10 a C20).

3.3.3. Alquilarilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.3.4. Sales alcalinas de ácidos fosfóricos predominantemente de condensación lineal (polifosfatos); el contenido de fosfatos condensados cíclicos (metafosfatos) no debe superar el 0,8%.

3.3.5. Eteres alquílicos de poliglicoles y/o éteres alquilfenólicos de poliglicoles con 6-12 grupos oxietilénicos.

3.3.7. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído. (I)

3.3.8. Acido lignosulfónico y sus sales de calcio, magnesio, sodio y amonio.

3.3.9. Laurilsulfato de sodio.

3.3.10. Poliacrilato de sodio: máximo 0,5%

3.3.11. Dioctilsulfosuccinato de sodio.

### **3.4 Antiespumantes:**

3.4.1. Organopolisiloxanos con grupos metilos y/o fenilos (aceite de siliconas): máximo 0,1%. Viscosidad a 20°C no menor de 100 mm<sup>2</sup>. s-1.

3.4.2. Tributilfosfato y/o triisobutilfosfato y/o trietilfosfato: máximo 0,1%.

3.4.3. Alcoholes alifáticos superiores (C8 a C26), incluso en forma emulsionada. Las soluciones acuosas con un contenido de 20-25% de estos agentes antiespumantes pueden contener adicionalmente como emulsionantes un máximo del 2% de parafinas líquidas y un total del 2% de alquil- y alquilariloxietilatos y sus éteres del ácido sulfúrico. Las parafinas líquidas deberán cumplir las exigencias, como aditivos alimentarios.

3.4.4. Esteres de ácidos grasos con alcoholes mono y polivalentes (C1-C18) y ésteres de ácidos grasos con polietilenglicol y polipropilenglicol.

3.4.5. Alquilsulfonamidas (C10 a C20).

3.4.6. Parafinas líquidas: máximo 0,1%. Deben cumplir las exigencias como aditivos alimentarios.

3.4.7. Sílice (XIII)

3.4.8. Triglicéridos grasos y los ácidos, alcoholes, dímeros, mono y diglicéridos derivados de: sebo bovino, grasa (manteca) de cerdo, aceites de: algodón, arroz, coco, maíz, maní, colza, linaza, palma, ricino, soja, mostaza, pescado y de esperma, y "tall oil". (XIII)

3.4.9. Productos de reacción de dimetil y metilhidrógeno siloxanos y siliconas con polietilenglicol-polipropilenglicol monoaliléter. (XIII)

3.4.10. Ceras de petróleo. Deberán cumplir las especificaciones de FDA 178. 3710 ó 178.3720 (XIII)

3.4.11. Aceite mineral. Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620 (XIII)

3.4.12. Querosén. (XIII)

### **3.5 Agentes antimicrobianos**

3.5.1. Hipoclorito de sodio, clorito de sodio, peróxido de sodio y de hidrógeno, sulfito ácido de sodio y ácido peroxiacético: máximo 0,1% referido a la fibra seca.

El extracto del producto terminado no debe dar reacción positiva de hipoclorito, clorito, peróxido o sulfito. (\*)

3.5.2. Se puede utilizar también una solución acuosa al 0,15% de ésteres del ácido p-hidroxibenzoico (ésteres metílico, etílico y n-propílico así como sus sales de sodio) en peróxido de hidrógeno (35% m/m): máx: 15 mg del éster por kg del envase terminado, el que no debe ejercer efecto conservante sobre el alimento envasado. No debe detectarse peróxidos en el extracto del producto terminado. (\*)

3.5.3. 1,4-Bis- (bromoacetoxi) buteno: en el extracto del producto terminado no debe detectarse más de 0,01 mg de bromo por dm<sup>2</sup>.

3.5.4. Disulfuro de tetrametiltiuram. (V) (\*)

3.5.5. 3,5-dimetil-tetrahidro- 1,3,5- tiodiazin- 2- tiona. (V) (\*).

3.5.6. 2-bromo-4-hidroxiacetofenona. (V) (\*)

3.5.7. Cianoditioimidocarbonato disódico y/o N-metil-ditiocarbamato de potasio. (VI) (\*)

3.5.8. Metilen-bis-tiocianato. (V) (\*)

3.5.9. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio y 2-mercapto-benzotiazol sódico: en el extracto del producto terminado no deben ser detectados ambos auxiliares así como sus productos de transformación en particular metiltiourea, N, N'-dimetil-tiourea y los ditiocarbamatos. (\*)

3.5.11. Cloruro del ácido 2-oxo-2(4-hidroxi-fenil)-acethidroxámico. (V) (\*)

3.5.12. 1-Bromo-3-cloro-5,5-dimetilhidantoína: máximo 0,04% respecto de fibra seca. No se debe detectar hipoclorito e hipobromito en el producto terminado. (\*)

3.5.13. 2-Bromo-2-nitropropanodiol-(1,3): máximo 0,003% referido a la fibra seca. (V) (\*)

3.5.14. a) Mezcla de 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 3 partes) y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 1 parte): en total, máximo 0,0004% referido a la fibra seca o

b) Mezcla De N, N'-Dihidroximetilencarbamida: Máximo 0,0125% referido a la fibra seca, 1,6-dihidroxi-2,5-dioxahexano: máximo 0,029% referido a la fibra seca, 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00045% referido a la fibra seca y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00015% referido a la fibra seca.

En el extracto del producto terminado no se deberá detectar más de 1,0 mg de formaldehído/dm<sup>2</sup> y no más de 0,0005 mg/dm<sup>2</sup> de isotiazolinonas.

3.5.15. 2,2-Dibromo-3-nitrilo-propionamida: máximo 0,0045%, referido a las fibras secas. (V) (\*)

3.5.16. Mezcla de fenil-(2-cloro-2-ciano vinil) sulfona (aprox. 80%) fenil-(1,2-dicloro-2-ciano-vinil) sulfona (aprox 10%) y 2-fenil-sulfonilpropionitrilo (aprox. 10%): máximo en total 0,001% referido a las fibras secas. Estas sustancias y el producto de descomposición fenilsulfonilacetoneitrilo no deben ser detectables en el extracto del producto terminado (\*).

3.5.17. 1,2-benzoisotiazolina-3ona: máximo 0,15 mg/dm<sup>2</sup>. (V): límite de detección 5 □g/dm<sup>2</sup>.

3.5.18. 1,2-dibromo-2,4-dicianobutano, máximo 0,005% (V): límite de detección del método 0,6 □g/dm<sup>2</sup>.

3.5.19. 4,5-dicloro-(3H)-1,2-ditiol-3-ona: máximo 0,004%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección 2,0 mg/kg.

3.5.20.  $\square$ -bromo- $\square\square$ -nitroestireno, máximo 0,045%, referido a las fibras secas. (V): límite de detección: 0,06 mg/kg de producto terminado.

3.5.21. Glutardialdehído: máximo 2,5%. En 1 kg de producto terminado no se debe detectar más de 2mg de glutardialdehído.

3.5.22. Cloruro de didecil-dimetil amonio: máximo 0,5% respecto a la fibra seca.

3.5.23. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio. (X)

3.5.24. Cloruro de N-alkuil (C12-C18) dimetilbencilamonio. (X)

3.5.25. Dimetilditiocarbamato sódico o potásico. (X)

3.5.26. 2-tiocianometilbenzotiazol. (X)

### **3.6 Conservadores:**

Los conservadores 3.6.1. a 3.6.5. deben ser utilizados únicamente en las cantidades necesarias para proteger de su deterioro a las materias primas, los auxiliares de fabricación y los agentes de acabado del material de envasado. No se debe ejercer una acción conservadora sobre el alimento por el agregado de estas sustancias.

3.6.1. Acido sórbico.

3.6.2. Acido fórmico.

3.6.3. Esteres etílico y propílico del ácido-p-hidroxibenzoico.

3.6.4. Acido benzoico.

3.6.5. Aducto de 70% de alcohol bencílico y 30% de formaldehído. (I)

3.6.6. Metaborato de Bario. Sólo para recubrimientos y para papeles, cartulinas y cartones destinados a entrar en contacto con alimentos sólidos secos.

### **3.7 Agentes estabilizantes (precipitantes) de fijación, apergaminantes y los demás no clasificados en 3.1. a 3.6.:**

3.7.1. Sulfato de aluminio

- 3.7.2. Acido sulfúrico.
- 3.7.3. Formiato de aluminio.
- 3.7.4. Oxicloruro de aluminio.
- 3.7.5. Aluminato de sodio.
- 3.7.6. Tanino.
- 3.7.7. Productos de condensación de urea, dicianidamida y melamina con formaldehído: máximo 1,0%. (I)
- 3.7.8. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído: máximo 1,0%. (I)
- 3.7.9. Sales sódicas del ácido etilendiaminotetracético, del ácido dietilentriaminopentacético y del ácido N-hidroxietilendiaminotriacético.
- 3.7.10. Amoníaco.
- 3.7.11. Carbonato, bicarbonato y fosfato de sodio.
- 3.7.12. Anhídrido carbónico (dióxido de carbono).
- 3.7.13. Hidróxido de sodio.
- 3.7.14. Acido glucónico.

#### **4 MEJORADORES ESPECIALES DEL PAPEL:**

##### **4.4 Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo:**

- 4.1.1. Glioxal: en el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,5 mg de glioxal/dm<sup>2</sup>.
- 4.1.2. Resinas urea-formaldehído. (I)
- 4.1.3. Resinas melamina-formaldehído. (I)
- 4.1.4. Resinas urea-melamina-formaldehído. (I)
- 4.1.5. Polialquilenaminas y amidas catiónicas reticuladas (ver 3.2.4): máximo en total 4,0% m/m.
  - a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina (ver 3.2.4. a). (II)
  - b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina (ver 3.3.4. b). (II)
  - c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco (ver 3.2.4. c). (II)
  - d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina (ver 3.2.4.d). (II)
  - e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida de ácido adípico y diaminopropilmetilamina. (II)
  - f) Resina poliamida-epiclorhidrina, obtenida de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% m/m. (III)

##### **4.2. Agentes de retención de la humedad:** (de los aditivos 4.2.1. a 4.2.9.: máximo en total 7% m/m.)

- 4.2.1. Glicerina.
- 4.2.2. Sorbitol, manitol, xilitol.

4.2.3. Sacarosa, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido (en portugués: xarope de açúcar, invertido).

4.2.4. Cloruro de sodio, cloruro de calcio.

4.2.5. Polietilenglicol: contenido máximo de monoetilenglicol en el aditivo: 0,2% m/m.

4.2.6. Urea.

4.2.7. Nitrato de sodio, solamente en combinación con urea.

4.2.8. Polipropilenglicol.

4.2.9. Propilenglicol.

4.2.10. Dioctilsulfosuccinato de sodio.

4.3. Materias colorantes y blanqueadores ópticos:

4.3.1. Colorantes (en portugués: Pigmentos y Colorantes: se permitirán aquellos que cumplan con las Resoluciones Mercosur GMC N° 056/92 y 028/93, incorporadas a este Código por Resolución MSyAS N° 003/95, en cuanto a límites de composición. No deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica.

4.3.2. Blanqueadores ópticos: no deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica. En el caso de derivados sulfonados del estilbena: en la masa o en superficie máximo 0,3% m/m en relación al producto terminado.

#### **4.4. Agentes de recubrimiento y mejoradores de superficie.**

4.4.1. Materiales plásticos (películas, revestimientos por extrusión, soluciones, lacas, dispersiones) que cumplan con las Reglamentaciones correspondientes. En el caso de papeles, cartulinas y cartones recubiertos con plásticos y que conforme al uso determinado los alimentos sólo están en contacto con el recubrimiento de plástico y no puede tener lugar la migración de aditivos provenientes de los papeles, cartulinas y cartones, deberán responder únicamente a las exigencias para envases y equipamientos plásticos.

4.4.2. Parafinas, ceras microcristalinas, poliolefinas y politerpenos de bajo peso molecular: deberán cumplir los requisitos de las Reglamentaciones correspondientes a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.

4.4.3. Alcohol polivinílico: viscosidad de la solución acuosa al 4% m/m a 20°C no menor de 5 centipoises.

4.4.4. Fosfato de bis (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio con no más del 15% de fosfato de mono (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio, cumpliendo las siguientes condiciones:

El contenido de grupos alquilo de C8 de ambos compuestos debe ser mayor de 95%, referido al contenido total de grupos alquilo.

Los papeles, cartulinas y cartones tratados con estos compuestos no pueden ser puestos en contacto con alimentos alcohólicos.

Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas menores de 66°C, se permite como máximo 8,3 mg/dm<sup>2</sup> (correspondiente a 4,4 mg de flúor/dm<sup>2</sup>).

□ Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas mayores de 66°C, se permite como máximo 4,3 mg/dm<sup>2</sup> (correspondiente a 2,2 mg de flúor/dm<sup>2</sup>).

4.4.5. Complejos de tricloruro de cromo con ácidos grasos saturados de cadena lineal de C14 y superiores: máximo 0,4 mg/dm<sup>2</sup> expresado en cromo.

En el extracto acuoso en frío de los productos terminados se podrá detectar como máximo 0,004 mg de cromo trivalente/dm<sup>2</sup> y no se deberá detectar como hexavalente. (\*)

4.4.6. Sales de ácidos grasos (C12 a C20) de amonio, aluminio, calcio, potasio y sodio.

4.4.7. Caseína (Ver 3.1.2.) y proteínas vegetales. La suma de las impurezas establecidas en (VII) no debe superar los 50mg/kg. (IX)

4.4.8. Almidones: se permitirán todos los almidones mencionados en 3.1.3., debiendo cumplir las especificaciones allí establecidas.

4.4.9. Manogalactanos y éteres galactomanánicos (ver 3.1.6.): La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI)

4.4.10. Sal sódica de la carboximetilcelulosa; pura:

La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.(IX) (XI)

4.4.11. Metilcelulosa:

La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.

4.4.13. Alginatos:

La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg.

4.4.14. Goma xantan: Deberá cumplir las exigencias como aditivo alimentario.

4.4.15. Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua inocuas para la salud: Ver 2.1. a 2.7.

4.4.16. Agentes antiespumantes: ver ítem 3.4.

4.4.17. Agentes dispersantes: ver ítem 3.3.

#### **TEXTO CORRESPONDIENTE A LAS LLAMADAS**

(I) En el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,0 mg de formaldehído/dm<sup>2</sup>.

(II) No debe detectarse epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg).

(III) No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (límite de detección de ambas sustancias 0,1 mg/kg).

(IV) No debe detectarse etilenimina (límite de detección: 0,1 mg/kg).

(V) Esta sustancia auxiliar no debe detectarse en el extracto del producto terminado.

(VI) Ambas sustancias auxiliares no deben ser detectadas en el extracto del producto terminado.

(VII) Estas sustancias podrán contener como máximo Arsénico: 3 mg/kg

Plomo: 10 mg/kg

Mercurio: 2mg/kg

Cadmio: 2 mg/kg

(VIII) Estas sustancias podrán contener como máximo:

Zinc: 25 mg/kg

Zinc y cobre sumados: 50 mg/kg

(IX) Estas exigencias corresponden únicamente a los agentes para mejoramiento y recubrimiento de superficie.

En el caso que estos agentes aparezcan en otro lugar de la presente reglamentación valen las exigencias allí establecidas.

(X) Estos agentes deben ser agregados al agua de proceso usada en la producción de papel, cartulina y cartón y la cantidad utilizada no debe exceder la necesaria para lograr el efecto técnico deseado.

(XI) Glicolato de sodio máximo 0,5% m/m.

(XII) En la elaboración de poliuretanos se admite la utilización de como máximo 0,03% m/m de diacetato de butil estaño referido al agente de encolado. El papel podrá contener como máximo 0,3 g/dm<sup>2</sup> de dicha sustancia. En el extracto del producto terminado no se deberán detectar aminas primarias aromáticas (\*).

(XIII) La cantidad de agente antiespumante agregado durante el proceso de manufactura no deberá exceder la cantidad necesaria para lograr el efecto técnico deseado.

(XIV) Requisitos especiales para papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico: deberá responder a las siguientes características:

a) Acidez expresada en ácido sulfúrico máximo 0,02% m/m.

b) Humedad máximo 10,0% m/m.

c) Cenizas máximo 0,60% m/m.

d) Extracto acuoso máximo 1,50% m/m.

e) Sustancias reductoras (expresada en glucosa) máximo 0,20% m/m.

f) Arsénico como As, límite de composición: máximo 2 mg/kg.

Cobre total como Cu, límite de composición: máximo 30 mg/kg.

Cobre soluble en agua como Cu, límite de migración específica: máximo 10 mg/kg.

Hierro total como Fe, límite de composición: máximo 70 mg/kg.

Hierro soluble en agua como Fe, límite de migración específica: máximo 15 mg/kg.

Plomo como Pb, límite de composición: máximo 20 mg/kg.

h) Acido bórico y otros antisépticos, no detectables. (\*)

(XV) Debe ser empleado antes de la operación de la formación de la hoja.

(\*) Debe ser fijado el límite de detección.

#### **MATERIAL CELULÓSICO RECICLADO**

Se podrá utilizar este tipo de materia fibrosa sólo para alimentos secos, no grasos y siempre que no estén impresos o teñidos (exceptuando con aquellos colorantes permitidos en el ítem 4.3.1.) y que no hayan estado en contacto con sustancias tóxicas.

#### **PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y PARA FILTRACIÓN EN CALIENTE.**

**(Resolución Conjunta N°148 y N°650 del 27.9.2001):**

Para la fabricación de papeles de filtro para cocción y filtración en caliente sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la “Lista Positiva para papeles de filtro para cocción y filtración en caliente en contacto con Alimentos”. En todos los casos deberán cumplirse con las restricciones indicadas.

La presente reglamentación se aplica solamente para papeles de gramaje inferior a 500 g/m<sup>2</sup> destinados a entrar en contacto con alimentos acuosos, pero no con alimentos grasos.

Las materias primas y auxiliares de fabricación listados bajo 1. y 2. pueden ser utilizados para todos los tipos de papeles considerados en esta reglamentación.

Cuando no se especifique de otra forma los porcentajes se refieren a % m/m y respecto de materia fibrosa seca.

### **LISTA POSITIVA PARA PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

#### **1.- Materias primas de uso general:**

##### 1.1. Fibras

1.1.1 Fibras naturales y sintéticas a base de celulosa y derivados de celulosa.

1.1.2 Fibras sintéticas: deberán cumplir con la reglamentación del Código Alimentario Argentino para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

a) de copolímeros de cloruro de vinilo-acetato de vinilo, libres de plastificantes.

b) de polietileno

c) de polipropileno

d) de poliéster

##### 1.2. Auxiliares para la filtración:

1.2.1 Dióxido de silicio.

1.2.2 Silicatos mezcla de aluminio, calcio y magnesio, incluidos el caolín y el talco (libres de fibras de asbesto).

1.2.3 Sulfato de calcio.

1.2.4 Dióxido de titanio.

1.2.5 Carbonato de calcio y magnesio.

1.2.6 Óxido de aluminio.

1.2.7 Carbón activado. Deberá cumplir con las exigencias de Food Chemical Codex.

#### **2.- Auxiliares de fabricación:**

2.1. Agentes antimicrobianos: No deben ser detectados en el extracto acuoso caliente. Deberá fijarse el límite de detección.

2.1.2. Clorito de sodio.

2.1.3. Peróxido de hidrógeno.

2.1.4. Peróxido de sodio.

2.1.5. Ditionito de sodio (Hidrosulfito de sodio)

2.2. Materiales especiales para la elaboración de papel

2.2.1. Poliacrilamida, en tanto que no contengan más de 0,1 % de monómero de acrilamida. Como máximo 0,015 %

2.2.2. Polialquilaminas catiónicas reticuladas, a saber:

- a) Resina de poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina,
- b) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina,
- c) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o de una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco,
- d) Resina de poliamida-poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ester dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina,
- e) Resina de poliamida-poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina,
- f) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina, máximo 0,3 %,
- g) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina, máximo 0,1 %.

De los compuestos 2.2.2. (a) a 2.2.2.(g), sólo puede utilizarse en total y como máximo 1 %, referido a la fibra seca del producto terminado.

### **3.- Materias primas auxiliares de fabricación especiales:**

#### 3.1. Para bolsas de cocción:

##### 3.1.1. Apergaminantes

Ácido sulfúrico

##### 3.1.2. Neutralizantes y precipitantes

a) Amoníaco.

b) Carbonato de sodio.

c) Bicarbonato de sodio.

d) Sulfato de aluminio.

e) Aluminato de sodio.

##### 3.1.3. Aglutinantes

Dispersión de copolímeros de cloruro de vinilo y metacrilato de metilo.

Deberán cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino para materiales plásticos en contacto con alimentos. Como máximo: 15,0 %.

#### 3.2. Para saquitos para infusiones

##### 3.2.1. Agentes de mejoramiento de superficie y revestimiento:

a) Carboximetilcelulosa sódica.

b) Metilcelulosa

c) Hidroxietilcelulosa.

##### 3.3. Para papeles para filtración en caliente:

###### 3.3.1. Materias fibrosas especiales:

Fibras inorgánicas a base de óxido de aluminio

###### 3.3.2. Agentes precipitantes:

a) Sulfato de aluminio.

b) Aluminato de sodio.

#### 4.- Requisitos especiales:

4.1 Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

4.2. El residuo seco total de la extracción con agua caliente no podrá ser superior a 10 mg/ dm<sup>2</sup> y el contenido total de nitrógeno de este extracto (determinado por el método Kjeldahl) no podrá ser superior a 0,1 mg/dm<sup>2</sup>.

Dada la permeabilidad del papel para el cálculo del área, se considera una sola cara.

4.3. En el extracto con agua caliente, no se deberá detectar formaldehído o glioxal, ni los metales cadmio (Cd), arsénico (As), cromo (Cr), mercurio (Hg) y plomo (Pb) en cantidades superiores a las establecidas en el Código Alimentario Argentino correspondiente a contaminantes de alimentos.”

#### **RESOLUCIÓN GMC Nº 019/94**

#### **Incorporada por Resolución MSyAS Nº 003 del 11.01.95**

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

### **ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

#### **ANEXO**

##### **1.- ALCANCE**

El presente documento se aplica a envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos. Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica. No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

##### **2- DISPOSICIONES GENERALES**

2.1.- Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este documento, deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

2.2.- Para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", la "Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos plásticos en contacto con Alimentos" y la "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.

2.3.- La "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos" podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias; ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Anexo A ("Criterios de Armonización de la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos").

2.4.- Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso no deberán ceder a los alimentos sustancias que representen riesgo para la salud humana en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas no deberán ocasionar modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

2.6.- Para asegurar la adhesión de las juntas del envase, serán permitidos únicamente aquellos adhesivos cuyos componentes consten en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos " o en las listas positivas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos establecidas en las Resoluciones GMC respectivas.

2.7.- Para los Envases y Equipamientos Celulósicos se adoptan las mismas clasificaciones de alimentos y simulantes de alimentos descriptos en la Resolución Conj. 140 y 526/01 (**derogada por Res. Conj. SPRel N° 117/2012 y SAGyP N° 357/2012**).

2.8.- Todo fabricante que desee efectuar el acoplamiento de material celulósico entre sí o con otros materiales para la elaboración de laminados, debe asegurar que el material y la sustancia de acople para la laminación del mismo, o cumpla con los requisitos establecidos en las resoluciones indicadas en el ítem 2.6

2.9.- Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos podrán utilizar en su masa todos los colorantes y pigmentos que cumplan los requisitos especificados en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos".

2.10.- En los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5,0 mg/kg. (Calculados como bifenilos policlorados 60). La metodología para este ensayo está establecida en la Resolución GMC correspondiente.

2.11.- Los papeles para filtración, infusión y cocción están sujetos a requisitos especiales descriptos en la Resolución GMC correspondiente.

2.12.- Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos: Cadmio (Cd), Plomo (Pb), Arsénico (As), Cromo (Cr) y Mercurio (Hg).

Además, deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos listados abajo cuando éstos formen parte de la composición de los envases y equipamientos celulósicos.

Antimonio (Sb)

Boro (B)

Bario (Ba)

Zinc (Zn)

Cobre (Cu)

Estaño (Sn)

Flúor (F)

Plata (Ag)

Los límites de migración específica son los establecidos en la Resolución GMC correspondiente a "Contaminantes en Alimentos".

La metodología para los ensayos de migración de los elementos mencionados se encontrará descrita en la Resolución GMC correspondiente a "Ensayos de Migración Específica de Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos".

Los límites de migración específica citados se aplican en todos los casos excepto cuando los envases y equipamientos celulósicos se destinen a alimentos secos no grasos.

2.13.- Los envases y equipamientos celulósicos deberán seguir los patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el cual entrará en contacto.

#### **ANEXO A**

### **CRITERIOS DE ARMONIZACIÓN DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

- 1) Si una sustancia figura en la lista positiva de las legislaciones de uno o más de los Estados Partes, podrá ser incorporada en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", con el debido consenso de lo Estados Partes.
- 2) También podrán ser incorporadas en la Lista Positiva las sustancias aprobadas en los documentos oficiales más recientes de la FDA de U.S.A., y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea, con el debido consenso de los Estados Partes.
- 3) Se adoptarán las limitaciones de composición, migración específica y restricciones de uso que aparezca en los documentos mencionados en el ítem 2); en caso de existir diferencias se fijarán dichos límites por consenso de los Estados Partes.
- 4) En el caso de fijarse límites de migración específica o de composición, deberán ser establecidos los métodos analíticos correspondientes.
- 5) Considerando la necesidad de actualización permanente de la lista positiva, se recomienda al Grupo del Mercado Común, la creación de una Comisión de Especialistas a la que incumbirá esta tarea.
- 6) En el caso de que algún Estado Parte proponga incluir o excluir una sustancia de la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", deberá presentar antecedentes que lo justifiquen ante la Comisión de Especialistas correspondiente del MERCOSUR.
- 7) Servirá como antecedente para la incorporación o exclusión de la sustancia, su inclusión o exclusión de los documentos oficiales más recientes de la FDA de U.S.A., y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea.
- 8) Del mismo modo, servirá como antecedente para la exclusión de una sustancia de la lista positiva la advertencia de un organismo reconocido (OPS, OMS, FAO, Comisión del Codex Alimentario).

**Artículo 186tris - (Res MSyAS N° 296 del 14.04.99)**

**DISPOSICIONES GENERALES PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA EN CONTACTO CON ALIMENTOS.**

**1. ALCANCE**

El presente Artículo se aplica a películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materiales siempre que la cara en contacto con el alimento sea de celulosa regenerada.

Este Artículo no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de una reglamentación específica, ni a las películas de celulosa regenerada cuya superficie destinada a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 50 mg/dm<sup>2</sup>.

En este último caso se debe cumplir con las reglamentaciones correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

**2. DEFINICIÓN**

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada podrán estar recubiertas, por una o ambas caras.

### **3. DISPOSICIONES GENERALES**

3.1.- Las películas de celulosa regenerada a que se refiere el presente Artículo deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

3.3.- La Lista Positiva de sustancias para películas de celulosa regenerada podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descritos en el Apéndice "Criterios de armonización de las listas positivas" incluido en la Resolución Mercosur GMC N° 056/92 sobre disposiciones generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

3.4.- La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no deberá entrar en contacto con los alimentos.

3.5.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las películas de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones Mercosur GMC N° 056/92 y 028/93; incorporadas al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

La metodología analítica correspondiente se haya descrita en la Resolución Mercosur GMC N° 028/93, incorporada al presente Código por Resolución MSyAS N° 003/95.

3.6.- Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la autoridad competente previamente.

3.7.- Los usuarios de películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellas autorizadas/aprobadas por la autoridad competente.

3.8.- Todas las modificaciones de composición de las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su autorización/aprobación.

### **4. LISTA POSITIVA DE COMPONENTES PARA PELÍCULAS DE CELULOSA REGENERADA DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS:**

Los porcentajes que figuran en la primera y segunda parte de esta Lista Positiva vienen expresados en masa/masa (m/m) y están calculados en cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.

Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.

Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad técnica en lo que respecta a los criterios de pureza.

### **4. ROTULACIÓN**

En el envase final deberá quedar indicado en forma indeleble: la identificación del productor, el número de lote o codificación que permita su trazabilidad y la expresión "PETPCR".

**Artículo 213**

Las disposiciones precedentes no son de aplicación a las cañerías de materias plásticas destinadas a la conducción de agua potable.

**Artículo 214**

Los fabricantes de objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, deberán solicitar la aprobación del objeto a la autoridad sanitaria competente, para lo cual deberán presentar:

- a) Muestras del objeto, de los colorantes respectivos de cada color a fabricar.
- b) Información sobre la materia plástica empleada.
- c) Destinos previstos para el objeto que se somete a aprobación.

**Artículo 215**

La autoridad sanitaria competente se expedirá en base a los antecedentes que obren en su poder y/o a los ensayos que correspondan conforme a este Código.

**Artículo 216**

En caso que la materia plástica usada varíe en su composición, el fabricante de objetos deberá comunicarlo a la autoridad sanitaria competente para su registro y aprobación.

**Artículo 217**

Los comerciantes e industriales usuarios de objetos de materias plásticas destinados a estar en contacto con alimentos, sólo podrán utilizar aquellos que hayan sido aprobados por la autoridad sanitaria competente, debiendo exigir al fabricante constancia de la certificación respectiva.

**Artículo 218**

Los fabricantes de objetos de resinas melamínicas, acrílicas y poliéster destinados a estar en contacto con alimentos, antes de comercializarlos deberán someterlos a un lavado con agua en las condiciones de temperatura y duración especificadas en cada ítem en la Tabla A.

**Artículo 219 - (Res 1998, 23.9.88)**

"Queda prohibido el expendio de productos bebibles y de alimentos edulcorados envasados en material plástico cuyo cierre sea efectuado por termosellado del cuerpo del envase y cuyas capacidades sean inferiores a 500 ml con la excepción de aquellos cuyos envases estén libres de inscripciones o dibujos y que presentan una envoltura externa que los proteja de la contaminación y sea la portante del rotulado o bien que presenten un aditamento adecuado que permita su ingestión en forma higiénica".

**TABLA A**

Artículos:

207 "Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos"; y

207 bis "Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos".

## **CAPÍTULO V**

### **NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS**

#### **Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005**

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03 “Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados”, que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución Conjunta.

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 46/03 “Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados”, cuyo texto se adjunta como Anexo II y forma parte de la presente Resolución.

Toda reglamentación específica a que se refieren las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 26/03 y 46/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique “CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)” siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado. Con referencia al aspartamo deberá indicarse para fenilcetonúricos, la presencia de fenil-alanina y en el caso de todos los edulcorantes no nutritivos, se declarará la concentración de los mismos.

El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII - Alimentos de régimen o dietéticos — del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo.

Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

ANEXO I

#### **RESOLUCIÓN GMC N° 26/03**

#### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS**

**(Deroga la Res. GMC N° 21/02)**

ANEXO

#### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará 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.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

## 2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

2.2- Envase- Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.2.1- Envase primario o envoltura primaria o recipiente- Es el envase que se encuentra en contacto directo con los alimentos.

2.2.2- Envase secundario o empaque- Es el envase destinado a contener el o los envases primarios.

2.2.3- Envase terciario o embalaje- Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

2.3- Alimento envasado- Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

2.4 - Consumidor- Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

2.5 - Ingrediente- Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.6 - Materia prima- Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación e naturaleza física, química o biológica.

2.7 - Aditivo alimentario- Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

2.8 - Alimento- Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

2.9 - Denominación de venta del alimento- Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Será fijado en el Reglamento Técnico MERCOSUR en el que se indiquen los patrones de identidad y calidad inherentes al producto.

2.10 - Fraccionamiento de alimentos- Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

2.11 - Lote- Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.12 - País de origen- Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

2.13 - Cara principal- Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

### 3- PRINCIPIOS GENERALES

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

3.2- Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a equívoco o engaño al consumidor.

3.3- Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos con caracteres sensoriales

similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión “tipo” con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país de consumo.

No se podrá utilizar la expresión “tipo”, para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento.

Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

#### 4- IDIOMA

La información obligatoria deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

#### 5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, 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
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

#### 6 - PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

6.1 - Denominación de venta del alimento Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento en un Reglamento Técnico MERCOSUR, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones:

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca a la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

## 6.2 - Lista de ingredientes

6.2.1. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

6.2.2. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: “ingredientes: “ o “ingr.: “ y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de un Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS o del MERCOSUR, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: “Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo”;

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención “en proporción variable”.

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y

b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIOS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

### 6.3 - Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

### 6.4 - Identificación del origen

#### 6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social - país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

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

### 6.5 - Identificación del lote

6.5.1. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

6.5.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

6.5.3. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

- a) un código clave precedido de la letra “L”. Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes; o
- b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

### 6.6 - Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la “fecha de duración”.

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: “fin de (año)”.

c) La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

- “consumir antes de...”
- “válido hasta...”

- “validez ...”
- “val ...”
- “vence...”
- “vencimiento ...”
- “vto...”
- “venc...”
- “consumir preferentemente antes de ...”

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
  - una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
  - una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el punto 6.6.1 b). Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa
- f) No obstante lo establecido en el numeral 6.6.1. a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
  - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
  - bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
  - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
  - vinagre;
  - azúcar sólido;
  - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
  - goma de mascar;
  - sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
  - alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.6.2. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

“duración a -18° C (freezer): ...”

“duración a - 4° C (congelador): ...”

“duración a 4° C (refrigerador): ...”

## 6.7 - Preparación e instrucciones de uso del producto

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

6.7.2- Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

## 7 - ROTULACIÓN FACULTATIVA

7.1 - En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en la sección 3- Principios Generales.

### 7.2 - Denominación de calidad

7.2.1 - Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2 - Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en la Sección 3- Principios Generales.

## 8 - PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

## 9- CASOS PARTICULARES

9.1. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

## CAPÍTULO XV

### PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

#### **Artículo 1192 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)**

“Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex dumosa* R.), Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro se incorporen, solos o mezclados.

Las hierbas para preparar infusiones se deberán expender en envases bromatológicamente aptos, pudiendo usarse bolsitas o saquitos con las mismas especificaciones establecidas en el Artículo 1189 para el té.

Estos productos se rotularán con el nombre del vegetal correspondiente como: Boldo, Poleo, Manzanilla o mezcla de hierbas, en cuyo caso se deben declarar los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones.

En la rotulación deberán ajustarse en todo lo que prescriba el presente Código.”

#### **Artículo 1192 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 25/2011 y N° 64/2011)**

“Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie *Matricaria chamomilla* (syn *Matricaria recutita*).

La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.

La manzanilla deberá responder a las siguientes características:

- a) Pérdida por desecación (a 100 °C-105 °C): Máximo 12%.
- b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
- c) Cenizas totales (a 500 °C-550 °C): Máximo 12%.
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máximo 1,5%.
- e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible.

Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo”.

#### **Artículo 1192 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)**

Podrán adicionarse al té y a las hierbas para infusiones definidas en el artículo 1192, hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente “edulcorada con hojas de estevia” o “edulcorada con hojas de stevia”.

## **DEFENSA DEL CONSUMIDOR Ley N° 24.240**

**Normas de Protección y Defensa de los Consumidores. Autoridad de Aplicación. Procedimiento y Sanciones. Disposiciones Finales.**

Sancionada: Setiembre 22 de 1993.

Promulgada Parcialmente: Octubre 13 de 1993.

### **Ver Antecedentes Normativos**

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc., sancionan con fuerza de Ley:

## **LEY DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR**

### **TITULO I**

## **NORMAS DE PROTECCION Y DEFENSA DE LOS CONSUMIDORES**

### **CAPITULO I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTICULO 1º** —Objeto. Consumidor. Equiparación. La presente ley tiene por objeto la defensa del consumidor o usuario. Se considera consumidor a la persona física o jurídica que adquiere o utiliza, en forma gratuita u onerosa, bienes o servicios como destinatario final, en beneficio propio o de su grupo familiar o social.

Queda equiparado al consumidor quien, sin ser parte de una relación de consumo como consecuencia o en ocasión de ella, adquiere o utiliza bienes

o servicios, en forma gratuita u onerosa, como destinatario final, en beneficio propio o de su grupo familiar o social.

*(Artículo sustituido por punto 3.1 del Anexo II de la Ley N° 26.994 B.O. 08/10/2014 Suplemento. Vigencia: 1° de agosto de 2015, texto según art. 1° de la Ley N° 27.077 B.O. 19/12/2014)*

## **ARTICULO 2° — PROVEEDOR.**

Es la persona física o jurídica de naturaleza pública o privada, que desarrolla de manera profesional, aun ocasionalmente, actividades de producción, montaje, creación, construcción, transformación, importación, concesión de marca, distribución y comercialización de bienes y servicios, destinados a consumidores o usuarios. Todo proveedor está obligado al cumplimiento de la presente ley.

No están comprendidos en esta ley los servicios de profesionales liberales que requieran para su ejercicio título universitario y matrícula otorgada por colegios profesionales reconocidos oficialmente o autoridad facultada para ello, pero sí la publicidad que se haga de su ofrecimiento. Ante la presentación de denuncias, que no se vinculen con la publicidad de los servicios, presentadas por los usuarios y consumidores, la autoridad de aplicación de esta ley informará al denunciante sobre el ente que controle la respectiva matrícula a los efectos de su tramitación.

*(Artículo sustituido por art. 2° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

## **ARTICULO 3° — Relación de consumo. Integración normativa. Preeminencia.**

Relación de consumo es el vínculo jurídico entre el proveedor y el consumidor o usuario.

Las disposiciones de esta ley se integran con las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de consumo, en particular la Ley N° 25.156 de Defensa de la Competencia y la Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial o las que en el futuro las reemplacen. En caso de duda sobre la interpretación de los principios que establece esta ley prevalecerá la más favorable al consumidor.

Las relaciones de consumo se rigen por el régimen establecido en esta ley y sus reglamentaciones sin perjuicio de que el proveedor, por la actividad que desarrolle, esté alcanzado asimismo por otra normativa específica.

*(Artículo sustituido por art. 3° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

## **CAPITULO II**

### **INFORMACION AL CONSUMIDOR Y PROTECCION DE SU SALUD**

**ARTICULO 4°** — Información. El proveedor está obligado a suministrar al consumidor en forma cierta, clara y detallada todo lo relacionado con las características esenciales de los bienes y servicios que provee, y las condiciones de su comercialización.

La información debe ser siempre gratuita para el consumidor y proporcionada con claridad necesaria que permita su comprensión.

*(Artículo sustituido por art. 4° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 5°** — Protección al Consumidor. Las cosas y servicios deben ser suministrados o prestados en forma tal que, utilizados en condiciones previsibles o normales de uso, no presenten peligro alguno para la salud o integridad física de los consumidores o usuarios.

**ARTICULO 6°** — Cosas y Servicios Riesgosos. Las cosas y servicios, incluidos los servicios públicos domiciliarios, cuya utilización pueda suponer un riesgo para la salud o la integridad física de los consumidores o usuarios, deben comercializarse observando los mecanismos, instrucciones y normas establecidas o razonables para garantizar la seguridad de los mismos.

En tales casos debe entregarse un manual en idioma nacional sobre el uso, la instalación y mantenimiento de la cosa o servicio de que se trate y brindarle adecuado asesoramiento. Igual obligación regirá en todos los casos en que se trate de artículos importados, siendo los sujetos anunciados en el artículo 4 responsables del contenido de la traducción.

## **CAPITULO III**

### **CONDICIONES DE LA OFERTA Y VENTA**

**ARTICULO 7°** — Oferta. La oferta dirigida a consumidores potenciales indeterminados, obliga a quien la emite durante el tiempo en que se realice, debiendo contener la fecha precisa de comienzo y de finalización, así como también sus modalidades, condiciones o limitaciones.

La revocación de la oferta hecha pública es eficaz una vez que haya sido difundida por medios similares a los empleados para hacerla conocer.

La no efectivización de la oferta será considerada negativa o restricción injustificada de venta, pasible de las sanciones previstas en el artículo 47 de esta ley. *(Ultimo párrafo incorporado por art. 5° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 8°** — Efectos de la publicidad. Las precisiones formuladas en la publicidad o en anuncios, prospectos, circulares u otros medios de difusión se tienen por incluidas en el contrato con el consumidor y obligan al oferente.

En los casos en que las ofertas de bienes y servicios se realicen mediante el sistema de compras telefónicas, por catálogos o por correos, publicados por cualquier medio de comunicación, deberá figurar el nombre, domicilio y número de CUIT del oferente.

*(Artículo sustituido por punto 3.2 del Anexo II de la Ley N° 26.994 B.O. 08/10/2014 Suplemento. Vigencia: 1° de agosto de 2015, texto según art. 1° de la Ley N° 27.077 B.O. 19/12/2014)*

**ARTICULO 8° bis:** Trato digno. Prácticas abusivas. Los proveedores deberán garantizar condiciones de atención y trato digno y equitativo a los consumidores y usuarios. Deberán abstenerse de desplegar conductas que coloquen a los consumidores en situaciones vergonzantes, vejatorias o intimidatorias. No podrán ejercer sobre los consumidores extranjeros diferenciación alguna sobre precios, calidades técnicas o comerciales o cualquier otro aspecto relevante sobre los bienes y servicios que comercialice. Cualquier excepción a lo señalado deberá ser autorizada por la autoridad de aplicación en razones de interés general debidamente fundadas.

En los reclamos extrajudiciales de deudas, deberán abstenerse de utilizar cualquier medio que le otorgue la apariencia de reclamo judicial.

Tales conductas, además de las sanciones previstas en la presente ley, podrán ser pasibles de la multa civil establecida en el artículo 52 bis de la presente norma, sin perjuicio de otros resarcimientos que correspondieren al consumidor, siendo ambas penalidades extensivas solidariamente a quien actuare en nombre del proveedor.

*(Artículo incorporado por art. 6° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 9º** — Cosas Deficientes Usadas o Reconstituidas. Cuando se ofrezcan en forma pública a consumidores potenciales indeterminados cosas que presenten alguna deficiencia, que sean usadas o reconstituidas debe indicarse las circunstancias en forma precisa y notoria.

**ARTICULO 10.** — Contenido del documento de venta. En el documento que se extienda por la venta de cosas muebles o inmuebles, sin perjuicio de la información exigida por otras leyes o normas, deberá constar:

- a) La descripción y especificación del bien.
- b) Nombre y domicilio del vendedor.
- c) Nombre y domicilio del fabricante, distribuidor o importador cuando correspondiere.
- d) La mención de las características de la garantía conforme a lo establecido en esta ley.
- e) Plazos y condiciones de entrega.
- f) El precio y condiciones de pago.
- g) Los costos adicionales, especificando precio final a pagar por el adquirente.

La redacción debe ser hecha en idioma castellano, en forma completa, clara y fácilmente legible, sin reenvíos a textos o documentos que no se entreguen previa o simultáneamente. Cuando se incluyan cláusulas adicionales a las aquí indicadas o exigibles en virtud de lo previsto en esta ley, aquellas deberán ser escritas en letra destacada y suscritas por ambas partes.

Deben redactarse tantos ejemplares como partes integren la relación contractual y suscribirse a un solo efecto.

Un ejemplar original debe ser entregado al consumidor.

La reglamentación establecerá modalidades más simples cuando la índole del bien objeto de la contratación así lo determine, siempre que asegure la finalidad perseguida en esta ley.

*(Artículo sustituido por art. 7º de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 10 bis.** — Incumplimiento de la obligación. El incumplimiento de la oferta o del contrato por el proveedor, salvo caso fortuito o fuerza mayor, faculta al consumidor, a su libre elección a:

- a) Exigir el cumplimiento forzado de la obligación, siempre que ello fuera posible;
- b) Aceptar otro producto o prestación de servicio equivalente;
- c) Rescindir el contrato con derecho a la restitución de lo pagado, sin perjuicio de los efectos producidos, considerando la integridad del contrato.

Todo ello sin perjuicio de las acciones de daños y perjuicios que correspondan.

*(Artículo incorporado por el art. 2º de la Ley N° 24.787 B.O. 2/4/1997)*

**ARTICULO 10 ter:** Modos de Rescisión. Cuando la contratación de un servicio, incluidos los servicios públicos domiciliarios, haya sido realizada en forma telefónica, electrónica o similar, podrá ser rescindida a elección del consumidor o usuario mediante el mismo medio utilizado en la contratación.

La empresa receptora del pedido de rescisión del servicio deberá enviar sin cargo al domicilio del consumidor o usuario una constancia fehaciente dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas posteriores a la recepción del pedido de rescisión. Esta disposición debe ser publicada en la factura o documento equivalente que la empresa enviare regularmente al domicilio del consumidor o usuario.

*(Artículo incorporado por art. 8º de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

## **CAPITULO IV**

### **COSAS MUEBLES NO CONSUMIBLES**

**ARTICULO 11.** — Garantías. Cuando se comercialicen cosas muebles no consumibles conforme lo establece el artículo 2325 del Código Civil, el consumidor y los sucesivos adquirentes gozarán de garantía legal por los defectos o vicios de cualquier índole, aunque hayan sido ostensibles o manifiestos al tiempo del contrato, cuando afecten la identidad entre lo ofrecido y lo entregado, o su correcto funcionamiento.

La garantía legal tendrá vigencia por TRES (3) meses cuando se trate de bienes muebles usados y por SEIS (6) meses en los demás casos a partir de la entrega, pudiendo las partes convenir un plazo mayor. En caso de que la cosa deba trasladarse a fábrica o taller habilitado el transporte será realizado por el responsable de la garantía, y serán a su cargo los gastos de flete y seguros y cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo.

*(Artículo sustituido por art. 9° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 12.** — Servicio Técnico. Los fabricantes, importadores y vendedores de las cosas mencionadas en el artículo anterior, deben asegurar un servicio técnico adecuado y el suministro de partes y repuestos.

**ARTICULO 13.** — Responsabilidad solidaria. Son solidariamente responsables del otorgamiento y cumplimiento de la garantía legal, los productores, importadores, distribuidores y vendedores de las cosas comprendidas en el artículo 11.

*(Artículo incorporado por el art. 2° de la Ley N° 24.999 B.O. 30/7/1998)*

**ARTICULO 14.** — Certificado de Garantía. El certificado de garantía deberá constar por escrito en idioma nacional, con redacción de fácil comprensión en letra legible, y contendrá como mínimo:

- a) La identificación del vendedor, fabricante, importador o distribuidor;
- b) La identificación de la cosa con las especificaciones técnicas necesarias para su correcta individualización;
- c) Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para su funcionamiento;
- d) Las condiciones de validez de la garantía y su plazo de extensión;
- e) Las condiciones de reparación de la cosa con especificación del lugar donde se hará efectiva.

En caso de ser necesaria la notificación al fabricante o importador de la entrada en vigencia de la garantía, dicho acto estará a cargo del vendedor. La falta de notificación no libera al fabricante o importador de la responsabilidad solidaria establecida en el artículo 13.

Cualquier cláusula cuya redacción o interpretación contraríen las normas del presente artículo es nula y se tendrá por no escrita.

*(Artículo sustituido por el art. 3º de la Ley N° 24.999 B.O. 30/7/1998)*

**ARTICULO 15.** — Constancia de Reparación. Cuando la cosa hubiese sido reparada bajo los términos de una garantía legal, el garante estará obligado a entregar al consumidor una constancia de reparación en donde se indique:

- a) La naturaleza de la reparación;
- b) Las piezas reemplazadas o reparadas;
- c) La fecha en que el consumidor le hizo entrega de la cosa;
- d) La fecha de devolución de la cosa al consumidor.

**ARTICULO 16.** — Prolongación del Plazo de Garantía. El tiempo durante el cual el consumidor está privado del uso de la cosa en garantía, por cualquier causa relacionada con su reparación, debe computarse como prolongación del plazo de garantía legal.

**ARTICULO 17.** — Reparación no Satisfactoria. En los supuestos en que la reparación efectuada no resulte satisfactoria por no reunir la cosa reparada, las condiciones óptimas para cumplir con el uso al que está destinada, el consumidor puede:

- a) Pedir la sustitución de la cosa adquirida por otra de idénticas características. En tal caso el plazo de la garantía legal se computa a partir de la fecha de la entrega de la nueva cosa;
- b) Devolver la cosa en el estado en que se encuentre a cambio de recibir el importe equivalente a las sumas pagadas, conforme el precio actual en plaza de la cosa, al momento de abonarse dicha suma o parte proporcional, si hubiere efectuado pagos parciales;
- c) Obtener una quita proporcional del precio.

En todos los casos, la opción por parte del consumidor no impide la reclamación de los eventuales daños y perjuicios que pudieren corresponder.

**ARTICULO 18.** — Vicios Redhibitorios. La aplicación de las disposiciones precedentes, no obsta a la subsistencia de la garantía legal por vicios redhibitorios. En caso de vicio redhibitorio:

- a) A instancia del consumidor se aplicará de pleno derecho el artículo 2176 del Código Civil;
- b) El artículo 2170 del Código Civil no podrá ser opuesto al consumidor.

## **CAPITULO V**

### **DE LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS**

**ARTICULO 19.** — Modalidades de Prestación de Servicios. Quienes presten servicios de cualquier naturaleza están obligados a respetar los términos, plazos, condiciones, modalidades, reservas y demás circunstancias conforme a las cuales hayan sido ofrecidos, publicitados o convenidos.

**ARTICULO 20.** — Materiales a Utilizar en la Reparación. En los contratos de prestación de servicios cuyo objeto sea la reparación, mantenimiento, acondicionamiento, limpieza o cualquier otro similar, se entiende implícita la obligación a cargo del prestador del servicio de emplear materiales o productos nuevos o adecuados a la cosa de que se trate, salvo pacto escrito en contrario.

**ARTICULO 21.** — Presupuesto. En los supuestos contemplados en el artículo anterior, el prestador del servicio debe extender un presupuesto que contenga como mínimo los siguientes datos:

- a) Nombre, domicilio y otros datos de identificación del prestador del servicio;
- b) La descripción del trabajo a realizar;
- c) Una descripción detallada de los materiales a emplear.
- d) Los precios de éstos y la mano de obra;
- e) El tiempo en que se realizará el trabajo;
- f) Si otorga o no garantía y en su caso, el alcance y duración de ésta;
- g) El plazo para la aceptación del presupuesto;

h) Los números de inscripción en la Dirección General Impositiva y en el Sistema Previsional.

**ARTICULO 22.** — Supuestos no Incluidos en el Presupuesto. Todo servicio, tarea o empleo material o costo adicional, que se evidencie como necesario durante la prestación del servicio y que por su naturaleza o características no pudo ser incluido en el presupuesto original, deberá ser comunicado al consumidor antes de su realización o utilización. Queda exceptuado de esta obligación el prestador del servicio que, por la naturaleza del mismo, no pueda interrumpirlo sin afectar su calidad o sin daño para las cosas del consumidor.

**ARTICULO 23.** — Deficiencias en la Prestación del Servicio. Salvo previsión expresa y por escrito en contrario, si dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha en que concluyó el servicio se evidenciaren deficiencias o defectos en el trabajo realizado, el prestador del servicio estará obligado a corregir todas las deficiencias o defectos o a reformar o a reemplazar los materiales y productos utilizados sin costo adicional de ningún tipo para el consumidor.

**ARTICULO 24.** — Garantía. La garantía sobre un contrato de prestación de servicios deberá documentarse por escrito haciendo constar:

- a) La correcta individualización del trabajo realizado;
- b) El tiempo de vigencia de la garantía, la fecha de iniciación de dicho período y las condiciones de validez de la misma;
- c) La correcta individualización de la persona, empresa o entidad que la hará efectiva.

## CAPITULO VI

### USUARIOS DE SERVICIOS PUBLICOS DOMICILIARIOS

**ARTICULO 25.** — Constancia escrita. Información al usuario. Las empresas prestadoras de servicios públicos a domicilio deben entregar al usuario constancia escrita de las condiciones de la prestación y de los derechos y obligaciones de ambas partes contratantes. Sin perjuicio de ello, deben mantener tal información a disposición de los usuarios en todas las oficinas de atención al público.

Las empresas prestadoras de servicios públicos domiciliarios deberán colocar en toda facturación que se extienda al usuario y en las oficinas de atención al público carteles con la leyenda: "Usted tiene derecho a reclamar

una indemnización si le facturamos sumas o conceptos indebidos o reclamamos el pago de facturas ya abonadas, Ley N° 24.240".

Los servicios públicos domiciliarios con legislación específica y cuya actuación sea controlada por los organismos que ella contempla serán regidos por esas normas y por la presente ley. En caso de duda sobre la normativa aplicable, resultará la más favorable para el consumidor.

Los usuarios de los servicios podrán presentar sus reclamos ante la autoridad instituida por legislación específica o ante la autoridad de aplicación de la presente ley.

*(Artículo sustituido por art. 10 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 26.** — Reciprocidad en el Trato. Las empresas indicadas en el artículo anterior deben otorgar a los usuarios reciprocidad de trato, aplicando para los reintegros o devoluciones los mismos criterios que establezcan para los cargos por mora.

**ARTICULO 27.** — Registro de reclamos. Atención personalizada. Las empresas prestadoras deben habilitar un registro de reclamos donde quedarán asentadas las presentaciones de los usuarios. Los mismos podrán efectuarse por nota, teléfono, fax, correo o correo electrónico, o por otro medio disponible, debiendo extenderse constancia con la identificación del reclamo. Dichos reclamos deben ser satisfechos en plazos perentorios, conforme la reglamentación de la presente ley. Las empresas prestadoras de servicios públicos deberán garantizar la atención personalizada a los usuarios.

*(Artículo sustituido por art. 11 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 28.** — Seguridad de las Instalaciones. Información. Los usuarios de servicios públicos que se prestan a domicilio y requieren instalaciones específicas, deben ser convenientemente informados sobre las condiciones de seguridad de las instalaciones y de los artefactos.

**ARTICULO 29.** — Instrumentos y Unidades de Medición. La autoridad competente queda facultada para intervenir en la verificación del buen funcionamiento de los instrumentos de medición de energía, combustibles, comunicaciones, agua potable o cualquier otro similar, cuando existan dudas sobre las lecturas efectuadas por las empresas prestadoras de los respectivos servicios.

Tanto los instrumentos como las unidades de medición, deberán ser los reconocidos y legalmente autorizados. Las empresas prestatarias garantizarán a los usuarios el control individual de los consumos. Las facturas deberán ser entregadas al usuario con no menos de diez (10) días de anticipación a la fecha de su vencimiento.

**ARTICULO 30.** — Interrupción de la Prestación del Servicio. Cuando la prestación del servicio público domiciliario se interrumpa o sufra alteraciones, se presume que es por causa imputable a la empresa prestadora. Efectuado el reclamo por el usuario, la empresa dispone de un plazo máximo de treinta (30) días para demostrar que la interrupción o alteración no le es imputable. En caso contrario, la empresa deberá reintegrar el importe total del servicio no prestado dentro del plazo establecido precedentemente. Esta disposición no es aplicable cuando el valor del servicio no prestado sea deducido de la factura correspondiente. El usuario puede interponer el reclamo desde la interrupción o alteración del servicio y hasta los quince (15) días posteriores al vencimiento de la factura.

**ARTICULO 30 bis.** — Las constancias que las empresas prestatarias de servicios públicos, entreguen a sus usuarios para el cobro de los servicios prestados, deberán expresar si existen períodos u otras deudas pendientes, en su caso fechas, concepto e intereses si correspondiera, todo ello escrito en forma clara y con caracteres destacados. En caso que no existan deudas pendientes se expresará: "no existen deudas pendientes".

La falta de esta manifestación hace presumir que el usuario se encuentra al día con sus pagos y que no mantiene deudas con la prestataria.

En caso que existan deudas y a los efectos del pago, los conceptos reclamados deben facturarse por documento separado, con el detalle consignado en este artículo.

**Los entes residuales de las empresas estatales que prestaban anteriormente el servicio deberán notificar en forma fehaciente a las actuales prestatarias el detalle de las deudas que registren los usuarios, dentro de los ciento veinte (120) días contados a partir de la sanción de la presente.**

**Para el supuesto que algún ente que sea titular del derecho, no comunicare al actual prestatario del servicio, el detalle de la deuda dentro del plazo fijado, quedará condonada la totalidad de la deuda que pudiera existir, con anterioridad a la privatización.**

*(Artículo incorporado por el art. 4º de la Ley N° 24.787 B.O. 2/4/1997. Párrafos cuarto y quinto de este último artículo, observados por el Decreto Nacional N° 270/97 B.O 2/4/1997)*

**ARTICULO 31.** — Cuando una empresa de servicio público domiciliario con variaciones regulares estacionales facture en un período consumos que exceden en un SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) el promedio de los consumos correspondientes al mismo período de los DOS (2) años anteriores se presume que existe error en la facturación.

Para el caso de servicios de consumos no estacionales se tomará en cuenta el consumo promedio de los últimos DOCE (12) meses anteriores a la facturación. En ambos casos, el usuario abonará únicamente el valor de dicho consumo promedio.

En los casos en que un prestador de servicios públicos facturase sumas o conceptos indebidos o reclamare el pago de facturas ya abonadas el usuario podrá presentar reclamo, abonando únicamente los conceptos no reclamados.

El prestador dispondrá de un plazo de TREINTA (30) días a partir del reclamo del usuario para acreditar en forma fehaciente que el consumo facturado fue efectivamente realizado.

Si el usuario no considerara satisfecho su reclamo o el prestador no le contestara en los plazos indicados, podrá requerir la intervención del organismo de control correspondiente dentro de los TREINTA (30) días contados a partir de la respuesta del prestador o de la fecha de vencimiento del plazo para contestar, si éste no hubiera respondido.

En los casos en que el reclamo fuera resuelto a favor del usuario y si éste hubiera abonado un importe mayor al que finalmente se determine, el prestador deberá reintegrarle la diferencia correspondiente con más los mismos intereses que el prestador cobra por mora, calculados desde la fecha de pago hasta la efectiva devolución, e indemnizará al usuario con un crédito equivalente al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del importe cobrado o reclamado indebidamente. La devolución y/o indemnización se hará efectiva en la factura inmediata siguiente.

Si el reclamo fuera resuelto a favor del prestador éste tendrá derecho a reclamar el pago de la diferencia adeudada con más los intereses que cobra por mora, calculados desde la fecha de vencimiento de la factura reclamada hasta la fecha de efectivo pago.

La tasa de interés por mora en facturas de servicios públicos no podrá exceder en más del CINCUENTA POR CIENTO (50%) la tasa pasiva para depósitos a TREINTA (30) días del Banco de la Nación Argentina, correspondiente al último día del mes anterior a la efectivización del pago.

La relación entre el prestador de servicios públicos y el usuario tendrá como base la integración normativa dispuesta en los artículos 3º y 25 de la presente ley.

Las facultades conferidas al usuario en este artículo se conceden sin perjuicio de las previsiones del artículo 50 del presente cuerpo legal.

*(Artículo sustituido por art. 12 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

## **CAPITULO VII**

### **DE LA VENTA DOMICILIARIA, POR CORRESPONDENCIA Y OTRAS**

**ARTICULO 32.** — Venta domiciliaria. Es la oferta o propuesta de venta de un bien o prestación de un servicio efectuada al consumidor fuera del establecimiento del proveedor. También se entenderá comprendida dentro de la venta domiciliaria o directa aquella contratación que resulte de una convocatoria al consumidor o usuario al establecimiento del proveedor o a otro sitio, cuando el objetivo de dicha convocatoria sea total o parcialmente distinto al de la contratación, o se trate de un premio u obsequio.

El contrato debe ser instrumentado por escrito y con las precisiones establecidas en los artículos 10 y 34 de la presente ley.

Lo dispuesto precedentemente no es aplicable a la compraventa de bienes perecederos recibidos por el consumidor y abonados al contado.

*(Artículo sustituido por art. 13 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 33.** — Venta por Correspondencia y Otras. Es aquella en que la propuesta se efectúa por medio postal, telecomunicaciones, electrónico o similar y la respuesta a la misma se realiza por iguales medios.

No se permitirá la publicación del número postal como domicilio.

**ARTICULO 34.** — Revocación de aceptación. En los casos previstos en los artículos 32 y 33 de la presente ley, el consumidor tiene derecho a revocar la aceptación durante el plazo de DIEZ (10) días corridos contados a partir de

la fecha en que se entregue el bien o se celebre el contrato, lo último que ocurra, sin responsabilidad alguna. Esta facultad no puede ser dispensada ni renunciada.

El vendedor debe informar por escrito al consumidor de esta facultad de revocación en todo documento que con motivo de venta le sea presentado al consumidor.

Tal información debe ser incluida en forma clara y notoria.

El consumidor debe poner el bien a disposición del vendedor y los gastos de devolución son por cuenta de este último.

*(Artículo sustituido por art. 14 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 35.** — Prohibición. Queda prohibida la realización de propuesta al consumidor, por cualquier tipo de medio, sobre una cosa o servicio que no haya sido requerido previamente y que genere un cargo automático en cualquier sistema de débito, que obligue al consumidor a manifestarse por la negativa para que dicho cargo no se efectivice.

Si con la oferta se envió una cosa, el receptor no está obligado a conservarla ni a restituirla al remitente aunque la restitución pueda ser realizada libre de gastos.

## **CAPITULO VIII**

### **DE LAS OPERACIONES DE VENTA DE CREDITO**

**ARTICULO 36.** — Requisitos. En las operaciones financieras para consumo y en las de crédito para el consumo deberá consignarse de modo claro al consumidor o usuario, bajo pena de nulidad:

- a) La descripción del bien o servicio objeto de la compra o contratación, para los casos de adquisición de bienes o servicios;
- b) El precio al contado, sólo para los casos de operaciones de crédito para adquisición de bienes o servicios;
- c) El importe a desembolsar inicialmente —de existir— y el monto financiado;
- d) La tasa de interés efectiva anual;
- e) El total de los intereses a pagar o el costo financiero total;

- f) El sistema de amortización del capital y cancelación de los intereses;
- g) La cantidad, periodicidad y monto de los pagos a realizar;
- h) Los gastos extras, seguros o adicionales, si los hubiere.

Cuando el proveedor omitiera incluir alguno de estos datos en el documento que corresponda, el consumidor tendrá derecho a demandar la nulidad del contrato o de una o más cláusulas. Cuando el juez declare la nulidad parcial simultáneamente integrará el contrato, si ello fuera necesario.

En las operaciones financieras para consumo y en las de crédito para consumo deberá consignarse la tasa de interés efectiva anual. Su omisión determinará que la obligación del tomador de abonar intereses sea ajustada a la tasa pasiva anual promedio del mercado difundida por el Banco Central de la República Argentina vigente a la fecha de celebración del contrato.

La eficacia del contrato en el que se prevea que un tercero otorgue un crédito de financiación quedará condicionada a la efectiva obtención del mismo. En caso de no otorgamiento del crédito, la operación se resolverá sin costo alguno para el consumidor, debiendo en su caso restituirse las sumas que con carácter de entrega de contado, anticipo y gastos éste hubiere efectuado.

El Banco Central de la República Argentina adoptará las medidas conducentes para que las entidades sometidas a su jurisdicción cumplan, en las operaciones a que refiere el presente artículo, con lo indicado en la presente ley.

Será competente para entender en el conocimiento de los litigios relativos a contratos regulados por el presente artículo, en los casos en que las acciones sean iniciadas por el consumidor o usuario, a elección de éste, el juez del lugar del consumo o uso, el del lugar de celebración del contrato, el del domicilio del consumidor o usuario, el del domicilio del demandado, o el de la citada en garantía. En los casos en que las acciones sean iniciadas por el proveedor o prestador, será competente el tribunal correspondiente al domicilio real del consumidor, siendo nulo cualquier pacto en contrario.

*(Artículo sustituido por art. 58 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

## **CAPITULO IX**

### **DE LOS TERMINOS ABUSIVOS Y CLAUSULAS INEFICACES**

**ARTICULO 37.** — Interpretación. Sin perjuicio de la validez del contrato, se tendrán por no convenidas:

- a) Las cláusulas que desnaturalicen las obligaciones o limiten la responsabilidad por daños;
- b) Las cláusulas que importen renuncia o restricción de los derechos del consumidor o amplíen los derechos de la otra parte;
- c) Las cláusulas que contengan cualquier precepto que imponga la inversión de la carga de la prueba en perjuicio del consumidor.

La interpretación del contrato se hará en el sentido más favorable para el consumidor. Cuando existan dudas sobre los alcances de su obligación, se estará a la que sea menos gravosa.

En caso en que el oferente viole el deber de buena fe en la etapa previa a la conclusión del contrato o en su celebración o transgreda el deber de información o la legislación de defensa de la competencia o de lealtad comercial, el consumidor tendrá derecho a demandar la nulidad del contrato o la de una o más cláusulas. Cuando el juez declare la nulidad parcial, simultáneamente integrará el contrato, si ello fuera necesario.

**ARTICULO 38.** — Contrato de Adhesión. Contratos en Formularios. La autoridad de aplicación vigilará que los contratos de adhesión o similares, no contengan cláusulas de las previstas en el artículo anterior. La misma atribución se ejercerá respecto de las cláusulas uniformes, generales o estandarizadas de los contratos hechos en formularios, reproducidos en serie y en general, cuando dichas cláusulas hayan sido redactadas unilateralmente por el proveedor de la cosa o servicio, sin que la contraparte tuviera posibilidades de discutir su contenido.

**ARTICULO 39.** — Modificación Contratos Tipo. Cuando los contratos a los que se refiere el artículo anterior requieran la aprobación de otra autoridad nacional o provincial, ésta tomará las medidas necesarias para la modificación del contrato tipo a pedido de la autoridad de aplicación.

## CAPITULO X

### RESPONSABILIDAD POR DAÑOS

**ARTICULO 40.** — Si el daño al consumidor resulta del vicio o riesgo de la cosa o de la prestación del servicio, responderán el productor, el fabricante, el importador, el distribuidor, el proveedor, el vendedor y quien haya puesto

su marca en la cosa o servicio. El transportista responderá por los daños ocasionados a la cosa con motivo o en ocasión del servicio.

La responsabilidad es solidaria, sin perjuicio de las acciones de repetición que correspondan. Sólo se liberará total o parcialmente quien demuestre que la causa del daño le ha sido ajena.

*(Artículo incorporado por el art. 4º de la Ley N° 24.999 B.O. 30/7/1998)*

**ARTICULO 40 bis:** Daño directo. El daño directo es todo perjuicio o menoscabo al derecho del usuario o consumidor, susceptible de apreciación pecuniaria, ocasionado de manera inmediata sobre sus bienes o sobre su persona, como consecuencia de la acción u omisión del proveedor de bienes o del prestador de servicios.

Los organismos de aplicación, mediante actos administrativos, fijarán las indemnizaciones para reparar los daños materiales sufridos por el consumidor en los bienes objeto de la relación de consumo.

Esta facultad sólo puede ser ejercida por organismos de la administración que reúnan los siguientes requisitos:

- a) la norma de creación les haya concedido facultades para resolver conflictos entre particulares y la razonabilidad del objetivo económico tenido en cuenta para otorgarles esa facultad es manifiesta;
- b) estén dotados de especialización técnica, independencia e imparcialidad indubitadas;
- c) sus decisiones estén sujetas a control judicial amplio y suficiente.

Este artículo no se aplica a las consecuencias de la violación de los derechos personalísimos del consumidor, su integridad personal, su salud psicofísica, sus afecciones espirituales legítimas, las que resultan de la interferencia en su proyecto de vida ni, en general, a las consecuencias no patrimoniales.

*(Artículo sustituido por punto 3.3 del Anexo II de la Ley N° 26.994 B.O. 08/10/2014 Suplemento. Vigencia: 1º de agosto de 2015, texto según art. 1º de la Ley N° 27.077 B.O. 19/12/2014)*

## TITULO II

### AUTORIDAD DE APLICACION PROCEDIMIENTO Y SANCIONES

## CAPITULO XI

### AUTORIDAD DE APLICACION

**ARTICULO 41.** — Aplicación nacional y local. La Secretaría de Comercio Interior dependiente del Ministerio de Economía y Producción, será la autoridad nacional de aplicación de esta ley. La Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las provincias actuarán como autoridades locales de aplicación ejerciendo el control, vigilancia y juzgamiento en el cumplimiento de esta ley y de sus normas reglamentarias respecto de las presuntas infracciones cometidas en sus respectivas jurisdicciones.

*(Artículo sustituido por art. 17 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 42.** — Facultades concurrentes. La autoridad nacional de aplicación, sin perjuicio de las facultades que son competencia de las autoridades locales de aplicación referidas en el artículo 41 de esta ley, podrá actuar concurrentemente en el control y vigilancia en el cumplimiento de la presente ley.

*(Artículo sustituido por art. 18 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 43.** — Facultades y Atribuciones. La Secretaría de Comercio Interior dependiente del Ministerio de Economía y Producción, sin perjuicio de las funciones específicas, en su carácter de autoridad de aplicación de la presente ley tendrá las siguientes facultades y atribuciones:

- a) Proponer el dictado de la reglamentación de esta ley y elaborar políticas tendientes a la defensa del consumidor o usuario a favor de un consumo sustentable con protección del medio ambiente e intervenir en su instrumentación mediante el dictado de las resoluciones pertinentes.
- b) Mantener un registro nacional de asociaciones de consumidores y usuarios.
- c) Recibir y dar curso a las inquietudes y denuncias de los consumidores o usuarios.
- d) Disponer la realización de inspecciones y pericias vinculadas con la aplicación de esta ley.
- e) Solicitar informes y opiniones a entidades públicas y privadas con relación a la materia de esta ley.

f) Disponer de oficio o a requerimiento de parte la celebración de audiencias con la participación de denunciados damnificados, presuntos infractores, testigos y peritos.

La autoridad de aplicación nacional podrá delegar, de acuerdo con la reglamentación que se dicte en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en las provincias las facultades mencionadas en los incisos c), d) y f) de este artículo.

*(Artículo sustituido por art. 19 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 44.** — Auxilio de la Fuerza Pública. Para el ejercicio de las atribuciones a que se refieren los incisos d) y f) del artículo 43 de la presente ley, la autoridad de aplicación podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública.

## **CAPITULO XII**

### **PROCEDIMIENTO Y SANCIONES**

**ARTICULO 45.** — Actuaciones Administrativas. La autoridad nacional de aplicación iniciará actuaciones administrativas en caso de presuntas infracciones a las disposiciones de esta ley, sus normas reglamentarias y resoluciones que en consecuencia se dicten, de oficio, por denuncia de quien invocare un interés particular o actuare en defensa del interés general de los consumidores, o por comunicación de autoridad administrativa o judicial.

Se procederá a labrar actuaciones en las que se dejará constancia del hecho denunciado o verificado y de la disposición presuntamente infringida.

En el expediente se agregará la documentación acompañada y se citará al presunto infractor para que, dentro del plazo de cinco (5) días hábiles, presente por escrito su descargo y ofrezca las pruebas que hacen a su derecho.

Si las actuaciones se iniciaran mediante un acta de inspección, en que fuere necesaria una comprobación técnica posterior a los efectos de la determinación de la presunta infracción y que resultare positiva, se procederá a notificar al presunto responsable la infracción verificada, intimándolo para que en el plazo de cinco (5) días hábiles presente por escrito su descargo.

En su primera presentación, el presunto infractor deberá constituir domicilio y acreditar personería. Cuando no se acredite personería se intimará para que

en el término de cinco (5) días hábiles subsane la omisión bajo apercibimiento de tenerlo por no presentado.

Las constancias del expediente labrado conforme a lo previsto en este artículo, así como las comprobaciones técnicas que se dispusieren, constituirán prueba suficiente de los hechos así comprobados, salvo en los casos en que resulten desvirtuados por otras pruebas.

Las pruebas se admitirán solamente en caso de existir hechos controvertidos, siempre que no resulten manifiestamente inconducentes o meramente dilatorias. Contra la resolución que deniegue medidas de prueba sólo se podrá interponer el recurso de reconsideración previsto en el Reglamento de Procedimientos Administrativos, decreto 1759/72 t.o. 1991. La prueba deberá producirse en el término de diez (10) días hábiles, prorrogables cuando haya causas justificadas, teniéndose por desistida aquella no producida dentro de dicho plazo por causa imputable al infractor.

En cualquier momento durante la tramitación de las actuaciones, la autoridad de aplicación podrá ordenar como medida preventiva el cese de la conducta que se reputa en violación de esta ley y sus reglamentaciones.

Concluidas las diligencias instructorias, se dictará la resolución definitiva dentro del término de veinte (20) días hábiles.

Sin perjuicio de lo dispuesto en este artículo, la autoridad de aplicación contará con amplias facultades para disponer medidas técnicas, admitir pruebas o dictar medidas de no innovar.

Los actos administrativos que dispongan sanciones, únicamente serán impugnables mediante recurso directo ante la Cámara Nacional de Apelaciones en las Relaciones de Consumo, o ante las Cámaras de Apelaciones con asiento en las provincias, según corresponda.

El recurso deberá interponerse y fundarse ante la misma autoridad que impuso la sanción, dentro de los diez (10) días hábiles de notificada la resolución; la autoridad de aplicación deberá elevar el recurso con su contestación a la Cámara en un plazo de diez (10) días, acompañado del expediente en el que se hubiera dictado el acto administrativo recurrido. En todos los casos, para interponer el recurso directo contra una resolución administrativa que imponga sanción de multa, deberá depositarse el monto de ésta a la orden de la autoridad que la dispuso, y presentar el comprobante del depósito con el escrito del recurso, sin cuyo requisito será desestimado, salvo que el cumplimiento de la misma pudiese ocasionar un perjuicio irreparable al recurrente.

Para resolver cuestiones no previstas expresamente en la presente ley y sus reglamentaciones, en el ámbito nacional, se aplicarán analógicamente las disposiciones de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos 19.549 y su reglamentación, y en lo que ésta no contemple, las disposiciones del Código Procesal Civil y Comercial de la Nación.

La Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las provincias dictarán las normas referidas a su actuación como autoridades locales de aplicación, estableciendo en sus respectivos ámbitos un procedimiento compatible con sus ordenamientos locales bajo los principios aquí establecidos.

*(Artículo sustituido por art. 60 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

**ARTICULO 46.** — Incumplimiento de Acuerdos Conciliatorios. El incumplimiento de los acuerdos conciliatorios se considerará violación a esta ley. En tal caso, el infractor será pasible de las sanciones establecidas en la presente, sin perjuicio del cumplimiento imperativo de las obligaciones que las partes hubieran acordado.

**ARTICULO 47.** — Sanciones. Verificada la existencia de la infracción, quienes la hayan cometido serán pasibles de las siguientes sanciones, las que se podrán aplicar independiente o conjuntamente, según resulte de las circunstancias del caso:

- a) Apercibimiento.
- b) Multa de PESOS CIEN (\$) 100) a PESOS CINCO MILLONES (\$) 5.000.000).
- c) Decomiso de las mercaderías y productos objeto de la infracción.
- d) Clausura del establecimiento o suspensión del servicio afectado por un plazo de hasta TREINTA (30) días.
- e) Suspensión de hasta CINCO (5) años en los registros de proveedores que posibilitan contratar con el Estado.
- f) La pérdida de concesiones, privilegios, regímenes impositivos o crediticios especiales de que gozare.

En todos los casos, el infractor publicará o la autoridad de aplicación podrá publicar a costa del infractor, conforme el criterio por ésta indicado, la resolución condenatoria o una síntesis de los hechos que

la originaron, el tipo de infracción cometida y la sanción aplicada, en un diario de gran circulación en el lugar donde aquélla se cometió y que la autoridad de aplicación indique. En caso que el infractor desarrolle la actividad por la que fue sancionado en más de una jurisdicción, la autoridad de aplicación podrá ordenar que la publicación se realice en un diario de gran circulación en el país y en uno de cada jurisdicción donde aquél actuare. Cuando la pena aplicada fuere de apercibimiento, la autoridad de aplicación podrá dispensar su publicación.

El CINCUENTA POR CIENTO (50%) del monto percibido en concepto de multas y otras penalidades impuestas por la autoridad de aplicación conforme el presente artículo será asignado a un fondo especial destinado a cumplir con los fines del Capítulo XVI —EDUCACION AL CONSUMIDOR— de la presente ley y demás actividades que se realicen para la ejecución de políticas de consumo, conforme lo previsto en el artículo 43, inciso a) de la misma. El fondo será administrado por la autoridad nacional de aplicación.

*(Artículo sustituido por art. 21 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 48.** — Denuncias Maliciosas. Quienes presentaren denuncias maliciosas o sin justa causa ante la autoridad de aplicación, serán sancionados según lo previsto en los incisos a) y b) del artículo anterior, sin perjuicio de las que pudieren corresponder por aplicación de las normas civiles y penales.

**ARTICULO 49.** — Aplicación y graduación de las sanciones. En la aplicación y graduación de las sanciones previstas en el artículo 47 de la presente ley se tendrá en cuenta el perjuicio resultante de la infracción para el consumidor o usuario, la posición en el mercado del infractor, la cuantía del beneficio obtenido, el grado de intencionalidad, la gravedad de los riesgos o de los perjuicios sociales derivados de la infracción y su generalización, la reincidencia y las demás circunstancias relevantes del hecho.

Se considerará reincidente a quien, habiendo sido sancionado por una infracción a esta ley, incurra en otra dentro del término de CINCO (5) años.

*(Artículo sustituido por art. 22 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 50.** — Prescripción. Las sanciones emergentes de la presente ley prescriben en el término de TRES (3) años. La prescripción se interrumpe por la comisión de nuevas infracciones o por el inicio de las actuaciones administrativas.

*(Artículo sustituido por punto 3.4 del Anexo II de la Ley N° 26.994 B.O. 08/10/2014 Suplemento. Vigencia: 1° de agosto de 2015, texto según art. 1° de la Ley N° 27.077 B.O. 19/12/2014)*

**ARTICULO 51.** — Comisión de un Delito. Si del sumario surgiese la eventual comisión de un delito, se remitirán las actuaciones al juez competente.

## **CAPITULO XIII**

### **DE LAS ACCIONES**

**ARTICULO 52.** — Acciones Judiciales. Sin perjuicio de lo dispuesto en esta ley, el consumidor y usuario podrán iniciar acciones judiciales cuando sus intereses resulten afectados o amenazados.

La acción corresponderá al consumidor o usuario por su propio derecho, a las asociaciones de consumidores o usuarios autorizadas en los términos del artículo 56 de esta ley, a la autoridad de aplicación nacional o local, al Defensor del Pueblo y al Ministerio Público Fiscal. Dicho Ministerio, cuando no intervenga en el proceso como parte, actuará obligatoriamente como fiscal de la ley.

En las causas judiciales que tramiten en defensa de intereses de incidencia colectiva, las asociaciones de consumidores y usuarios que lo requieran estarán habilitadas como litisconsortes de cualquiera de los demás legitimados por el presente artículo, previa evaluación del juez competente sobre la legitimación de éstas.

Resolverá si es procedente o no, teniendo en cuenta si existe su respectiva acreditación para tal fin de acuerdo a la normativa vigente.

En caso de desistimiento o abandono de la acción de las referidas asociaciones legitimadas la titularidad activa será asumida por el Ministerio Público Fiscal.

*(Artículo sustituido por art. 24 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 52 bis:** Daño Punitivo. Al proveedor que no cumpla sus obligaciones legales o contractuales con el consumidor, a instancia del damnificado, el juez podrá aplicar una multa civil a favor del consumidor, la que se graduará en función de la gravedad del hecho y demás circunstancias del caso, independientemente de otras indemnizaciones que correspondan. Cuando más de un proveedor sea responsable del incumplimiento responderán todos solidariamente ante el consumidor, sin

perjuicio de las acciones de regreso que les correspondan. La multa civil que se imponga no podrá superar el máximo de la sanción de multa prevista en el artículo 47, inciso b) de esta ley.

*(Artículo incorporado por art. 25 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 53.** — Normas del proceso. En las causas iniciadas por ejercicio de los derechos establecidos en esta ley regirán las normas del proceso de conocimiento más abreviado que rijan en la jurisdicción del tribunal ordinario competente, a menos que a pedido de parte el Juez por resolución fundada y basado en la complejidad de la pretensión, considere necesario un trámite de conocimiento más adecuado.

Quienes ejerzan las acciones previstas en esta ley representando un derecho o interés individual, podrán acreditar mandato mediante simple acta poder en los términos que establezca la reglamentación.

Los proveedores deberán aportar al proceso todos los elementos de prueba que obren en su poder, conforme a las características del bien o servicio, prestando la colaboración necesaria para el esclarecimiento de la cuestión debatida en el juicio.

Las actuaciones judiciales que se inicien de conformidad con la presente ley en razón de un derecho o interés individual gozarán del beneficio de justicia gratuita. La parte demandada podrá acreditar la solvencia del consumidor mediante incidente, en cuyo caso cesará el beneficio.

*(Artículo sustituido por art. 26 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 54.** — Acciones de incidencia colectiva. Para arribar a un acuerdo conciliatorio o transacción, deberá correrse vista previa al Ministerio Público Fiscal, salvo que éste sea el propio actor de la acción de incidencia colectiva, con el objeto de que se expida respecto de la adecuada consideración de los intereses de los consumidores o usuarios afectados. La homologación requerirá de auto fundado. El acuerdo deberá dejar a salvo la posibilidad de que los consumidores o usuarios individuales que así lo deseen puedan apartarse de la solución general adoptada para el caso.

La sentencia que haga lugar a la pretensión hará cosa juzgada para el demandado y para todos los consumidores o usuarios que se encuentren en similares condiciones, excepto de aquellos que manifiesten su voluntad en contrario previo a la sentencia en los términos y condiciones que el magistrado disponga.

Si la cuestión tuviese contenido patrimonial establecerá las pautas para la reparación económica o el procedimiento para su determinación sobre la base del principio de reparación integral. Si se trata de la restitución de sumas de dinero se hará por los mismos medios que fueron percibidas; de no ser ello posible, mediante sistemas que permitan que los afectados puedan acceder a la reparación y, si no pudieran ser individualizados, el juez fijará la manera en que el resarcimiento sea instrumentado, en la forma que más beneficie al grupo afectado. Si se trata de daños diferenciados para cada consumidor o usuario, de ser factible se establecerán grupos o clases de cada uno de ellos y, por vía incidental, podrán éstos estimar y demandar la indemnización particular que les corresponda.

*(Artículo incorporado por art. 27 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 54 bis.** — Las sentencias definitivas y firmes deberán ser publicadas de acuerdo a lo previsto en la ley 26.856.

La autoridad de aplicación que corresponda adoptará las medidas concernientes a su competencia y establecerá un registro de antecedentes en materia de relaciones de consumo.

*(Artículo incorporado por art. 61 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

## CAPITULO XIV

### DE LAS ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES

**ARTICULO 55.** — Legitimación. Las asociaciones de consumidores y usuarios constituidas como personas jurídicas reconocidas por la autoridad de aplicación, están legitimadas para accionar cuando resulten objetivamente afectados o amenazados intereses de los consumidores o usuarios, sin perjuicio de la intervención de éstos prevista en el segundo párrafo del artículo 58 de esta ley.

Las acciones judiciales iniciadas en defensa de intereses de incidencia colectiva cuentan con el beneficio de justicia gratuita.

*(Artículo sustituido por art. 28 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 56.** — Autorización para Funcionar. Las organizaciones que tengan como finalidad la defensa, información y educación del consumidor, deberán requerir autorización a la autoridad de aplicación para funcionar como tales. Se entenderá que cumplen con dicho objetivo, cuando sus fines sean los siguientes:

- a) Velar por el fiel cumplimiento de las leyes, decretos y resoluciones de carácter nacional, provincial o municipal, que hayan sido dictadas para proteger al consumidor;
- b) Proponer a los organismos competentes el dictado de normas jurídicas o medidas de carácter administrativo o legal, destinadas a proteger o a educar a los consumidores;
- c) Colaborar con los organismos oficiales o privados, técnicos o consultivos para el perfeccionamiento de la legislación del consumidor o materia inherente a ellos;
- d) Recibir reclamaciones de consumidores y promover soluciones amigables entre ellos y los responsables del reclamo;
- e) Defender y representar los intereses de los consumidores, ante la justicia, autoridad de aplicación y/u otros organismos oficiales o privados;
- f) Asesorar a los consumidores sobre el consumo de bienes y/o uso de servicios, precios, condiciones de compra, calidad y otras materias de interés;
- g) Organizar, realizar y divulgar estudios de mercado, de control de calidad, estadísticas de precios y suministrar toda otra información de interés para los consumidores. **En los estudios sobre controles de calidad, previo a su divulgación, se requerirá la certificación de los mismos por los organismos de contralor correspondientes, quienes se expedirán en los plazos que establezca la reglamentación;**
- h) Promover la educación del consumidor;
- i) Realizar cualquier otra actividad tendiente a la defensa o protección de los intereses del consumidor.

*(La parte del inciso g) que dice: En los estudios sobre controles de calidad, previo a su divulgación, se requerirá la certificación de los mismos por los organismos de contralor correspondientes, quienes se expedirán en los plazos que establezca la reglamentación" fue observada por el Art. 10 del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993)*

**ARTICULO 57.** — Requisitos para Obtener el Reconocimiento. Para ser reconocidas como organizaciones de consumidores, las asociaciones civiles

deberán acreditar, además de los requisitos generales, las siguientes condiciones especiales:

- a) No podrán participar en actividades políticas partidarias;
- b) Deberán ser independientes de toda forma de actividad profesional, comercial y productiva;
- c) No podrán recibir donaciones, aportes o contribuciones de empresas comerciales, industriales o proveedoras de servicios, privadas o estatales, nacionales o extranjeras;
- d) Sus publicaciones no podrán contener avisos publicitarios.

**ARTICULO 58.** — Promoción de Reclamos. Las asociaciones de consumidores podrán sustanciar los reclamos de los consumidores de bienes y servicios ante los fabricantes, productores, comerciantes, intermediarios o prestadores de servicios que correspondan, que se deriven del incumplimiento de la presente ley.

Para promover el reclamo, el consumidor deberá suscribir la petición ante la asociación correspondiente, adjuntando la documentación e información que obre en su poder, a fin de que la entidad promueva todas las acciones necesarias para acercar a las partes.

Formalizado el reclamo, la entidad invitará a las partes a las reuniones que considere oportunas, con el objetivo de intentar una solución al conflicto planteado a través de un acuerdo satisfactorio.

En esta instancia, la función de las asociaciones de consumidores es estrictamente conciliatoria y extrajudicial, su función se limita a facilitar el acercamiento entre las partes.

## **CAPITULO XV**

### **ARBITRAJE**

**ARTICULO 59.** — Tribunales Arbitrales. La autoridad de aplicación propiciará la organización de tribunales arbitrales que actuarán como amigables componedores o árbitros de derecho común, según el caso, para resolver las controversias que se susciten con motivo de lo previsto en esta ley. Podrá invitar para que integren estos tribunales arbitrales, en las condiciones que establezca la reglamentación, a las personas que teniendo

en cuenta las competencias propongan las asociaciones de consumidores o usuarios y las cámaras empresarias.

Dichos tribunales arbitrales tendrán asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en todas las ciudades capitales de provincia. Regirá el procedimiento del lugar en que actúa el tribunal arbitral.

*(Artículo sustituido por art. 29 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

### TITULO III

#### DISPOSICIONES FINALES

### CAPITULO XVI

#### EDUCACION AL CONSUMIDOR

**ARTICULO 60.** — Planes educativos. Incumbe al Estado nacional, a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a las provincias y a los Municipios, la formulación de planes generales de educación para el consumo y su difusión pública, arbitrando las medidas necesarias para incluir dentro de los planes oficiales de educación inicial, primaria, media, terciaria y universitaria los preceptos y alcances de esta ley, así como también fomentar la creación y el funcionamiento de las asociaciones de consumidores y usuarios y la participación de la comunidad en ellas, garantizando la implementación de programas destinados a aquellos consumidores y usuarios que se encuentren en situación desventajosa, tanto en zonas rurales como urbanas.

*(Artículo sustituido por art. 30 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 61.** — Formación del Consumidor. La formación del consumidor debe facilitar la comprensión y utilización de la información sobre temas inherentes al consumidor, orientarlo a prevenir los riesgos que puedan derivarse del consumo de productos o de la utilización de los servicios. Para ayudarlo a evaluar alternativas y emplear los recursos en forma eficiente deberán incluir en su formación, entre otros, los siguientes contenidos:

- a) Sanidad, nutrición, prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos y adulteración de los alimentos.
- b) Los peligros y el rotulado de los productos.

c) Legislación pertinente, forma de obtener compensación y los organismos de protección al consumidor.

d) Información sobre pesas y medidas, precios, calidad y disponibilidad de los artículos de primera necesidad.

e) Protección del medio ambiente y utilización eficiente de materiales.

*(Artículo sustituido por art. 31 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 62.** — Contribuciones Estatales. El Estado nacional podrá disponer el otorgamiento de contribuciones financieras con cargo al presupuesto nacional a las asociaciones de consumidores para cumplimentar con los objetivos mencionados en los artículos anteriores.

En todos los casos estas asociaciones deberán acreditar el reconocimiento conforme a los artículos 56 y 57 de la presente ley. La autoridad de aplicación seleccionará a las asociaciones en función de criterios de representatividad, autofinanciamiento, actividad y planes futuros de acción a cumplimentar por éstas.

## CAPITULO XVII

### DISPOSICIONES FINALES

**ARTICULO 63.** — Para el supuesto de contrato de transporte aéreo, se aplicarán las normas del Código Aeronáutico, los tratados internacionales y, supletoriamente, la presente ley.

*(Artículo derogado por art. 32 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008, este último artículo fue observado por art. 1° Decreto N° 565/2008 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 64.** — Modifícase el artículo 13 de la ley 22.802, que quedará redactado de la siguiente forma:

Los gobiernos provinciales y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires actuarán como autoridades locales de aplicación ejerciendo el control y vigilancia sobre el cumplimiento de la presente ley y sus normas reglamentarias, con respecto a los hechos cometidos en su jurisdicción y que afecten exclusivamente al comercio local, juzgando las presuntas infracciones.

A ese fin determinarán los organismos que cumplirán tales funciones, pudiendo los gobiernos provinciales delegar sus atribuciones en los gobiernos municipales, excepto la de juzgamiento que sólo será delegable en el caso de exhibición de precios previsto en el inciso i) del artículo 12.

**ARTICULO 65.** — La presente ley es de orden público, rige en todo el territorio nacional y entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial. El Poder Ejecutivo debe reglamentar la presente ley dentro de los ciento veinte (120) días a partir de su publicación.

**ARTICULO 66:** — El Poder Ejecutivo nacional, a través de la autoridad de aplicación, dispondrá la edición de un texto ordenado de la Ley N° 24.240 de Defensa del Consumidor con sus modificaciones.

*(Artículo incorporado por art. 33 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 66.** — Comuníquese al Poder Ejecutivo. — ALBERTO R. PIERRI. — EDUARDO MENEM. — Juan Estrada. — Edgardo Piuizzi.

*(Nota Infoleg: debido a la incorporación dispuesta por art. 33 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008, ha quedado duplicado el número del presente artículo)*

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS VEINTIDOS DIAS DEL MES DE SETIEMBRE DEL AÑO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES.

### **Antecedentes Normativos**

- Artículo 40 bis sustituido por art. 59 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014;
- Artículo 50 sustituido por art. 23 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008;
- Artículo 1° sustituido por art. 1° de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008;
- Artículo 45 sustituido por art. 20 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008;
- Artículo 40 bis incorporado por art. 16 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008;
- Artículo 36 sustituido por art. 15 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008;

- Artículo 11, sustituido por el art. 1º de la Ley N° 24.999 B.O. 30/7/1998;
- Artículo 8º, último párrafo incorporado por el art. 1º de la Ley N° 24.787 B.O. 2/4/1997;
- Artículo 25, segundo párrafo incorporado por el art. 3º de la Ley N° 24.787 B.O. 2/4/1997;
- Artículo 31 sustituido por el art. 1º de la Ley N° 24.568 B.O. 31/10/1995;
- Artículo 54, observado por el art. 9º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 53, último párrafo observado por el art. 8º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 52, segundo párrafo, frase observada art. 7º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 40 observado por el art. 6º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 31, párrafos primero, segundo, tercero, cuarto y quinto observados por el art. 5º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 14, penúltimo párrafo, frase observada por el art. 4º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 13, observado por el art. 3º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 11, primer párrafo y primera parte del segundo párrafo observados por el art. 2º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993;
- Artículo 10, inc. c) observado por el art. 1º del Decreto Nacional N° 2089/93 B.O. 15/10/1993.

## **LEY DE LEALTAD COMERCIAL LEY Nº 22.802**

**Reúnese en un solo cuerpo las normas vigentes referidas a la identificación de mercaderías y a la publicidad de bienes muebles, inmuebles y servicios. Autoridades de aplicación y sus atribuciones.**

### **Infracciones, sanciones y recursos.**

Buenos Aires, 5 de mayo de 1983.

EN uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto para el Proceso de Reorganización Nacional,

### **Ver Antecedentes Normativos**

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY:

### **LEY DE LEALTAD COMERCIAL**

## **CAPITULO I**

### **De la identificación de mercaderías**

**ARTICULO 1º** — Los frutos y los productos que se comercialicen en el país envasados llevarán impresas en forma y lugar visible sobre sus envases, etiquetas o envoltorios, las siguientes indicaciones:

- a) Su denominación.
- b) Nombre del país donde fueron producidos o fabricados.
- c) Su calidad, pureza o mezcla.
- d) Las medidas netas de su contenido.

Los productos manufacturados que se comercialicen en el país sin envasar deberán cumplimentar con las indicaciones establecidas en los incisos a) b) y c) del presente artículo. Cuando de la simple observación del producto surja su naturaleza o su calidad, las indicaciones previstas en los incisos a) o c) serán facultativas.

En las mercaderías extranjeras cuyo remate dispongan las autoridades aduaneras y cuyo origen sea desconocido, deberá indicarse en lugar visible esta circunstancia.

*(Nota Infoleg: Por art. 20 del Decreto N° 2284/91 B.O. 1/11/1991 se exceptúa a los productos y mercaderías destinados a la exportación de lo dispuesto en este artículo)*

**ARTICULO 1º bis:** Las máquinas, equipos y/o artefactos y sus componentes consumidores de energía que se comercialicen en la REPUBLICA ARGENTINA deberán cumplir los estándares de eficiencia energética que, a tales efectos defina la SECRETARIA DE ENERGIA del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS. La citada Secretaría definirá para cada tipo de producto estándares de niveles máximos de consumo de energía y/o niveles mínimos de eficiencia energética, en función de indicadores técnicos y económicos.

*(Artículo incorporado por art. 70 de la Ley N° 26.422 B.O. 21/11/2008)*

**ARTICULO 2º** — Los productos fabricados en el país y los frutos nacionales, cuando se comercialicen en el país llevarán la indicación Industria Argentina o Producción Argentina. A ese fin se considerarán productos fabricados en el país aquellos que se elaboren o manufacturen en el mismo, aunque se empleen materias primas o elementos extranjeros en cualquier proporción.

La indicación de que se han utilizado materias primas o elementos extranjeros será facultativa. En caso de ser incluida deberá hacerse en forma menos preponderante que la mencionada en la primera parte de este artículo.

*(Nota Infoleg: Por art. 20 del Decreto N° 2284/91 B.O. 1/11/1991 se exceptúa a los productos y mercaderías destinados a la exportación de lo dispuesto en este artículo)*

**ARTICULO 3º** — Los frutos o productos de origen extranjero que sufran en el país un proceso de fraccionado, armado, terminado o otro análogo que no implique una modificación en su naturaleza, deberán llevar una leyenda que indique dicho proceso y serán considerados como de industria extranjera.

En el caso de un producto integrado con elementos fabricados en diferentes países, será considerado originario de aquel donde hubiera adquirido su naturaleza.

**ARTICULO 4º** — Las inscripciones colocadas sobre los productos y frutos a que se hace referencia en el artículo 2º, o sobre sus envases, etiquetas o envoltorios deberán estar escritas en el idioma nacional, con excepción de los vocablos extranjeros de uso común en el comercio, de las marcas registradas y de otros signos que, aunque no estén registrados como marcas, sean utilizados como tales y tengan aptitud marcaria.

Las traducciones totales o parciales a otros idiomas podrán incluirse en forma y caracteres que no sean más preponderantes que las indicaciones en idioma nacional.

Quienes comercialicen en el país frutos o productos de procedencia extranjera deberán dar cumplimiento en el idioma nacional a las disposiciones del artículo 1º de esta ley.

**ARTICULO 5º** — Queda prohibido consignar en la presentación, folletos, envases, etiquetas y envoltorios, palabras, frases, descripciones, marcas o cualquier otro signo que pueda inducir a error, engaño o confusión, respecto de la naturaleza, origen, calidad, pureza, mezcla o cantidad de los frutos o productos, de sus propiedades, características, usos, condiciones de comercialización o técnicas de producción.

**ARTICULO 6º** — Los productores y fabricantes de mercaderías, los envasadores, los que encomendaren envasar o fabricar, los fraccionadores, y los importadores, deberán cumplir según corresponda con lo dispuesto en este capítulo siendo responsables por la veracidad de las indicaciones consignadas en los rótulos.

Los comerciantes mayoristas y minoristas no deberán comercializar frutos o productos cuya identificación contravenga lo dispuesto en el artículo 1º de la presente ley. Asimismo serán responsables de la veracidad de las indicaciones consignadas en los rótulos cuando no exhiban la documentación que individualice fehacientemente a los verdaderos responsables de su fabricación, fraccionamiento, importación o comercialización.

## **CAPITULO II**

### **De las denominaciones de origen**

**ARTICULO 7º** — No podrá utilizarse denominación de origen nacional o extranjera para identificar un fruto o un producto cuando éste no provenga de la zona respectiva, excepto cuando hubiera sido registrada como marca con anterioridad a la entrada en vigencia de esta ley. A tal efecto se entiende por

denominación de origen a la denominación geográfica de un país, de una región o de un lugar determinado, que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico.

*(Artículo derogado por art. 51 de la Ley N° 25.380 B.O. 12/1/2001. Por art. 19 de la Ley N° 25.966 B.O. 21/12/2004 se deja sin efecto la derogación del presente artículo).*

**ARTICULO 8°** — Se considerarán denominaciones de origen de uso generalizado, y serán de utilización libre aquellas que por su uso han pasado a ser el nombre o tipo del producto

*(Artículo derogado por art. 51 de la Ley N° 25.380 B.O. 12/1/2001. Por art. 19 de la Ley N° 25.966 B.O. 21/12/2004 se deja sin efecto la derogación del presente artículo).*

### **CAPITULO III**

#### **De la publicidad y promoción mediante premios**

**ARTICULO 9°** — Queda prohibida la realización de cualquier clase de presentación, de publicidad o propaganda que mediante inexactitudes u ocultamientos pueda inducir a error, engaño o confusión respecto de las características o propiedades, naturaleza, origen, calidad, pureza, mezcla, cantidad, uso, precio, condiciones de comercialización o técnicas de producción de bienes muebles, inmuebles o servicios.

**ARTICULO 9° bis** — En todos aquellos casos en los que surgieran del monto total a pagar diferencias menores a CINCO (5) centavos y fuera imposible la devolución del vuelto correspondiente, la diferencia será siempre a favor del consumidor.

En todo establecimiento en donde se efectúen cobros por bienes o servicios será obligatoria la exhibición de lo dispuesto en el párrafo precedente, a través de carteles o publicaciones permanentes, cuyas medidas no serán inferiores a 15 cm por 21 cm.

*(Artículo sustituido por art. 1° de la Ley N° 26.179 B.O. 20/12/2006)*

**ARTICULO 10°** — Queda prohibido:

- a) El ofrecimiento o entrega de premios o regalos en razón directa o indirecta de la compra de mercaderías o la contratación de servicios,

cuando dichos premios o regalos estén sujetos a la intervención del azar.

b) Promover u organizar concursos, certámenes o sorteos de cualquier naturaleza, en los que la participación esté condicionada en todo o en parte a la adquisición de un producto o a la contratación de un servicio.

c) Entregar dinero o bienes a título de rescate de envases, de medios de acondicionamiento, de partes integrantes de ellos o del producto vendido, cuando el valor entregado supere el corriente de los objetos rescatados o el que éstos tengan para quien los recupere.

## CAPITULO IV

### De las autoridades de aplicación y sus atribuciones

**ARTICULO 11.** — LA SECRETARIA DE COMERCIO o el organismo que en lo sucesivo pudiera reemplazarla en materia de Comercio Interior será la autoridad nacional de aplicación de la presente ley con facultad de delegar sus atribuciones, aún las de juzgamiento, en organismos de su dependencia de jerarquía no inferior a Dirección General.

No podrá delegar las facultades previstas en los incisos a), b), c), d), e), f), h), i), j), k), y l) del artículo 12.

**ARTICULO 12.** — La autoridad nacional de aplicación tendrá las siguientes facultades:

a) Establecer las tipificaciones obligatorias requeridas para la correcta identificación de los frutos, productos o servicios, que no se encuentren regidos por otras leyes.

b) Establecer los requisitos mínimos de seguridad que deberán cumplir los productos o servicios que no se encuentren regidos por otras leyes.

c) Determinar el lugar, forma y características de las indicaciones o colocar sobre los frutos y productos que se comercializan en el país o sobre sus envases.

d) Establecer el régimen de tolerancia aplicable al contenido de lo envases.

- e) Establecer los regímenes y procedimientos de extracción y evaluación de muestras, así como el destino que se dará a las mismas.
- f) Determinar los contenidos o las medidas con que deberán comercializarse las mercaderías.
- g) Autorizar el reemplazo de la indicación de las medidas netas del contenido por el número de unidades o por la expresión "venta al peso".
- h) Establecer la obligación de consignar en los productos manufacturados que se comercialicen sin envasar, su peso neto o medidas.
- i) Obligar a exhibir o publicitar precios.
- j) Obligar a quienes ofrezcan garantía por bienes o servicios, a informar claramente al consumidor sobre el alcance y demás aspectos significativos de aquella; y a quienes no la ofrezcan, en los casos de bienes muebles de uso durable o de servicios, a consignarlo expresamente.
- k) Obligar a quienes ofrezcan servicios a informar claramente al consumidor sobre sus características.
- l) Disponer, por vía reglamentaria, un procedimiento y la organización necesaria para recibir y procesar las quejas de las personas físicas y jurídicas presuntamente perjudicadas por conductas que afecten la lealtad comercial, y darle la difusión necesaria para que cumpla debidamente su cometido.
- m) Verificar que las máquinas, equipos y/o artefactos y sus componentes consumidores de energía que se comercialicen en la REPUBLICA ARGENTINA cumplan con los estándares de eficiencia energética establecidos por la SECRETARIA DE ENERGIA del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS. (*Inciso incorporado por art. 71 de la Ley N° 26.422 B.O. 21/11/2008*)

**ARTICULO 13.** — Los gobiernos provinciales y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires actuarán como autoridades locales de aplicación ejerciendo el control y vigilancia sobre el cumplimiento de la presente ley y sus normas reglamentarias, con respecto a los hechos cometidos en su

jurisdicción y que afecten exclusivamente al comercio local, juzgando las presuntas infracciones.

A ese fin determinarán los organismos que cumplirán tales funciones, pudiendo los gobiernos provinciales delegar sus atribuciones en los gobiernos municipales, excepto la de juzgamiento que sólo será delegable en el caso de exhibición de precios previsto en el inciso i) del artículo 12.

*(Artículo sustituido por art. 64 de la Ley N° 24.240 B.O. 15/10/1993)*

**ARTICULO 14.** — Para el cumplimiento de su cometido las autoridades de aplicación a través de los organismos que determine podrán:

- a) Extraer muestras de mercaderías y realizar los actos necesarios para controlar y verificar el cumplimiento de la presente ley.
- b) Intervenir frutos o productos cuando aparezca manifiesta infracción o cuando existiendo fundada sospecha de ésta, su verificación pueda frustrarse por la demora o por la acción del presunto responsable o de terceros. La intervención será dejada sin efecto en cuanto sea subsanada la infracción, sin perjuicio de la aplicación de las penas que establece la presente ley.
- c) Ingresar en días y horas hábiles a los locales donde se ejerzan las actividades reguladas en la ley salvo en la parte destinada a domicilio privado, examinar y exigir la exhibición de libros y documentos, verificar existencias, requerir informaciones, nombrar depositarios de productos intervenidos, proceder al secuestro de los elementos probatorios de la presunta infracción, citar y hacer comparecer a las personas que se considere procedente pudiendo recabar el auxilio de la fuerza pública si fuere necesario.
- d) Sustanciar los sumarios por violación a las disposiciones de la presente ley y proceder a su resolución, asegurando el derecho de defensa.
- e) Ordenar el cese de la rotulación, publicidad o la conducta que infrinja las normas establecidas por la presente ley, durante la instrucción del pertinente sumario. Esta medida será apelable. El recurso deberá interponerse en el plazo de CINCO (5) días de acuerdo al procedimiento establecido en el artículo 22 y se concederá con efecto devolutivo.

f) Solicitar al juez competente el allanamiento de domicilios privados, y de los locales a que se refiere el inciso c) del artículo en días y horas inhábiles.

**ARTICULO 15.** — Cuando surgiere que la presunta infracción afecta al comercio interjurisdiccional, las actuaciones serán remitidas a la autoridad nacional de aplicación para su trámite. En este caso la autoridad local quedará facultada para efectuar las gestiones presumariales que puedan realizarse en el ámbito de su competencia

**ARTICULO 16.** — La autoridad nacional de aplicación, sin perjuicio de las funciones que se encomiendan a las autoridades locales de aplicación por el artículo 13 de la presente ley, podrá actuar concurrentemente en la vigilancia, contralor y juzgamiento del cumplimiento de la misma, aunque las presuntas infracciones afecten exclusivamente al comercio local.

## CAPITULO V

### Procedimiento

**ARTICULO 17.** — La verificación de las infracciones a la presente ley y normas reglamentarias y la sustanciación de las causas que ellas se originen se ajustarán al procedimiento que seguidamente se establece:

a) Si se tratare de la comprobación de una infracción el funcionario actuante procederá a labrar un acta donde hará constar concretamente el hecho verificado y la disposición infringida. En el mismo acto se notificará al presunto infractor o a su factor o empleado que dentro de los diez (10) días hábiles deberá presentar por escrito su descargo y ofrecer las pruebas si las hubiere, debiéndose indicar el lugar y organismo ante el cual deberá efectuar su presentación, entregándose copia de lo actuado al presunto infractor, factor o empleado.

b) Si se tratare de un acta de inspección, en que fuere necesario una comprobación técnica posterior a efectos de la determinación de la presunta infracción, realizada ésta con resultado positivo, se procederá a notificar al presunto infractor la infracción verificada, intimándole para que dentro del plazo previsto en el inciso anterior presente por escrito su descargo y ofrezca las pruebas de que intente valerse, debiéndose indicar asimismo el lugar y organismo ante el cual deberá efectuar su presentación.

c) En su primer escrito de presentación el sumariado deberá constituir domicilio y acreditar personería.

Cuando el sumariado no acredite personería se le intimará para que en el término de cinco (5) días hábiles subsane la omisión bajo apercibimiento de tenerlo por no presentado.

d) Las constancias del acta labrada conforme a lo previsto en el inciso a) del presente artículo, así como las determinaciones técnicas a que hace referencia en el inciso b) constituirán prueba suficiente de los hechos así comprobados, salvo en los casos en que resulten desvirtuadas por otras pruebas.

e) Las pruebas se admitirán solamente en caso de existir hechos controvertidos y siempre que no resulten manifiestamente inconducentes. Contra la resolución que deniegue las medidas de prueba solamente se concederá el recurso de reposición.

La prueba deberá producirse dentro del término de diez (10) días hábiles, prorrogables cuando haya causa justificada, teniéndose por desistidas aquellas no producidas dentro de dicho plazo, por causa imputable al infractor.

f) Concluídas las diligencias sumariales se dictará la resolución definitiva dentro del término de veinte (20) días hábiles.

## CAPITULO VI

### De las sanciones, sanciones y recursos

**ARTICULO 18.** — El que infringiere las disposiciones de la presente ley, las normas reglamentarias y resoluciones que en su consecuencia se dicten, será pasible de las siguientes sanciones:

- a) Multa de pesos quinientos (\$ 500) a pesos cinco millones (\$ 5.000.000);
- b) Suspensión de hasta cinco (5) años en los registros de proveedores que posibilitan contratar con el Estado;
- c) Pérdida de concesiones, privilegios, regímenes impositivos o crediticios especiales de que gozare;
- d) Clausura del establecimiento por un plazo de hasta treinta (30) días.

Las sanciones establecidas en el presente artículo podrán imponerse en forma independiente o conjunta según las circunstancias del caso.

*(Artículo sustituido por art. 62 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

**ARTICULO 19.** — En los casos de reincidencia, así como en el de concurso de infracciones, o desobediencia a una orden de cese, la sanción a aplicarse se agravará duplicándose los límites mínimo y máximo. En casos graves podrá imponerse como sanción accesoria el decomiso de la mercadería en infracción.

Se considerarán reincidentes quienes habiendo sido sancionados por una infracción, incurran en otra de igual especie dentro del término de tres (3) años.

**ARTICULO 20.** — En los casos de violación de la prohibición contenida en el artículo 9º de la presente ley, las autoridades de aplicación podrán ordenar, si la gravedad del caso lo hiciera conveniente, la publicación completa o resumida del pronunciamiento sancionatorio, por cuenta del infractor utilizándose el mismo medio por el que se hubiera cometido la infracción, o el que disponga la autoridad de aplicación.

**ARTICULO 21.** — Serán sancionados con las penas previstas en los artículos 18 y 19 quienes hagan uso sistemático de las tolerancias a que se hace referencia en el inciso d) del artículo 12, y quienes no cumplimenten en término las intimaciones practicadas en virtud del artículo 14 inciso c).

**ARTICULO 22.** — Toda resolución condenatoria podrá ser impugnada solamente por vía de recurso directo ante la Cámara Nacional de Apelaciones en las Relaciones de Consumo o ante las Cámaras de Apelaciones competentes, según el asiento de la autoridad que dictó la resolución  
impugnada.

El recurso deberá interponerse y fundarse ante la misma autoridad que impuso la sanción, dentro de los diez (10) días hábiles de notificada la resolución; la autoridad de aplicación deberá elevar el recurso con su contestación a la Cámara en un plazo de diez (10) días, acompañado del expediente en el que se hubiera dictado el acto administrativo recurrido. En todos los casos, para interponer el recurso directo contra una resolución administrativa que imponga sanción de multa, deberá depositarse el monto de la multa impuesta a la orden de la autoridad que la dispuso, y presentar el comprobante del depósito con el escrito del recurso, sin cuyo requisito será desestimado, salvo que el cumplimiento del mismo pudiese ocasionar un perjuicio irreparable al recurrente.

*(Artículo sustituido por art. 63 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

**ARTICULO 23.** — El importe de las multas ingresará al presupuesto general de la Nación en concepto de rentas generales o al de los gobiernos locales, según sea la autoridad que hubiere prevenido.

**ARTICULO 24.** — Transcurridos diez (10) días de recibida la respectiva intimación, la falta de pago de las multas impuestas que hubieran quedado firmes hará exigible su cobro mediante ejecución fiscal. A tal efecto será título suficiente el testimonio de la resolución recaída, expedido por la autoridad que la impuso.

**ARTICULO 25.** — A partir de la entrada en vigencia de esta ley los importes del artículo 18 serán actualizados semestralmente por la autoridad nacional de aplicación de acuerdo con el índice de precios mayoristas, nivel general publicado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) o el que en lo sucesivo lo reemplazare.

**ARTICULO 26.** — Las acciones e infracciones previstas en la presente ley prescribirán en el término de tres (3) años. La prescripción se interrumpirá por la comisión de nuevas infracciones o por el inicio de las actuaciones administrativas o judiciales.

*(Artículo sustituido por art. 64 de la Ley N° 26.993 B.O. 19/09/2014)*

**ARTICULO 27.** — Las disposiciones del Código Procesal Penal de la Nación y, en lo que éste no contemple, las del Código Procesal, Civil y Comercial de la Nación, se aplicarán supletoriamente para resolver cuestiones no previstas expresamente en la presente ley y sus reglamentaciones, y en tanto no fueran incompatibles con ellas.

*(Artículo sustituido por art. 36 de la Ley N° 26.361 B.O. 7/4/2008)*

**ARTICULO 28.** — Las entidades estatales que desarrollen actividades comerciales, cualquiera fuere la forma jurídica que adoptaren, no gozarán de inmunidad alguna en materia de responsabilidad por infracciones a la presente ley.

**ARTICULO 29.** — Derógase las Leyes Nros. 17.016, 17.088 y 19.982.

**ARTICULO 30.** — Los decretos y resoluciones que reglamenten las leyes Nros. 17.016 y 19.982 continuarán en vigor como normas reglamentarias de la presente ley, hasta tanto la autoridad que correspondiere en cada caso disponga su modificación o derogación.

**ARTICULO 31.** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

## **Ley 11.733**

DISPOSICIONES  
CAPITULO UNICO

PRELIMINARES

DEL OBJETO y DEL AMBITO DE APLICACION

**Artículo 1º:** La presente ley, conforme el artículo 28º de la Constitución de la Provincia de Buenos Aires, tiene por objeto la protección, conservación, mejoramiento y restauración de los recursos naturales y del ambiente en general en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, a fin de preservar la vida en su sentido más amplio; asegurando a las generaciones presentes y futuras la conservación de la calidad ambiental y la diversidad biológica.-

TITULO II

Disposiciones Generales

## **CAPITULO I**

De los Derechos y Deberes de los Habitantes

**Artículo 2º:** El Estado Provincial garantiza a todos sus habitantes los siguientes derechos:

Inciso a): A gozar de un ambiente sano, adecuado para el desarrollo armónico de la persona.-

Inciso b): A la información vinculada al manejo de los recursos naturales que administre el Estado.-

Inciso c): A participar de los procesos en que esté involucrado el manejo de los recursos naturales y la protección, conservación, mejoramiento y restauración del ambiente en general, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación de la presente.-

Inciso d): A solicitar a las autoridades de adopción de medidas tendientes al logro del objeto de la presente Ley, y a denunciar el incumplimiento de la misma.

**Artículo 3º:** Los habitantes de la Provincia tienen los siguientes deberes:

Inciso a): Proteger, conservar y mejorar el medio ambiente y sus elementos constitutivos, efectuando las acciones necesarias a tal fin.-

Inciso b): Abstenerse de realizar acciones u obras que pudieran tener como consecuencia la degradación del ambiente de la Provincia de Buenos Aires.-

## **CAPITULO II**

De la Política Ambiental

**Artículo 4º:** El Poder Ejecutivo Provincial, a través del Instituto Provincial del Medio Ambiente deberá fijar la Política Ambiental, de acuerdo a la Ley 11.469 y a lo normado en la presente, y coordinar su ejecución descentralizada con los municipios, a cuyo efecto arbitrará los medios para su efectiva aplicación.-

**Artículo 5º:** El Poder Ejecutivo Provincial y los municipios garantizarán, en la ejecución de las Políticas de gobierno la observancia de los derechos reconocidos en el artículo 2º, así como también de los principios de política ambiental que a continuación se enumeran:

Inciso a): El uso y aprovechamiento de los recursos naturales, debe efectuarse de acuerdo a criterios que permitan el mantenimiento de los biomas.

Inciso b): Todo emprendimiento que implique acciones u obras que sean susceptibles de producir efectos negativos sobre el ambiente y/o sus elementos debe contar con una evaluación de impacto ambiental previa.-

Inciso c): La restauración del ambiente que ha sido alterado por impactos de diverso origen deberá sustentarse en exhaustivos conocimientos del medio, tanto físico como social; a tal fin el Estado promoverá de manera integral los estudios básicos y aplicados en ciencias ambientales.-

Inciso d): La planificación del crecimiento urbano e industrial deberá tener en cuenta, entre otros, los límites físicos del área en cuestión, las condiciones de mínimo subsidio energético e impacto ambiental para el suministro de recursos y servicios, y la situación socioeconómica de cada región atendiendo a la diversidad cultural de cada una de ellas en relación con los eventuales conflictos ambientales y sus posibles soluciones.-

Inciso e): El Estado Provincial promoverá la formación de individuos responsables y solidarios con el medio ambiente. A tal efecto la educación ambiental debe

incluirse en todos los niveles del sistema educativo, bajo pautas orientadas a la definición y búsqueda de una mejor calidad de vida.-

**Artículo 6º:** El Estado Provincial y los municipios tienen la obligación de fiscalizar las acciones antrópicas que puedan producir un menoscabo al ambiente, siendo responsables de las acciones y de las omisiones en que incurran.-

### **CAPITULO III**

#### **DE LOS INSTRUMENTOS DE LA POLÍTICA AMBIENTAL**

##### **Del Planeamiento y Ordenamiento Ambiental**

**Artículo 7º:** En la localización de actividades productivas de bienes y/o servicios, en el aprovechamiento de los recursos naturales y en la localización y regulación de los asentamientos humanos deberá tenerse en cuenta:

- a) La naturaleza y características de cada bioma;
- b) La vocación de cada zona o región, en función de sus recursos, la distribución de la población y sus características geo-económicas en general;
- c) Las alteraciones existentes en los biomas por efecto de los asentamientos humanos, de las actividades económicas o de otras actividades humanas o fenómenos naturales.

**Artículo 8º:** Lo prescripto en el artículo anterior será aplicable:

- a) En lo que hace al desarrollo de actividades productivas de bienes y/o servicios y aprovechamiento de recursos naturales:
  - 1) Para la realización de obras públicas.
  - 2) Para las autorizaciones de construcción y operación de plantas o establecimientos industriales, comerciales o de servicios.
  - 3) Para las autorizaciones relativas al uso del suelo para actividades agropecuarias, forestales y primarias en general.
  - 4) Para el financiamiento de actividades mencionadas en el inciso anterior a los efectos de inducir su adecuada localización.

5) Para el otorgamiento de concesiones, autorizaciones o permisos para el uso y aprovechamiento de aguas.

6) Para el otorgamiento de concesiones, permisos y autorizaciones para el aprovechamiento de las especies de flora y fauna silvestres.

b) En lo referente a la localización y regulación de los asentamientos humanos:

1) Para la fundación de nuevos centros de población y la determinación de los usos y destinos del suelo urbano y rural.

2) Para los programas del gobierno y su financiamiento destinados a infraestructura, equipamiento urbano y vivienda.

3) Para la determinación de parámetros y normas de diseño, tecnologías de construcción, usos y aprovechamiento de viviendas.

De las Medidas de Protección de Areas Naturales

**Artículo 9º:** Los organismos competentes propondrán al Poder Ejecutivo las medidas de protección de las áreas naturales, de manera que se asegure su protección, conservación y restauración, especialmente los más representativos de la flora y fauna autóctona y aquellos que se encuentran sujetos a procesos de deterioro o degradación.

Del Impacto Ambiental

**Artículo 10º:** Todos los proyectos consistentes en la realización de obras o actividades que produzcan o sean susceptibles de producir algún efecto negativo al ambiente de la Provincia de Buenos Aires y/o sus recursos naturales, deberán obtener una DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL expedida por la autoridad ambiental provincial o municipal según las categorías que establezca la reglamentación de acuerdo a la enumeración enunciativa incorporada en el anexo II de la presente ley.

**Artículo 11:** Toda persona física o jurídica, pública o privada, titular de un proyecto de los alcanzados por el artículo anterior está obligada a presentar conjuntamente con el proyecto, una EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL de acuerdo a las disposiciones que determine la autoridad de aplicación en virtud del artículo 13º.

**Artículo 12º:** Con carácter previo a la resolución administrativa que se adopte para la realización y/o autorización de las obras o actividades alcanzadas por el

artículo 10º, la autoridad competente remitirá el expediente a la autoridad ambiental provincial o municipal con las observaciones que crea oportunas a fin de que aquella expida la DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL.

**Artículo 13º:** La autoridad ambiental provincial deberá:

Inciso a): Seleccionar y diseñar los procedimientos de evaluación de impacto ambiental, y fijar los criterios para su aplicación a proyectos de obras o actividades alcanzados por el artículo 10º.

Inciso b): Determinar los parámetros significativos a ser incorporados en los procedimientos de evaluación de impacto.

Inciso c): Instrumentar procedimientos de evaluación medio ambiental inicial para aquellos proyectos que no tengan un evidente impacto significativo sobre el medio.

**Artículo 14º:** La autoridad ambiental provincial o municipal pondrá a disposición del titular del proyecto, todo informe o documentación que obre en su poder, cuando estime que puedan resultar de utilidad para realizar o perfeccionar la EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL exigida por la presente Ley.

**Artículo 15º:** La autoridad ambiental de aplicación exigirá que las EVALUACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL se presenten expresadas en forma clara y sintética, con identificación de las variables objeto de consideración e inclusión de conclusiones finales redactadas en forma sencilla.

**Artículo 16º:** Los habitantes de la Provincia de Buenos Aires podrán solicitar las EVALUACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL presentadas por las personas obligadas en el artículo 11º. La autoridad ambiental deberá respetar la confidencialidad de las informaciones aportadas por el titular del proyecto a las que le otorgue dicho carácter.

**Artículo 17º:** La autoridad ambiental provincial o municipal según correspondiere arbitrará los medios para la publicación del listado de las EVALUACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL presentadas para su aprobación, así como del contenido de las DECLARACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL del artículo 19º.

**Artículo 18º:** Previo a la emisión de la DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL, la autoridad ambiental que corresponda, deberá recepcionar y responder en un plazo no mayor de treinta (30) días todas las observaciones fundadas que hayan sido emitidas por personas físicas o jurídicas, públicas o privadas interesadas en dar opinión sobre el impacto ambiental del proyecto.

Asimismo cuando la autoridad ambiental provincial o municipal lo crea oportuno, se convocará a audiencia pública a los mismos fines.

**Artículo 19:** La DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL deberá tener por fundamento el dictamen de la autoridad ambiental provincial o municipal y, en su caso las recomendaciones emanadas de la audiencia pública convocada a tal efecto.

**Artículo 20:** La DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL constituye un acto administrativo de la autoridad ambiental provincial o

Inciso a) La aprobación de la realización de la obra o actividad peticionada.

Inciso b) La aprobación de la realización de la obra o actividad peticionada en forma condicionada al cumplimiento de instrucciones modificatorias.

Inciso c) La oposición a la realización de la obra o actividad solicitada.

**Artículo 21º:** Se remitirá copia de todas las DECLARACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL emitidas por la autoridad provincial y municipal al Sistema Provincial de Información Ambiental que se crea por el artículo 27º de la presente ley.

Las DECLARACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL, también podrán ser consultadas por cualquier habitante de la Provincia de Buenos Aires en la repartición en que fueron emitidas.

**Artículo 22º:** La autoridad ambiental provincial o municipal que expidió la DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL tendrá la obligación de verificar periódicamente el cumplimiento de aquellas. En el supuesto del artículo 20º inciso c) la autoridad ambiental remitirá la documentación a su titular con las observaciones formuladas y las emanadas de la audiencia pública en el supuesto del artículo 18º, para la reelaboración o mejora de la propuesta.

**Artículo 23º:** Sin un proyecto de los comprendidos en el presente Capítulo comenzara a ejecutarse sin haber obtenido previamente la DECLARACION DE IMPACTO AMBIENTAL, deberá ser suspendido por la autoridad ambiental provincial o municipal correspondiente. En el supuesto que éstas omitieran actuar, el proyecto podrá ser suspendido por cualquier autoridad judicial con competencia territorial sin perjuicio de la responsabilidad a que hubiere lugar.

Asimismo se acordará la suspensión cuando ocurriera alguna de las siguientes circunstancias:

Inciso a): Falseamiento u ocultación de datos en el procedimiento de evaluación.

Inciso b): Incumplimiento de las condiciones ambientales impuestas para la ejecución del proyecto.

**Artículo 24º:** Las autoridades provincial y municipal deberán llevar un registro actualizado de las personas físicas o jurídicas habilitadas para la elaboración de las EVALUACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL regulada en el presente capítulo.

De las Normas Técnicas Ambientales.

**Artículo 25º:** Las normas técnicas ambientales determinarán los parámetros y niveles guías de calidad ambiental de los cuerpos receptores que permitan garantizar las condiciones necesarias para asegurar la calidad de vida de la población, la perdurabilidad de los recursos naturales y la protección de todas las manifestaciones de vida.

Del Sistema Provincial de Información Ambiental

**Artículo 26º:** Las entidades tendrán la obligación de suministrar a las personas físicas o jurídicas, públicas o privadas, que así lo soliciten, la información de que dispongan en materia de medio ambiente, recursos naturales, y de las declaraciones de impacto ambiental conforme lo dispuesto en el artículo 20º segunda parte. Dicha información sólo podrá ser denegada cuando la entidad le confiera el carácter de confidencial.

**Artículo 27º:** El Poder Ejecutivo Provincial, a través del Instituto Provincial del Medio Ambiente, instrumentará el sistema Provincial de Información Ambiental, coordinando su implementación con los municipios.

Dicho sistema deberá reunir toda la información existente en materia ambiental proveniente del sector público y privado, y constituirá una base de datos interdisciplinaria accesible a la consulta de todo aquel que así lo solicite.

**Artículo 28º:** El Sistema de Información Ambiental se organizará y mantendrá actualizado con datos físicos, económicos, sociales, legales y todos aquellos vinculados a los recursos naturales y al ambiente en general.

De la Educación y Medios de Comunicación.

**Artículo 29º:** El Estado Provincial y los municipios en cumplimiento de su deber de asegurar la educación de sus habitantes procurará:

- a) La incorporación de contenidos ecológicos en los distintos ciclos educativos, especialmente en los niveles básicos.
- b) El fomento de la investigación en las instituciones de educación superior desarrollando planes y programas para la formación de especialistas que investiguen las causas y efectos de fenómenos ambientales.
- c) La promoción de jornadas ambientales con participación de la comunidad, campañas de educación popular, en medios urbanos y rurales, respetando las características de cada región.
- d) La motivación de los miembros de la sociedad para que formulen sugerencias y tomen iniciativas para la protección del medio en que viven.
- e) La capacitación para el desarrollo de tecnologías adecuadas que compatibilicen el crecimiento económico con la preservación de los recursos naturales, la conservación y mejoramiento de la calidad de vida.

**Artículo 30º:** El gobierno Provincial coordinará con los municipios programas de educación, difusión y formación de personal en el conocimiento de la temática ambiental. Para ello, podrá celebrar convenios con instituciones de educación superior, centros de investigación, instituciones públicas y privadas, investigadores y especialistas en la materia.

**Artículo 31º:** El gobierno Provincial difundirá programas de educación y divulgación apropiados para la protección y manejo de los recursos naturales por medio de acuerdos con los medios masivos de comunicación gráficos, radio y televisión.

De los Incentivos a la Investigación, Producción e Instalación de Tecnologías relacionadas con la Protección del Ambiente.

**Artículo 32º:** El Poder Ejecutivo Provincial priorizará en sus políticas de crédito, de desarrollo industrial, agropecuario y fiscal, aquellas actividades de investigación, producción e instalación de tecnologías vinculadas con el objeto de la presente.

**Artículo 33º:** La autoridad de aplicación podrá promover la celebración de convenios con universidades, institutos y/o centros de investigación con el fin de implementar, entre otras, las normas que rigen el impacto ambiental.

## **CAPITULO IV**

De la Defensa JURISDICCIONAL

**Artículo 34º:** Cuando a consecuencia de acciones del Estado se produzcan daños o pudiera derivarse una situación de peligro al ambiente y/o los recursos naturales ubicados en territorio provincial, cualquier habitante de la Provincia podrá acudir ante la dependencia que hubiere actuado u omitido actuar a fin de solicitar se deje sin efecto el acto y/o activar los mecanismos fiscalizadores pertinentes.

**Artículo 35º:** Cuando la decisión administrativa definitiva resulte contraria a lo peticionado el afectado, el defensor del pueblo y/o las asociaciones que propendan a la protección del ambiente, quedarán habilitados para acudir ante la justicia con competencia en lo contencioso administrativo que dictaminará sobre la legalidad de la acción u omisión cuestionada.

**Artículo 36º:** En los casos en que el daño o la situación de peligro sea consecuencia de acciones u omisiones de particulares, el afectado, el defensor del pueblo y/o las asociaciones que propendan a la protección del ambiente podrán acudir directamente ante los tribunales ordinarios competentes ejercitando:

- a) Acción de protección a los fines de la prevención de los efectos degradantes que pudieran producirse;
- b) Acción de reparación tendiente a restaurar o recomponer el ambiente y/o los recursos naturales ubicados en el territorio provincial, que hubieren sufrido daños como consecuencia de la intervención del hombre.

**Artículo 37º:** El trámite que se imprimirá a las actuaciones será el correspondiente al juicio sumarísimo.

El accionante podrá instrumentar toda la prueba que asista a sus derechos, solicitar medidas cautelares, e interponer todos los recursos correspondientes.

**Artículo 38º:** Las sentencias que dicten los tribunales en virtud de lo preceptuado por este Capítulo, no harán cosa juzgada en los casos en que la decisión desfavorable al accionante, lo sea por falta de prueba.

### TITULO III

## Disposiciones Especiales

### CAPITULO I

#### De las Aguas

**Artículo 39º:** Los principios que regirán la implementación de políticas para la protección y mejoramiento del recurso agua, serán los siguientes:

- a) Unidad de gestión.
- b) Tratamiento integral de los sistemas hidráulicos y del ciclo hidrológico.
- c) Economía del recurso.
- d) Descentralización operativa.
- e) Coordinación entre organismos de aplicación involucrados en el manejo del recurso.
- f) Participación de los usuarios.

**Artículo 40º:** La autoridad de aplicación provincial deberá:

- a) Realizar un catastro físico general, para lo cual podrá implementar los convenios necesarios con los organismos técnicos y de investigación.
- b) Establecer patrones de calidad de aguas y/o niveles guías de los cuerpos receptores (ríos, arroyos, lagunas, etc).
- c) Evaluar en forma permanente la evolución del recurso, tendiendo a optimizar la calidad del mismo.

**Artículo 41º:** El Estado deberá disponer las medidas para la publicación oficial y periódica de los estudios referidos en el artículo anterior, así como también remitirlos al Sistema Provincial de Información Ambiental que crea el artículo 27º.

**Artículo 42º:** Las reglamentaciones vigentes deberán actualizar los valores y agentes contaminantes en ellas contenidos e incorporar los no contemplados, teniendo en cuenta para ello normas nacionales e internacionales aplicables.

**Artículo 43º:** El tratamiento integral del recurso deberá efectuarse teniendo en cuenta las regiones hidrográficas y/o cuencas hídricas existentes en la Provincia. A ese fin, se propicia la creación del Comité de Cuencas en los que participen el Estado Provincial, a través de las reparticiones competentes, los municipios involucrados, las entidades intermedias con asiento en la zona, y demás personas físicas o jurídicas, públicas o privadas que en cada caso se estime conveniente.

**Artículo 44º:** Cuando el recurso sea compartido con otras jurisdicciones provinciales o nacionales, deberán celebrarse los pertinentes convenios a fin de acordar las formas de uso, conservación y aprovechamiento.

## CAPITULO II

### Del Suelo

**Artículo 45º:** Los principios que regirán el tratamiento e implementación de políticas tendientes a la protección y mejoramiento del recurso suelo serán las siguientes:

- a) Unidad de gestión.
- b) Elaboración de planes de conservación y manejo de suelos.
- c) Participación de juntas promotoras, asociaciones de productores, universidades y centros de investigación, organismos públicos y privados en la definición de políticas de manejo del recurso.
- d) Descentralización operativa.
- e) Implementación de sistemas de control de degradación del suelo y propuestas de explotación en función de la capacidad productiva de los mismos.
- i) Implementación de medidas especiales para la áreas bajo procesos críticos de degradación que incluyan introducción de prácticas y tecnologías apropiadas.
- g) Tratamiento impositivo diferenciado.

**Artículo 46º:** La autoridad provincial de aplicación deberá efectuar:

- a) Clasificación o reclasificación de suelos de acuerdo a estudios de aptitud y ordenamiento en base a regiones hidrogeográficas.
- b) Establecimientos de normas o patrones de calidad ambiental.
- c) Evaluación permanente de su evolución tendiendo a optimizar la calidad del recurso.

**Artículo 47º:** El Estado deberá disponer las medidas necesarias para la publicación oficial y periódica de los estudios referidos, así como también remitirlos al Sistema Provincial de Información Ambiental que crea el artículo 27º.

**Artículo 48º:** Las reglamentaciones vigentes deberán actualizar los valores y agentes contaminantes en ella contenidos e incorporar los no contemplados, observando para ello normas nacionales e internacionales aplicables.

**Artículo 49º:** En los casos en que la calidad del recurso se hubiera deteriorado en virtud del uso al que fuera destinado por aplicación directa o indirecta de agroquímicos, o como resultado de fenómenos ambientales naturales; la autoridad de aplicación en coordinación con los demás organismos competentes de la Provincia, dispondrá las medidas tendientes a mejorar y/o restaurar sus condiciones, acordando con sus propietarios la forma en que se implementarán las mismas.

### **CAPITULO III**

De la Atmósfera.

**Artículo 50º:** La autoridad de aplicación competente se regirá por los siguientes principios para definir los parámetros de calidad del aire de manera tal que resulte satisfactorio para el normal desarrollo de la vida humana, animal y vegetal:

- a) Definir criterios de calidad del aire en función del cuerpo receptor.
- b) Especificar los niveles permisibles de emisión por contaminantes y por fuentes de contaminación.

c) Controlar las emisiones industriales y vehiculares que puedan ser nocivas para los seres vivos y el ambiente teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el inciso anterior.

d) Coordinar y convenir con los municipios, la instalación de equipos de control adecuados según las características de la zona y las actividades que allí se realicen.

e) Determinar las normas técnicas a tener en cuenta para el establecimiento e implementación de los sistemas de monitoreo del aire.

f) Expedir en coordinación con el ente Provincial Regulador Energético las normas y estándares que deberán ser observados, considerando los valores de concentración máximos permisibles.

g) Controlar las emisiones de origen energético incluida las relacionadas con la actividad nuclear, en todo lo que pudiera afectar a la salud humana, animal y vegetal.

h) Implementación de medidas de alerta y alarma ambiental desde el municipio.

**Artículo 51:** La autoridad de aplicación promoverá en materia de contaminación atmosférica producida por ruidos molestos o parásitos, su prevención y control por parte de las autoridades municipales competentes.

## **CAPITULO IV**

De la Energía.

**Artículo 52º:** El Ente Provincial Regulador Energético deberá promover:

Inciso a): La investigación, desarrollo y utilización de nuevas tecnologías aplicadas a fuentes de energía tradicionales y alternativas;

Inciso b): El uso de la energía disponible preservando el medio ambiente.

**Artículo 53º:** Las personas físicas o jurídicas, públicas, privadas o mixtas que deseen generar energía de cualquier clase que sea, deberán solicitar concesión o permiso al Ente Provincial Regulador Energético, previa evaluación de su impacto ambiental.

**Artículo 54º:** Para lograr ahorro energético el Ente Provincial Regulador Energético deberá elaborar planes y definir los instrumentos y mecanismos para la asistencia de los usuarios.

## CAPITULO V

De la Flora.

**Artículo 55º:** A los fines de protección y conservación de la flora autóctona y sus frutos, el Estado Provincial tendrá a su cargo:

- a) La implementación de su relevamiento y registro, incluyendo localización de especies, fenología y censo poblacional periódico.
- b) La creación de un sistema especial de protección, ex-situ e in-situ, de germoplasma de especies autóctonas, dando prioridad a aquellas en riesgo de extinción.
- c) La fijación de normas para autorización, registro y control de uso y manejo de flora autóctona.
- d) La planificación de recupero y enriquecimiento de bosques autóctonos.
- e) El contralor de contaminación química y biológica de suelos en áreas protegidas, mediante el monitoreo periódico de la flora de la rizófera, como así también el control fitosanitario de las especies vegetales de dichas áreas.
- f) El fomento de uso de métodos alternativos de control de malezas y otras plagas a fin de suplir el empleo de pesticidas y agroquímicos en general.
- g) La promoción de planes de investigación y desarrollo sobre especies autóctonas potencialmente aplicables en el agro, la industria y el comercio.

**Artículo 56º:** En relación con las especies cultivadas, el Estado Provincial promoverá a través de regímenes especiales las siguientes actividades:

a) La forestación, reforestación y plantación de árboles y otras cubiertas vegetales tendientes a atenuar la erosión de los suelos, fijar dunas, recuperar zonas inundables y proteger áreas de interés estético y de valor histórico o científico.

b) La implementación de programas de control integrado de plagas.

c) La creación de zonas productoras de bienes libres de agroquímicos, plagas o enfermedades.

d) La creación de un sistema especial de protección, ex-situ e in-situ de germoplasma de especies cultivadas.

**Artículo 57º:** La introducción al territorio provincial de especies, variedades o líneas exóticas con fines comerciales, sólo será permitida por la autoridad de aplicación de la presente, previo estudio de riesgo ambiental pertinente. La autoridad de aplicación podrá realizar estudios tendientes a evaluar el impacto ambiental producido por las especies, variedades o líneas exóticas introducidas con anterioridad a la vigencia de la presente ley.

**Artículo 58º:** El Estado Provincial implementará un sistema de prevención y combate de incendios de bosques, pastizales y otras áreas naturales potencialmente amenazadas.

**Artículo 59º:** La autoridad de aplicación deberá remitir al Sistema Provincial de Información Ambiental, creado en el artículo 27, toda la información sobre el recurso, resultante de censos, estudios o cualquier otro relevamiento del mismo.

## **CAPITULO VI**

De la Fauna.

**Artículo 60º:** A los fines de protección y conservación de la fauna silvestre, el Estado Provincial tendrá a su cargo:

- a) La implementación de censos poblacionales periódicos, registro y localización de especies y nichos ecológicos, y estudios de dinámica de poblaciones dentro del territorio provincial.
- b) La adopción de un sistema integral de protección para las especies en retracción poblacional o en peligro de extinción, incluyendo la preservación de áreas de distribución geográfica de las mismas.
- c) La determinación de normas para la explotación en cautiverio y comercialización de fauna silvestre, sea autóctona o exótica.
- d) El contralor periódico de las actividades desarrolladas en las estaciones de cría de animales silvestres.
- e) La elaboración de listados de especies exóticas no recomendables para su introducción en el territorio provincial.
- f) la promoción de métodos alternativos de control de plagas que permitan la reducción paulatina hasta la eliminación definitiva de agroquímicos.

**Artículo 61º:** Podrá mediar autorización expresa de introducción de fauna exótica para cría en cautiverio o semicautiverio, conforme el artículo 267º del Código Rural (Ley 10.081), cuando se cumplan los siguientes requisitos no excluyentes de otros que oportunamente determine la autoridad competente:

- a) Que se trate de especies estenoicas, no agresivas, no migratorias y no pertenecientes a géneros registrados para las provincias zoogeográficas de la región.
- b) Que los especímenes introducidos sean sometidos a estudios parasitológicos.
- c) Que los criaderos cumplan con las normas de seguridad que a tal fin sean establecidas por la autoridad competente.

**Artículo 62º:** La autoridad de aplicación podrá realizar estudios tendientes a evaluar el impacto ambiental producido por las especies de fauna exótica introducidas con anterioridad a la vigencia de la presente ley.

**Artículo 63º:** La autoridad de aplicación determinará las especies que circunstancialmente se hallan convertido en dañinas, perjudiciales o en plaga, actualizando periódicamente dicha nómina.

**Artículo 64º:** La autoridad de aplicación deberá remitir al Sistema Provincial de Información Ambiental, creado en el artículo 27º, toda la información sobre el recurso, resultante de censos o cualquier otro relevamiento del mismo.

## CAPITULO VII

De los Residuos.

**Artículo 65º:** La gestión de todo residuo que no esté incluido en las categorías de residuo especial, patogénico y radioactivo, será de incumbencia y responsabilidad municipal. Respecto de los Municipios alcanzados por el Decreto Ley 9111/78, el Poder Ejecutivo provincial promoverá la paulatina implementación del principio establecido en este artículo, así como también de lo normado en los artículos 66º y 67º de la presente.

**Artículo 66º:** La gestión municipal, en el manejo de los residuos, implementará los mecanismos tendientes a:

- a) La minimización en su generación.
- b) La recuperación de materia y/o energía.
- c) La evaluación ambiental de la gestión sobre los mismos.
- d) La clasificación en la fuente.
- e) La evaluación de impacto ambiental, previa localización de sitios para disposición final.

**Artículo 67º:** Los organismos provinciales competentes y el C.E.A.M.S.E. deberán:

- a) Brindar la asistencia técnica necesaria a los fines de garantizar la efectiva gestión de los residuos.
- b) Propiciar la celebración de acuerdos regionales sobre las distintas operaciones a efectos de reducir la incidencia de los costos fijos y optimizar los servicios.

**Artículo 68º:** Los residuos peligrosos, patogénicos y radioactivos se regirán por las normas particulares dictadas al efecto.

## CAPITULO VIII

Del Régimen de Control y Sanciones Administrativas.

**Artículo 69º:** La Provincia y los Municipios según el ámbito que corresponda, deben realizar actos de inspección y vigilancia para verificar el cumplimiento de las disposiciones de esta ley y del reglamento que en su consecuencia se dicte.

**Artículo 70º:** Las infracciones que serán calificadas como muy leves, leves, graves y muy graves deberán ser reprimidas con las siguientes sanciones, las que además podrán ser acumulativas:

Inciso a): Apercibimiento.

Inciso b): Multa de aplicación principal o accesoria entre uno y mil salarios mínimos de la administración pública bonaerense.

Inciso c): Suspensión total o parcial de la concesión, licencia y/o autorización otorgada, pudiendo establecerse plazos y condiciones para subsanar las irregularidades detectadas.

Inciso d): Caducidad total o parcial de la concesión, licencia y/o autorización otorgadas.

Inciso e): Clausura temporal o definitiva, parcial o total del establecimiento.

Inciso f): Obligación de publicar la parte dispositiva de la resolución condenatoria a cargo del infractor; y en su caso el plan de trabajo a los fines de recomponer la situación al estado anterior.

**Artículo 71º:** A fin de determinar el tipo y graduación de la sanción deberá tenerse en cuenta la magnitud del daño o peligro ambiental ocasionados, la condición económica del infractor, su capacidad de enmendar la situación generada y el carácter de reincidente.

**Artículo 72º:** Las resoluciones podrán ser recurridas por los interesados siguiendo lo establecido por la Ley de Procedimiento Administrativo de la Provincia.

TITULO IV

**Disposiciones Orgánicas**

**CAPITULO UNICO**

DE los Organismos de Aplicación

**Artículo 73º:** Serán organismos de aplicación de la presente ley el INSTITUTO PROVINCIAL DE MEDIO AMBIENTE, cada una de las reparticiones provinciales con incumbencia ambiental conforme el deslinde de competencias que aquél efectúe en virtud del artículo 2º de la Ley 11.469 y los Municipios.

**Artículo 74º:** La Provincia asegurará a cada Municipio el poder de policía suficiente para la fiscalización y cumplimiento de las normas ambientales garantizándole la debida asistencia técnica.

**Artículo 75º:** Todo municipio podrá verificar el cumplimiento de las normas ambientales inspeccionando y realizando constataciones a efectos de reclamar la intervención de la autoridad competente. Asimismo en caso de emergencia podrá tomar decisiones de tipo cautelar o precautorio dando inmediato aviso a la autoridad que corresponda.

**Artículo 76º:** El Poder Ejecutivo Provincial propiciará la creación de regiones a los fines del tratamiento integral de la problemática ambiental. Estas regiones estarán a cargo de Consejos Regionales los que entre otras tendrán las siguientes funciones:

- a) Proponer al Instituto Provincial de Medio Ambiente los lineamientos de la política ambiental y coordinar su instrumentación en la región.
- b) Promover medidas de protección regional para la prevención y control de la contaminación.
- c) Compatibilizar el desarrollo económico de la región con la sustentabilidad de los recursos implicados.

**Artículo 77º:** Los municipios en el marco de sus facultades podrán dictar normas locales conforme las particularidades de cada realidad, y siempre que no contradigan los principios establecidos en la presente ley y en la reglamentación que en su consecuencia se dicte.

## TITULO V

### Disposiciones Complementarias

#### CAPITULO UNICO

Modificaciones al Régimen de Faltas Municipales.

**Artículo 78º:** Incorpórase al Decreto Ley 8751/77 T.O. Decreto 8526/86, los siguientes artículos:

"Artículo 4 bis: Se considerarán faltas de especial gravedad aquellas que atentaren contra las condiciones ambientales y de salubridad pública, en especial las infracciones a las ordenanzas que regulan:

Inciso a): Condiciones de higiene y salubridad que deben reunir los sitios públicos, los lugares de acceso público y los terrenos baldíos.

Inciso b): Prevención y eliminación de la contaminación ambiental de los cursos y cuerpos de agua y el aseguramiento de la conservación de los recursos naturales.

Inciso c): Elaboración, transporte, expendio y consumo de productos alimentarios y las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial.

Inciso d): Instalación y funcionamiento de abastos, mataderos, mercados y demás lugares de acopio y concentración de productos animales.

Inciso e): Radiación, habilitación y funcionamiento de establecimientos comerciales e industriales de la primera y segunda categoría de acuerdo a la Ley 11.459."

"Artículo 6 bis: En caso de infracción a las normas cuyas materias se detallan en el artículo 4 bis, la pena de multa podrá ascender hasta la suma del triplo de la establecida como tope en el artículo 6º."

"Artículo 7 bis: La sanción de arresto podrá elevarse a noventa (90) días en los casos que como resultado directo o indirecto de las emisiones, descargas, vuelcos, o vertidos de cualquier naturaleza (residuos sólidos, líquidos, gaseosos),

se ocasionare perjuicio o se genere situación de peligro para el medio ambiente y/o la salud de las personas."

"Artículo 9 bis: La sanción de inhabilitación podrá ser hasta ciento ochenta (180) días respecto de los supuestos contemplados en el artículo 4º bis."

**Artículo 79º:** Modificase el siguiente artículo del decreto-Ley 8751/77 T.O. Decreto 8256/86, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 5: La sanción de amonestación sólo podrá ser aplicada como sustitutiva de la multa o arresto. Esta facultad no podrá utilizarse en caso de reincidencia, ni en los supuestos contemplados en el artículo 4º bis."

**Artículo 80º:** Cuando se trate de establecimientos industriales, las normas que regulan las evaluaciones del impacto ambiental, artículos 10 a 25 de la presente ley, deberán adecuarse con ley 11.459 y su Decreto reglamentario a fin de exigirles en un solo procedimiento el cumplimiento de las disposiciones legales referidas a esa temática.

Disposiciones Transitorias.

**Artículo 81º:** Hasta tanto no sea establecido el fuero en lo contencioso administrativo de acuerdo con lo preceptuado por los artículos 166º, 215º y concordantes de la Constitución de la Provincia de Buenos Aires sancionada en septiembre de 1994, las acciones previstas en el artículo 36º de la presente ley se interpondrán ante la Suprema Corte de Justicia de la Provincia de Buenos Aires.

**Artículo 82:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Buenos Aires, en la ciudad de La Plata, a los nueve días del mes de noviembre de mil novecientos noventa y cinco.

I. PROYECTOS DE OBRAS O ACTIVIDADES SOMETIDAS AL PROCESO DE EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL POR LA AUTORIDAD AMBIENTAL PROVINCIAL.

- 1) Generación y transmisión de energía hidroeléctrica, nuclear y térmica.
- 2) Administración de aguas servidas urbanas y suburbanas.
- 3) Localización de parques y complejos industriales.
- 4) Instalación de establecimientos industriales de la tercer categoría según artículo 15º de la Ley 11.459.
- 5) Exploración y explotación de hidrocarburos y minerales.
- 6) Construcción de gasoductos, oleoductos, acueductos y cualquier otro conductor de energía o sustancias.
- 7) Conducción y tratamiento de aguas.
- 8) Construcción de embalses, presas y diques.
- 9) Construcción de rutas, autopistas, líneas férreas, aeropuertos y puertos.
- 10) Aprovechamiento forestales de bosques naturales e implantados.
- 11) Plantas de tratamiento y disposición final de residuos peligrosos.

II. PROYECTOS DE OBRAS O ACTIVIDADES SOMETIDAS AL PROCESO DE EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL POR LA AUTORIDAD AMBIENTAL MUNICIPAL.

- 1) Con excepción de las enumeradas precedentemente en el punto I, cada municipio determinará las actividades y obras susceptibles de producir alguna alteración al ambiente y/o elementos constitutivos en su jurisdicción, y que someterá a Evaluación de Impacto Ambiental con arreglo a las disposiciones de esta ley.
- 2) Sin perjuicio de lo anterior serán sometidos a Evaluación de Impacto Ambiental municipal, los siguientes proyectos:

- a. Emplazamiento de nuevos barrios o ampliación de los existentes.
- b. emplazamiento de centros turísticos, deportivos, campamentos y balnearios.
- c. Cementerios convencionales y cementerios parques.
- d. Intervenciones edilicias, apertura de calles y remodelaciones viales.
- e. Instalación de establecimientos industriales de la primera y segunda categoría de acuerdo a las disposiciones de la ley 11.459.

PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECRETO N° 4371

La Plata, 16 de diciembre de 1995

VISTO, el expediente número 2100-5448/95 por el que tramita la promulgación de un proyecto de ley sancionado por la Honorable Legislatura, el día 9 de noviembre del corriente año, por medio del cual se regula lo atinente a la protección, conservación, mejoramiento y restauración de los recursos naturales y del ambiente en general, en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, y

CONSIDERANDO:

Que, el fin último de la propuesta sancionada radica en la preservación de la vida en su sentido más amplio, asegurando a las generaciones presentes y futuras la conservación de la calidad ambiental y la diversidad biológica;

Que, este Poder Ejecutivo valora y comparte la trascendencia del postulado enunciado, siendo un objetivo fundamental de su acción de gobierno la defensa efectiva del medio ambiente en beneficio de todos los bonaerenses;

Que, no obstante lo expuesto es dable observar el artículo 6º, toda vez que el mismo impone una responsabilidad al Estado Provincial y a los Municipios por las acciones u omisiones en que incurran, respecto de las obligaciones de fiscalización de las acciones antrópicas que puedan producir un menoscabo al

ambiente, sin determinar un marco de condiciones objetivas y específicas que todo presupuesto de responsabilidad debe merecer;

Que, del mismo modo, resulta observable el plazo de treinta (30) días que prevé el artículo 18, para que la Autoridad Ambiental responda todas las observaciones fundadas que hayan sido formuladas por personas físicas o jurídicas interesadas en dar opinión sobre el impacto ambiental de los proyectos. La gran cantidad de presentaciones en tal sentido exceden la capacidad de las estructuras administrativas actuales para cumplir con dicha imposición en el término indicado. Cabe destacar que esta observación no enerva el derecho de los particulares, desde que los mismos pueden encauzar sus presentaciones en el marco de las normas que rigen el procedimiento administrativo;

Que, del mismo modo, merece objeción el artículo 65, habida cuenta que el mismo atribuye a los Municipios, por vía de exclusión de los residuos especiales, patogénicos y radioactivos, la gestión de los residuos industriales, que de acuerdo a la Ley 11.459 son, por especialidad de la misma, materia propia de gestión y tratamiento del Instituto Provincial del Medio Ambiente; desnaturalizando de tal manera las atribuciones que la norma mencionada otorga a su autoridad de aplicación (Instituto Provincial del Medio Ambiente);

Que, asimismo, el artículo que se objeta traslada a los Municipios comprendidos en el Decreto-Ley 9111/78 la gestión integral de los residuos involucrados;

Que, al sostener tal criterio implicaría, eventualmente, la derogación del sistema de disposición final de desechos instaurado por el citado instrumento normativo en clara contraposición con los objetivos funcionales del ente Coordinación Ecológica Area Metropolitana Sociedad del Estado (CEAMSE);

Que, la precitada Entidad, tiene a su cargo la disposición final de los residuos domiciliarios recolectados en veintidós (22) distritos municipales del Conurbano Bonaerense y la Capital Federal, los cuales se destinan a relleno sanitario;

Que, además, se podrían ver afectados los derechos adquiridos de quienes convinieron con dicho Organismo la construcción de dichos rellenos, mediante acuerdos de vigencia prolongada y celebrados sobre las previsiones de la prescripción aludida, dando así origen a numerosos reclamos en base a la responsabilidad contractual asumida;

Que, la transferencia de gestión prevista contraría lo establecido por el artículo 67 de la iniciativa subexámene, que estimula la integración de las comunas para el tratamiento de los residuos a través de la constitución de sistemas

regionales que permitan disminuir la incidencia de los costos fijos y optimizar los servicios prestados;

Que, idéntico proceder es menester aplicar en relación al inciso e) del artículo 66 del proyecto en cuestión, ya que la evaluación del impacto ambiental no corresponde asignarla a las Comunas individualmente, desde que los recursos que podrían verse afectados no están circunscriptos a una sola jurisdicción, razón por la cual debe reservarse para la autoridad provincial competente en la materia;

Que, también cabe observar el artículo 68 por los motivos explicitados en la objeción formulada en el artículo 65, en cuanto afecta la aplicación de la ley específica en materia de residuos industriales; además de ello, la acepción residuos "peligrosos", tomada de la Ley nacional 24.051, resulta inaplicable en esta jurisdicción atento el calificativo de residuos "especiales" dado por la Ley 11.720;

Que, desde otra perspectiva, deviene ineluctable vetar íntegramente el artículo 81 proyectado, el cual establece la competencia de la Suprema Corte de Justicia de la Provincia para entender en las acciones previstas en el artículo 36, hasta la instauración del fuero contencioso-administrativo, conforme expresas estipulaciones constitucionales;

Que, el referido precepto excede los límites que nuestra Ley Fundamental destina para la jurisdicción del Alto Tribunal de Justicia en forma originaria;

Que, en efecto, el inciso 1) del artículo 161 de la Constitución de la Provincia le asigna la atribución de entender originariamente, únicamente para resolver acerca de la constitucionalidad de las leyes, decretos, ordenanzas o reglamentos que estatuyan sobre materia regida por la misma y se controvierta por parte interesada, sin perjuicio del supuesto enumerado en el inciso 2);

Que, en cuanto a las causas contencioso-administrativas iniciadas antes de la efectiva asunción de funciones por parte del fuero específico, el artículo 215 de dicho cuerpo legal prevé que sea el Máximo Cuerpo de Justicia provincial quien decida, en única instancia y juicio pleno, hasta su finalización;

Que, por otra parte, cuadra advertir que el aludido artículo 36 señala que los distintos legitimados podrán acudir directamente ante los tribunales ordinarios competentes, estableciendo el artículo 37 que el trámite que se imprimirá será el correspondiente al juicio sumarísimo;

Que las observaciones apuntadas no alteran la aplicabilidad del proyecto, ni va en detrimento del espíritu y la unidad de su texto;

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECRETA:

**Artículo 1º:** Obsérvase el artículo 6 del proyecto de ley sancionado por la Honorable Legislatura con fecha 9 de noviembre de 1995, al que hace referencia el VISTO del presente.

**Artículo 2º:** Obsérvase en el artículo 18 del proyecto de ley mencionado en el artículo anterior la expresión: "en un plazo no mayor de treinta (30) días".

**Artículo 3º:** Obsérvase el artículo 65 del proyecto de ley indicado en el artículo 1.

**Artículo 4º:** Obsérvase el inciso e) del artículo 66 del proyecto de ley sancionado por la Honorable Legislatura, con fecha 9 de noviembre de 1995, al que hace referencia el Visto del presente.

**Artículo 5º:** Obsérvase el artículo 68 del proyecto de ley referido en el artículo 1.

## Resoluciones de SENASA

### Resolución 934/2010

**Se establecen los requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para consumo interno.**

Visto el Expediente N° S01:0068703/2007 del Registro del entonces Ministerio de Economía y Producción, las Resoluciones Nros. 20 del 14 de julio de 1995 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 77 del 23 de febrero de 1996 y 142 del 29 de marzo de 1996, ambas del ex Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, 393 del 17 de junio de 1997, 424 del 11 de agosto de 2000,

ambas de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 256 del 23 de junio de 2003 y 512 del 3 de agosto de 2004, ambas del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, 507 del 25 de noviembre de 2008 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, y considerando:

Que la Resolución N° 20 del 14 de julio de 1995 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, modificada por las Resoluciones Nros. 77 del 23 de febrero de 1996 y 142 de 29 de marzo de 1996, ambas del ex Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, 393 del 17 de junio de 1997 y 424 del 11 de agosto de 2000, ambas de la ex ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, modifica los límites máximos de residuos de plaguicidas para productos y subproductos agropecuarios establecidos en la Ley N° 18.073 y establece límites máximos de residuos de plaguicidas no incluidos en la mencionada Ley.

Que la Resolución N° 256 del 23 de junio de 2003 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria modificó las tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios establecidos en la Ley N° 18.073, estableció tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos no incluidos en la citada Ley, estableció un listado de productos fitosanitarios químicos y biológicos, y de aptitudes de los mismos que por su naturaleza o característica se hallan exentos del requisito de fijación de tolerancias, e incluyó un listado de principios activos prohibidos y restringidos en la legislación vigente.

Que la Resolución N° 512 del 3 de agosto de 2004 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria establece que los productos y subproductos agrícolas nacionales no cultivados tradicionalmente, para los cuales no exista una tolerancia nacional expresa del principio activo, podrán comercializarse sólo si el Codex Alimentarius contempla una tolerancia para el residuo de que se trate, y la evaluación de riesgo al consumidor no indique riesgos considerados inaceptables.

Que la Resolución N° 507 del 25 de noviembre de 2008 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos sustituyó los Anexos I y III de la citada Resolución SENASA N° 256/2003, actualizando las tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agrícolas.

Que desde el dictado de la Resolución citada en el considerando precedente han sido aprobados nuevos principios activos y nuevos usos de los mismos, por lo que resulta necesario incorporarlos al listado de productos y de límites máximos de residuos.

Que en el marco del Programa de Reordenamiento Normativo aprobado por la Resolución N° 466 del 9 de junio de 2008 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, resulta necesario facilitar el acceso a la información por

parte de los usuarios, formulando un nuevo texto consolidado comprensivo de toda la reglamentación que rige en la materia.

Que la Dirección Nacional de Agroquímicos, Productos Veterinarios y Alimentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención que les compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto de acuerdo a las facultades conferidas por los Artículos 4º y 8º, inciso f) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello, el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1º — Productos para consumo interno: Se establecen los requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para consumo interno: Inciso 1ro.- Los productos y subproductos agropecuarios que se importen o produzcan localmente para el consumo interno deben cumplir con los límites máximos de residuos nacionales establecidos en el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución. Inciso 2do.- Los productos y subproductos agropecuarios no contemplados en el Anexo I de la presente resolución deben cumplir con un valor por defecto de 0.01 mg/kg correspondiente al límite de detección del método de análisis.

Art. 2º — Productos no cultivados tradicionalmente en el país: Se establecen los requisitos que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios no cultivados tradicionalmente en nuestro país: Inciso 1ro.- Los productos y subproductos agropecuarios importados no cultivados tradicionalmente en nuestro país, para los cuales no se haya establecido un límite máximo de residuos nacional del principio activo, pueden ingresar sólo si existe un límite máximo de residuos aprobado por el Codex Alimentarius para el residuo de que se trate, y si la evaluación de riesgo al consumidor realizada por la Autoridad de aplicación no indica riesgos considerados inaceptables. Inciso 2do.- Los productos y subproductos agropecuarios nacionales no cultivados tradicionalmente en nuestro país, para los cuales no se haya establecido un límite máximo de residuos nacional del principio activo, deben cumplir con los límites máximos de residuos aprobados por el Codex Alimentarius para el residuo de que se trate y la evaluación de riesgo al consumidor realizada por la Autoridad de aplicación no debe indicar riesgos considerados inaceptables. Inciso 3ro.- En caso de no existir un Límite Máximo de Residuos aprobado por el Codex Alimentarius para estos productos, se establece un valor por defecto de 0,01 mg/kg correspondiente al Límite de Detección del método de análisis.

Art. 3º — Residuos de compuestos prohibidos: Para aquellos residuos de compuestos persistentes en el medio ambiente que se utilizaban como plaguicidas

pero que ya no se encuentran registrados como tales y que pueden originar una contaminación de los alimentos, se adoptarán los valores establecidos por el Codex Alimentarius como límites máximos de residuos extraños.

Art. 4º — Se aprueba el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución por el cual se establecen las Tolerancias o límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios.

Art. 5º — Se aprueba el Anexo II que forma parte integrante de la presente resolución por el cual se establece el listado de productos fitosanitarios químicos y biológicos y sus aptitudes, que por su naturaleza o características, se hallan exentos del requisito de fijación de tolerancias.

Art. 6º — Se aprueba el Anexo III que forma parte integrante de la presente resolución por el cual se establece el Listado de Principios Activos Prohibidos y Restringidos.

Art. 7º — Abrogación: Se abrogan las Resoluciones Nros. 20 del 14 de julio de 1995 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, 77 del 23 de febrero de 1996 y 142 de 29 de marzo de 1996, ambas del ex Instituto Argentino de Sanidad Y Calidad Vegetal, 393 del 17 de junio de 1997, 424 del 11 de agosto de 2000, ambas de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 256 del 23 de junio de 2003, 512 del 3 de agosto de 2004, ambas del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y 507 del 25 de noviembre de 2008 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Art. 8º — Vigencia: La presente resolución comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

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

## **Resolución 530/2001**

Se aprueban las normas relativas a las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos.

Visto el expediente N° 19.581/2000 del registro del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996,

sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001, y considerando:

Que es necesario mejorar la calidad higiénica de los productos aromáticos producidos en el país, y sensibilizar a productores, acopiadores, acondicionadores, industrializadores, transportistas y mayoristas para que asuman el compromiso de la mejora.

Que los productores y elaboradores precisan poder diferenciar sus productos a través del cumplimiento de normas básicas que aseguren la inocuidad de los mismos.

Que la producción primaria es fuente principal de contaminaciones para las especies aromáticas.

Que es necesario redactar normas de buenas prácticas de higiene y agrícolas para especies aromáticas, a efectos de garantizar la calidad y la inocuidad de las mismas para el consumidor y la industria.

Que dichas prácticas o medidas deben considerar las fases de producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte.

Que la Cámara Argentina de Especies ha colaborado en la redacción del proyecto y acordado impulsar su difusión en el sector.

Que la protección de la salud humana constituye un motivo de preocupación primordial.

Que es misión del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria brindar las recomendaciones necesarias a fin de garantizar la aptitud de los alimentos para el consumo humano.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente, conforme con las facultades conferidas por el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello, el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1° — Apruébanse las normas relativas a las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos que, como Anexo, forma

parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, acondicionamiento, almacenamiento y/o transporte de Productos Aromáticos, deberán considerar las recomendaciones generadas en el Anexo que forma parte de la presente resolución.

Art. 3º — La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.

## **Resolución 510/2002**

**Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas.**

Visto el expediente N° 7182/2002 del registro del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1º de abril de 2001, y considerando:

Que es necesario asegurar la calidad higiénica en la producción de frutas producidas en el país y sensibilizar a productores, acopiadores, acondicionadores, industrializadores, transportistas y mayoristas para que asuman el compromiso hacia la mejora continua de la calidad.

Que los productores y empacadores precisan poder diferenciar sus productos a través del cumplimiento de normas básicas que aseguren la inocuidad de los mismos.

Que la producción primaria y la manipulación son fuente principal de contaminaciones para las frutas.

Que es necesario dictar normas de buenas prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura para especies frutales, a efectos de garantizar la calidad y la inocuidad de las mismas para el consumidor y la industria.

Que dichas prácticas o medidas deben abarcar las fases de producción primaria (cultivocosecha/ recolección), acondicionamiento/ manipulación/empaque,

almacenamiento y transporte.

Que el desarrollo de productos con calidad es requisito fundamental para satisfacer los mercados, tanto interno como externo cada vez más exigentes, competitivos y con demanda de productos inocuos.

Que es necesario establecer un sistema de rastreabilidad de los distintos productos o subproductos que permitan obtener la información de todos los pasos del sistema de producción y de sus responsables.

Que la protección de la salud humana y la sustentabilidad de los agroecosistemas constituyen un motivo de preocupación primordial.

Que la Fundación Barrera Zoofitosanitaria Patagónica (Funbapa) ha impulsado el proyecto y acordado su implementación en su área de influencia.

Que es oportuno el dictado de las mismas para todas las zonas de producción de frutas en sintonía con los planes sanitarios ya implementados en amplias zonas del Territorio Nacional.

Que es misión del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria brindar las recomendaciones necesarias a fin de garantizar la aptitud de los alimentos para el consumo humano.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, conforme las facultades conferidas por el artículo 8º, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1º de abril de 2001.

Por ello, el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1º — Apruébase la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, acondicionamiento, empaque, almacenamiento y/o transporte de frutas, deberán considerar las recomendaciones previstas en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3º — El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria será el

responsable para la aplicación y modificación de las normas establecidas en el Anexo de la presente resolución.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.

Resolución 71/1999

Aprueba la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), empaqueo, almacenamiento y transporte de hortalizas frescas. En el Anexo se detallan los objetivos, el ámbito de aplicación, las definiciones de algunos términos utilizados en la Guía, las recomendaciones sobre buenas prácticas de higiene y agrícolas en la producción primaria, en el establecimiento de empaque, en el almacenamiento y el transporte, como así también se consideran los aspectos de capacitación del personal, la documentación y registro y el rastreo y retiro de los productos del mercado en caso de detectar peligro para la salud del consumidor.

Vista el expediente N° 12.179/98 del registro del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, y considerando:

Que es necesario adecuar las normas de buenas prácticas de higiene y agrícolas en la producción de hortalizas, a efectos de asegurar la calidad y la inocuidad de los mismos, acordes a las tendencias mundiales.

Que deben establecerse las metodologías y procedimientos para la elaboración de las guías de buenas prácticas de higiene para hortalizas frescas.

Que dichas prácticas o medidas cubren todas las fases desde la producción primaria (cultivo-cosecha) empaque, almacenamiento y transporte.

Que es aconsejable que las empresas hortícolas asuman el papel dinámico y protagónico en la puesta en marcha de esta variante que el sistema requiere.

Que la protección de la salud humana constituye un motivo de preocupación primordial.

Que es misión del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria brindar las recomendaciones necesarias a fin garantizar la aptitud de los alimentos para el

consumo humano.

Que el Consejo de Administración del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria ha tomado la intervención que le compete de conformidad con lo establecido por el artículo 8° inciso e) del Decreto N° 1581 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Que la Dirección de Legales del Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 8°, inciso m) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996 y el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996.

Por ello, el Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación resuelve:

Artículo 1°.- Apruébase la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas Para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas que figuran en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°.- Las personas físicas o jurídicas que desarrollen actividades de producción primaria, empaque, almacenamiento y/o transporte de hortalizas frescas deberán considerar las recomendaciones generadas en el Anexo, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 3°.- El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria será el responsable para la aplicación y modificación de las normas establecidas en el Anexo de la presente resolución.

Artículo 4°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Fdo.: Gumersindo F. Alonso.

## **Regímenes de promoción**

Se detalla a continuación distintas líneas de financiamiento con sus características:

**Posibles líneas de financiamiento:**

Se explica el tope, plazo, tasa de interés, sistema de amortización, conveniencia, garantías, formas de acceso, de cada banco o institución:

	<b>SEPYM E + BICE</b>	<b>CFI</b>	<b>BANCO NACIÓN</b>	<b>BANCO PROVINC IA</b>	<b>BANC O CREDI COOP</b>	<b>Línea de Crédito para Inversión Productiv a (LCIP)</b>
<b>Tope</b>	Tope del 25% de las ventas anuales hasta \$1.000.000. de pesos de la Nación	Micro: 80% de la inversión, hasta \$80.000.- PyMEs: 70% de la inversión, hasta \$325.000 para capital de trabajo	A determinar por el Banco	\$1.500.000 – p. físicas  \$4.000.000 – p. jurídicas	A determinar por la entidad en cada caso	A determinar por la entidad en cada caso
<b>Plazo</b>	36 meses	Micro: 48 meses PyMEs: 84 meses	Hasta 36 meses	12 meses	36 meses	-----
<b>Tasa de interés</b>	13%	Tasa Pasiva BNA a 30 días (A Febrero 2014: 9%)	23% TNA	35,95% CFT	22,72% TNA	17,5%
<b>Sistema de amortización</b>	Alemán	A definir en la evaluación del proyecto	Alemán	Alemán	Francés	N/A

<b>Conveniencia</b>	Ideal para micro y pequeñas por topes y plazos	Para microempresas Para PyMEs de bajos montos y devolución a largo plazo al menor costo del mercado	PyMEs	Pequeñas y medianas	PyMEs en general	DESCUENTO DE CHEQUES AL 17,5% ANUAL
<b>Garantías</b>	A criterio del banco	Reales, con márgenes de cobertura no inferiores al ciento treinta por ciento (130%) del monto total del préstamo.	A criterio del banco	A criterio del banco	A criterio del banco	No aplica
<b>Cómo acceder</b>	Banco Nación	Según provincia	Sucursales Banco Nación	Sucursales Banco Provincia	Sucursales Banco Credicoop	Sucursales 30 principales Bancos públicos y privados en todo el país
<b>Más información</b>	----- --	Disponible para TODAS LAS PROVINCIAS, excepto CABA y	<a href="http://www.bna.com.ar">www.bna.com.ar</a>	Ver página	Ver página	<a href="http://www.uia.org.ar">www.uia.org.ar</a>

		San LUIS.				
--	--	-----------	--	--	--	--

**Cuadro 1 Posibles líneas de financiamiento**

<http://www.clientebancario.gov.ar/default.asp>

### 1.1. Regímenes de Promoción estatales:

Se presentan distintos líneas de créditos para el desarrollo de pymes con tasas subsidiadas:

- Fonapyme Industria:  
*“El Fondo Nacional para el Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa – FONAPYME – otorga créditos de mediano y largo plazo para proyectos de inversión de PyMEs a una tasa de interés menor a la del mercado. Los créditos son adjudicados mediante llamados a concurso público de proyectos y pueden presentarse en las oficinas del Fonapyme de la Subsecretaría de Promoción al Financiamiento PyME.”*
  
- Programa Mi Galpón:  
*“Para continuar impulsando el desarrollo de las micro y pequeñas empresas en todo el territorio nacional, el Ministerio de Industria bonifica la tasa de interés en créditos del Banco Nación destinados a la construcción o compra de galpones nuevos o usados con un fin industrial.  
 Beneficiarios: Micro y pequeñas empresas (conforme a los parámetros establecidos en la Resolución SPME N° 24/01, sus modificaciones y complementarias) bajo cualquier forma societaria o unipersonal, de los sectores económicos, industriales, de construcción o de servicios industriales, que desarrollen la actividad industrial.  
 Las Cooperativas serán sujeto del beneficio cuando cumplan con los siguientes requisitos:*
  - a) No superen la facturación límite prevista en la Resolución N° 50/13;*
  - b) se encuentren conformadas exclusivamente por MIPyMEs;*

- c) Sus miembros no se encuentren vinculados ni controlados por una empresa que no sea PyME;
- d) no sean cooperativas de servicios;
- e) Ni la cooperativa ni alguno de sus miembros se encuentren registrados o que ejerzan las actividades indicadas en el párrafo precedente.

*Destino: Construcción o adquisición de galpones nuevos o usados para uso industrial.*

*Monto de crédito bonificable: Hasta \$ 7.000.000*

*Plazo: Hasta 15 años. El plazo en el cual se aplicará la bonificación de tasa no podrá exceder los 5 años. A partir del sexto año, y hasta el decimoquinto, se aplicará la tasa de la Reglamentación N° 400/23.*

*Tasa de interés: Las empresas deberán contar con una DECLARACIÓN DE ELEGIBILIDAD emitida por SEPYME para acceder al beneficio de la Bonificación*

PLAZO DE LA OPERACIÓN	TASA BRUTA	BONIFICACION DURANTE LOS 5 AÑOS DE PLAZO		Garantía SGR - Fondo de Garantía	TASA DE INTERÉS QUE PAGA LA PYME	
		Micro o Pequeñas Empresas	Medianas Empresas		Micro/Pequeñas empresas	Medianas Empresas
Hasta 3 años ( FIJA)	17,5%	4%	2,5%	1,0%	12,5%	14,0%
A partir del año 4 y hasta 5 años ( VARIABLE) (1)	20,50%				15,50%	17,00%

(1) El Banco aplica para operaciones con plazo mayor a los 36 meses una tasa variable, compuesta por la tasa BADLAR TOTAL + 3 puntos porcentuales anuales. Al 10/12 la tasa BADLAR TOTAL es 17,5%. La línea del Banco es a 15 años, y SEPYME aplica la bonificación solo los primeros 5 años, por lo que a partir del año 6, la tasa será BADLAR TOTAL + 3 PPA.

*Periodo de Gracia: Hasta 6 meses, incluidos en el plazo de la operación*

*Garantía a satisfacción del Banco: Garantías hipotecarias o avales de Sociedades de Garantías Recíprocas (SGR)*

*Se consideran Micro o Pequeñas empresas aquellas cuya facturación promedio de los últimos tres años no supera los siguientes montos”*

Promedio de facturación últimos tres años	Sector Industrial	Sector Comercio	Sector Servicio	Sector Construcción
	\$ 82.200.000	\$ 111.900.000	\$ 28.300.000	\$ 37.700.000

- Régimen de bonificación de tasas:  
*“Mejoramos el acceso y las condiciones de los créditos para las PyMEs, de manera que puedan financiar sus necesidades de inversión y capital de trabajo a tasas de interés competitivas.  
La Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional adjudica cupos de crédito a Entidades Financieras a través de licitaciones o convenios específicos. La MiPyME puede tramitar el crédito en alguno de los bancos partícipes de la operatoria, quienes efectúan el análisis crediticio de la empresa y en caso de calificar como sujeto de crédito le otorgan préstamos a tasa bonificada.  
Es un Régimen por el cual las pymes pueden obtener financiamiento con la tasa bonificada y reducirse en hasta 5 puntos.”*
  
- Programa Nacional para el Desarrollo de Parques Industriales Públicos en el Bicentenario  
*“Financiamos obras de infraestructura dentro y fuera de los Parques Industriales públicos, privados o mixtos y asimismo fomentamos la radicación en ellos, de Pequeñas y Medianas Empresas mediante la bonificación parcial de la tasa nominal anual que establezcan las entidades financieras por préstamos a otorgarse en el marco del Programa.  
Para ello, el Programa contempla la articulación de distintas áreas del Ministerio de Industria, así como la coordinación con otros Ministerios y el Banco de la Nación Argentina previendo:*
  - *La creación del Registro Nacional de Parques Industriales*
  - *El otorgamiento de ANR (Aportes no reintegrables) a los Parques Industriales Públicos, para la realización de obras de infraestructura intramuros.*
  - *La realización, a través del Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios, de obras de infraestructura extramuros que permitan potenciar a los citados Parques.*
  - *El otorgamiento de créditos para las empresas con tasa bonificada por la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional, a los fines de la radicación y desarrollo de las mismas en los Parques Industriales públicos, privados o mixtos.”*

- FINANCIAMIENTO PARA LA GENERACIÓN DE AGREGADO DE VALOR EN ORIGEN:

*“1.- DESTINATARIOS: Micro, pequeños y medianos productores y empresas agropecuarias, agroalimentarias, agroenergéticas y agroindustriales – personas físicas o jurídicas – cuyas explotaciones se encuentren dentro del territorio de la Provincia de BUENOS AIRES (excluidos los Partidos que integran el Gran Buenos Aires) y que procesen materias primas de origen agropecuario o de pesca, que produzcan servicios ambientales o para el medio rural, insumos, bienes intermedios o de capital.*

*2.- DESTINO: Financiación de proyectos de inversión con criterio amplio, en rubros tales como:*

*2.1. Inversiones fijas:*

*2.1.1. Construcción, adecuación y/o ampliación de instalaciones e infraestructura rural para actividades de agregado de valor dentro de la unidad de producción agropecuaria.*

*2.1.2. Adquisición de nuevo equipamiento agrícola y agroindustrial de fabricación nacional.*

*2.1.3. Construcción, instalación y acondicionamiento de infraestructura productiva fuera del establecimiento agropecuario, para procesamiento de materias primas agropecuarias producidas localmente o producción de insumos agropecuarios, incluyendo localizaciones rurales, urbanas y parques industriales.*

*2.1.4. Adquisición de maquinaria, equipos e instalaciones para la implementación, ampliación o mejoramiento de líneas de procesamiento local de las materias primas de la región.*

*2.1.5. Implementación de sistemas de mejoramiento ambiental de los residuos contaminantes líquidos, sólidos o gaseosos emitidos al ambiente como resultado del agregado de valor en origen de materias primas agropecuarias.*

*2.1.6. Instalaciones y equipos para control de adversidades climáticas, como ser: riego mecanizado, mallas antigranizo, sistemas de control de heladas, etcétera. 2.2. Capital de trabajo asociado a la inversión y/o capital de trabajo para molinos productores de harina de trigo, pudiéndose otorgar como único destino.*

*En todos los casos, como condición excluyente, se deberá presentar un proyecto de inversión el que deberá ser declarado previamente elegible por el MINISTERIO. Quedan expresamente excluidos como destinos a financiar Vehículos: Automóviles, motos, camiones y acoplados, camionetas y pick*

*ups, ya sea que se trate de versiones con tracción simple (4x2) o doble tracción (4x4). Adquisición de inmuebles rurales o de cualquier índole (campos, terrenos, etcétera). Honorarios profesionales de cualquier índole. Refinanciación de pasivos y compra de empresas en marcha.*

*3.- MONEDA: Pesos.*

*4.- MONTO DE LOS PRÉSTAMOS Y PROPORCIÓN DEL APOYO:*

*4.1. Inversiones fijas: hasta el CIENTO POR CIENTO (100%) de la inversión neta del Impuesto al Valor Agregado (IVA), con un monto máximo de PESOS DOS MILLONES QUINIENTOS MIL (\$ 2.500.000.-).*

*4.2. Capital de trabajo asociado a la inversión: hasta el CIENTO POR CIENTO (100%) de las necesidades con un monto máximo de PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000.-) y sin exceder el VEINTE POR CIENTO (20%) del monto total del préstamo.*

*4.3. Capital de trabajo para molinos productores de harina de trigo: hasta el CIENTO POR CIENTO (100%) de las necesidades con un monto máximo de PESOS DOS MILLONES QUINIENTOS MIL (\$ 2.500.000.-). Por todo concepto, la suma destinada a inversiones y capital de trabajo asociado a la inversión con bonificación por parte del MINISTERIO, no podrá superar por empresa o grupo económico los PESOS DOS MILLONES QUINIENTOS MIL (\$ 2.500.000.-).*

*5.- PLAZO Y FORMA DE PAGO: Inversiones fijas y capital de trabajo asociado a la inversión: hasta DIEZ (10) años, pagadero en cuotas trimestrales o semestrales. El interés será pagadero en forma trimestral o semestral, sin períodos de gracia. En caso de desembolsos parciales el plazo se computará a partir del primer desembolso. Capital de trabajo para molinos productores de harina de trigo: Hasta 12 meses pagaderos en forma trimestral o semestral.*

*6.- DESEMBOLSOS: Cuando la inversión implique la necesidad de realizar desembolsos parciales, el plazo máximo entre el primero y el último no podrá exceder los SEIS (6) meses.*

*7.- RÉGIMEN DE AMORTIZACIÓN: En todos los casos se liquidará mediante el sistema alemán con cuotas trimestrales o semestrales, según la estacionalidad de los ingresos del productor.*

*8.- PERÍODO DE GRACIA: El vencimiento de la primera cuota de amortización tendrá lugar como máximo a los DOCE (12) meses de realizado el desembolso.*

*9.- INTERÉS: La tasa a aplicar será variable, en función a la tasa promedio mensual que publica el BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA como Badlar o la que en el futuro la reemplace más SEIS (6)*

*puntos porcentuales anuales. La tasa variable de los préstamos será repactada al vencimiento de cada servicio. La Tasa Badlar Total a aplicar al nuevo período surgirá del promedio de dicha tasa correspondiente al mes inmediato anterior al período de repactación. Sobre esta tasa el MINISTERIO, compensará SEIS (6) puntos porcentuales, resultando Badlar total la tasa final para el tomador. En caso de verificarse que el financiamiento no se aplicó a los destinos de la LÍNEA, el cliente perderá en forma definitiva la bonificación de la tasa.*

*10.- COMISIÓN DE ACUERDO: DOS POR CIENTO (2%) anual a percibirse en forma adelantada al momento de efectivizarse la operación y en los años sucesivos sobre el saldo del capital adeudado.*

*11.- GARANTÍAS: A satisfacción del BANCO.*

*12.- CESE DE LA COMPENSACIÓN: La mora, quiebra decretada o concurso preventivo proveído del prestatario, implicará el cese inmediato de la compensación de tasas por parte del MINISTERIO, quedando establecido que el BANCO le aplicará al préstamo, la tasa Badlar más la compensación no percibida, con los respectivos intereses moratorios y punitivos.*

*13.- OTRAS CONDICIONES: Presentación de los proyectos de inversión: Los proyectos deberán ser entregados impresos y en formato electrónico (planillas de inversiones, costos, ingresos y flujos de fondos con indicadores en Excel con fórmulas) en la Dirección de Financiamiento de la Dirección Nacional de Procesos y Tecnología, de la SUBSECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR Y NUEVAS TECNOLOGÍAS, perteneciente a la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO o en el BANCO, Casa Central o Sucursales. El BANCO remitirá el proyecto para su evaluación, en formato electrónico, a la dirección [finagro@minagri.gob.ar](mailto:finagro@minagri.gob.ar). Contenido del Proyecto de Inversión: Los proyectos deberán estar preparados en formularios o en guías usualmente utilizados para este tipo de documentos, cuyos contenidos podrán variar según las particulares características de cada proyecto.”*

## **Maquinarias presupuestos y especificaciones:**

### **Presupuesto Clasificadora FABRINOR S.A.**

#### *Características:*

*Las Clasificadoras limpian por medio de viento y clasifican por medio de zarandas que se pueden cambiar para los diferentes cereales.*

*En la Clasificadora AM 2500 las zarandas trabajan todas juntas en un mismo plano a diferencia de la AC 5000 que tiene un sistema más moderno en donde las zarandas funcionan en diferentes planos para un mejor rendimiento. Esto nos destaca del resto de las marcas ya que es la única con cajones independientes. También es la única que viene con el pulsador de bolsas incorporado y el resto de los accesorios como la noria para trabajo a granel y curador de semillas, están mecánicamente acoplados para funcionar con el mismo motor de la maquina, tanto el eléctrico como a explosión según la necesidad del cliente.*

*Están construidas con materia prima de la mejor calidad, pintadas con poliuretano y fondo epoxi. Como resultado obtenemos máquinas confiables, reforzadas y*

*duraderas. Con garantía y el mejor servicio post venta.*

**\* 1 CLASIFICADORA DE SEMILLAS “AM 2500” CON PULSADOR DE BOLSAS INCORPORADO, CAÑO ALIMENTADOR DE NORIA, ZARANDAS CON PERFORACION A MEDIDA, MOTOR ELECTRICO DE 5,5 HP TRIFASICO BLINDADO A 1500 RPM, LLANTAS Y CUBIERTAS.**

**CAPACIDAD APROX.:2500 Kg./h** (Entiéndase cereales de 800 Kg./m<sup>3</sup>).-  
\$ 158.383,00

**\* NORIA P/ TRABAJO A GRANEL PLEGABLE P/ TRANSPORTE** \$  
16.577,00

**\* MOTOR HONDA DE 13 H.P. SIN ARRANQUE, C/POLEAS, CORREAS Y MESA**\$ 22.250,00

**\* JUEGO DE ZARANDAS** \_\_\_\_\_ \$  
5.782,00

\$ 202.992,00

-10% Decreto \_\_\_\_\_ \$

20.299,20

\$ 182.692,80

+ IVA 10,5 % \_\_\_\_\_ \$

19.182,74

**Precio Financiado** \$

**201.875,54**

- 10% pago contado \_\_\_\_\_ \$

20.187,55

**Precio contado** \$

**181.687,99**

**\* 1 CLASIFICADORA DE SEMILLAS “AC 5000” CON PULSADOR DE BOLSAS INCORPORADO, CAÑO ALIMENTADOR DE NORIA, ZARANDAS CON PERFORACION A MEDIDA, MOTOR ELECTRICO DE 7,5 HP TRIFASICO BLINDADO A 1500 RPM, LLANTAS Y CUBIERTAS.**

**CAPACIDAD APROX.: 5.000 Kg. /h.(Entiéndase cereales de 800 Kg./m<sup>3</sup>).**  
 \$ 215.722,00

**\* NORIA P/ TRABAJO A GRANEL PLEGABLE P/ TRANSPORTE**  
 \$ 16.577,00

**\* MOTOR HONDA DE 13 H.P. SIN ARRANQUE, C/POLEAS, CORREAS Y MESA** \$ 22.250,00

**\* JUEGO DE ZARANDAS** \_\_\_\_\_ \$  
7.736,00

\$ 262.285,00

-10% Decreto \_\_\_\_\_ \$ 26.228,50

\$ 236.056,50

+ IVA 10,5 % \_\_\_\_\_ \$ 24.785,93

**Precio Financiado** \$ 260.842,43

- 10% desc. Contado \_\_\_\_\_ \$  
 26.084,24

**Precio contado** \$  
**234.758,19**

**RUTA 9 KM. 397**

**Fax (54) 03471 - 461036/462620/ 490123**

PERFORACION ZARANDAS CLASIFICADORA (ESTIMATIVO Y/O TEORICO)

<u>AVENA</u> Tajo 3,50 Tajo 3 Tajo 1,75	<u>GIRASOL</u> Red. 10 Red. 8 Tajo 2	<u>ACHICORIA</u> Red. 2 Tajo 1,50 Red. 1,25	<u>CEBADA</u> Tajo 4,50 Tajo 4,25 Tajo 1,75	<u>SOJA-ARVEJA</u> Red. 9,5 Red. 7,5 Tajo 4,25	<u>CENTENO</u> Red. 4,5 Tajo 2 Tajo 1,75
<u>FESTUCA-RAY</u> <u>PASTO OVILLO</u> Red. 5 Tajo 1,25 Red. 1	<u>MAIZ</u> Red. 12 Red. 9,5 Red. 7,5	<u>PHALARIS- PASTO ROMANO</u> Red. 2 Tajo 1,25 Red. 1,5	<u>TRIGO</u> Red. 6 Red. 4,5 Tajo 2,25	<u>SORGO GRANIFERO</u> Red. 6 Red. 4,5 Tajo 2	
<u>CEBADILLA</u> Red. 4,5 Tajo 2 Red. 1,5	<u>LINO</u> Red. 5 Red. 2 Tajo 1,75	<u>SORGO FORRAJERO</u> Red. 6 Tajo 3 Tajo 1,25	<u>AGROPIRO</u> Red. 10 Red. 2 Tajo 1,5	<u>LOTUS</u> Red. 2,5 Red. 1,75 Red. 1,5	
<u>LENTEJA</u> Red. 6,50 (Palitos) Red. 3,75 (Vicia) <del>Tajo 3,75 (enred.)</del> Tajo 3,25	<u>LENTEJA PARTIDA</u> Tajo 1,75	<u>TREBOL BLANCO</u> Red. 2 Red. 1,5 Tajo 1,25	<u>ARVEJA</u> Tajo 3,25 (Arvejilla)		
<u>TREBOL ROJO</u> Red. 2,5 Red. 1,5 Tajo 1,25	<u>TRIGO CANDEAL</u> Red. 6 Red. 4 Tajo 2,25	<u>COLZA- MOSTAZA</u> Red. 2,5 Red. 2 Tajo 1,5	<u>MIJO-MOHA</u> Red. 2,50 Red. 1,75 Tajo 1,5	<u>GARBANZO</u> Red. 11,5 Red. 9 Tajo 5,25	
<u>GATON PANIX</u> Red. 2,5 Red. 1,75	<u>ALFALFA</u> Red. 3 Red. 2	<u>ARROZ</u> Tajo 2,75 Tajo 2,25	<u>GARBANZOS</u> Red. 12 Red. 9	<u>POROTO NEGRO</u> Red. 9,5 Red. 7,5	

## Presupuesto Cintas transportadoras Bec-car



 <p><b>TELEFONOS:</b> 0341-4941329 / 4941599      <b>Web:</b> www.bec-car.com.ar</p>	Fecha de Emisión: 10/09/2015      N° pagina: 1 <b>PRESUPUESTO N° 0001 - 00004558</b> CUIT: 30-70962756-9      Ing. Brutos: 091-089201-3 <b>IVA Responsable Inscripto</b> F 7.2/01 - Rev 0
---	--

<b>Sr(es):</b> ARGENFLOR      Cuenta: 6588
Domicilio: LAVALLE 53      Localidad: TRENQUE LAUQUEN

CÓDIGO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO	BONIF.	SUBTOTAL
50006	*****	CINTA TRANSPORTADORA PLANA MOD. CP-600.40 BOLSAS/CAJAS Largo 6m, Banda 40cm ancho c/unión vulcanizada y TACOS traba bolsas. Robusta ESTRUCTURA, BARANDAS extraíbles. Incluye MOTOREDUCTOR trif. 2HP, llave INVERS.Reforz. y Neumát.NUEVOS	\$ 75,599.00		75,599.00
50021	*****	CINTA TRANSPORTADORA GRANELERA MOD. R-800.60 GU Largo 8m, Banda 60cm ancho c/unión vulcanizada, sobre TRIO DE RODILLOS. PINTURA POLIURETANICA TABL.Eléctrico + MOTOR Trif.4HP (ubicado extremo superior) EQUIPO PARA INSTALACION FIJA.	\$ 117,538.00		117,538.00

PUESTO EN BEC-CAR S.A

Fecha de entrega: / /      Estos precios son por mercadería puesta en Fábrica ( Carcarañá - Santa Fe )

Cond. de pago: A convenir	Subtotal	Iva	21.00
<b>VALIDEZ DE LA OFERTA 48 HORAS</b>	Subtotal	193,137.00	Iva 10.50      20,279.39
Quedamos a su disposición para ampliar cualquier información.	Imp. Internos:		
USUARIO: JUAN CRUZ      MUCHAS GRACIAS POR CONSULTAR	Exento:		
	<b>TOTAL</b>		<b>213,416.39</b>

**Presupuesto zarandas clasificadoras CEDAR**



Arequito, 09 de Septiembre de 2015

**LUCA MAVOLO**

Trenque Lauquen  
Buenos Aires

De nuestra consideración:

Nos es grato llegar a Uds. por medio de la presente a efectos de remitir, de acuerdo a lo solicitado, el siguiente presupuesto:

**Presupuesto: No. 18437-437-15**

### COTIZACIÓN TÉCNICA Y COMERCIAL

## LIMPIADORA ZARANDEADORA LZD 80



Limpiadora de granos nueva, de cuerpo oscilante, con un zarandón de grueso por cada zaranda de fino SISTEMA DE FACIL MANTENIMIENTO Y GRAN PERFORMANCE, con bajo ruido y posibilidad de ampliación en el futuro.

En caso de necesitar mayor información, no dude en contactarse

Atentamente,

Walter R. Jurado  
Departamento Ventas  
03464 15526851  
waljurado@cedar.com.ar

Leandro Majul  
Departamento Ventas  
03464 15541962  
leandromajul@cedar.com.ar



**A**    **LIMPIADORA ZARANDEADORA MODELO LZD 80**    **01**    **u\$s 22.500,-**  
Gastos de embalaje incluido.

#### **LIMPIADORA**

Compuesta de un chasis integral elaborado en chapa de 3,2 y 6 mm. de espesor con cuerpo oscilante suspendido por cable de acero y cajón portazarandas elaborado en chapa laminada en caliente de 3,2 mm. de espesor. Cada una de las zarandas constitutivas del equipo se proveerá elaborada mediante un bastidor de perfiles plegados en chapa de 3,2 mm. con un piso inferior de tejido tramado para lograr el movimiento de las bolas de caucho duro y permitir la salida de impurezas. La parte superior de la zaranda será de chapa perforada en diámetro variable según las necesidades de cada caso. El sistema de limpieza de las zarandas se realiza a través de bolas de caucho duro en movimiento libre en la parte inferior de la misma.

En la parte superior y previo al ingreso al equipo, el mismo contará con una zaranda para cuerpos gruesos como ser palos, hojas, marlos, etc. en cada zaranda, el cual descargará dichas impurezas en una salida general distinta y separada de la de finos.

El movimiento general se logra mediante motores de 2 CV a 1500 RPM el cual acciona un volante descontrapesado elaborado y maquinado en fundición gris. Todos los componentes metálicos están protegidos por una doble capa de antióxido al cromato de zinc y pintura de terminación general.

El recambio de zarandas se logra aflojando una serie de virolas en ambos laterales del equipo y retirándolas por la parte delantera, operación que se realiza rápidamente y por un solo operario.



REFERENCIAS: 1. Modulo de zaranda; 2. Tolva de alimentación; 3. Escalera con protección; 4. Obra civil; 5. Rosca extractora de impurezas; 6. Descarga de granos limpios.

Obra civil

Altura: 1.400 mm.

Limpiadora

Largo: 2.380 mm.

Ancho: 2.625 mm.

Alto: 2.200 mm.

Peso neto del equipamiento: 2.262 Kg

Potencia total instalada: 1,47 kW

Zarandas para impurezas gruesas: 3 zarandas = 6 m<sup>2</sup>

Zarandas para impurezas finas: 3 zarandas = 12 m<sup>2</sup>

Total área de zarandas: 18 m<sup>2</sup>

**OPCIONALES**

**B** **LIMPIADORA ZARANDEADORA MODELO LZD 110** 01 u\$s 35.100,-  
Gastos de embalaje incluido.

Limpiadora

Largo: 2.380 mm.

Ancho: 2.625 mm.

Alto: 3.280 mm.

Peso neto del equipamiento: 3.696 Kg

Potencia total instalada: 2,94 kW

Zarandas para impurezas gruesas: 4 zarandas = 8 m<sup>2</sup>

Zarandas para impurezas finas: 4 zarandas = 16 m<sup>2</sup>

Total área de zarandas: 24 m<sup>2</sup>



### CONDICIONES COMERCIALES

**Precio básico:-** Los valores mencionados anteriormente son en USD (Dólares americanos) sin IVA (10,5%) y puesto sobre camión en fabrica de Arequito – Santa Fe – Argentina.

**Plazo de entrega:-** A convenir entre las partes.

**Forma de pago:-** A convenir entre las partes.

**Embalaje:-** El mismo se realiza cuidadosamente por personal calificado en cajones especiales de madera certificada, en la sección cargas de nuestra empresa.

Para la conversión de Dólar a Peso, se tomará el valor del Dólar tipo vendedor del Banco de la Nación Argentina del día anterior del pago.-

Incluye Decreto Nro.: 379/2001.

(Si dicho decreto es derogado antes de la facturación del bien, el valor descontado será incluido en el presente presupuesto).

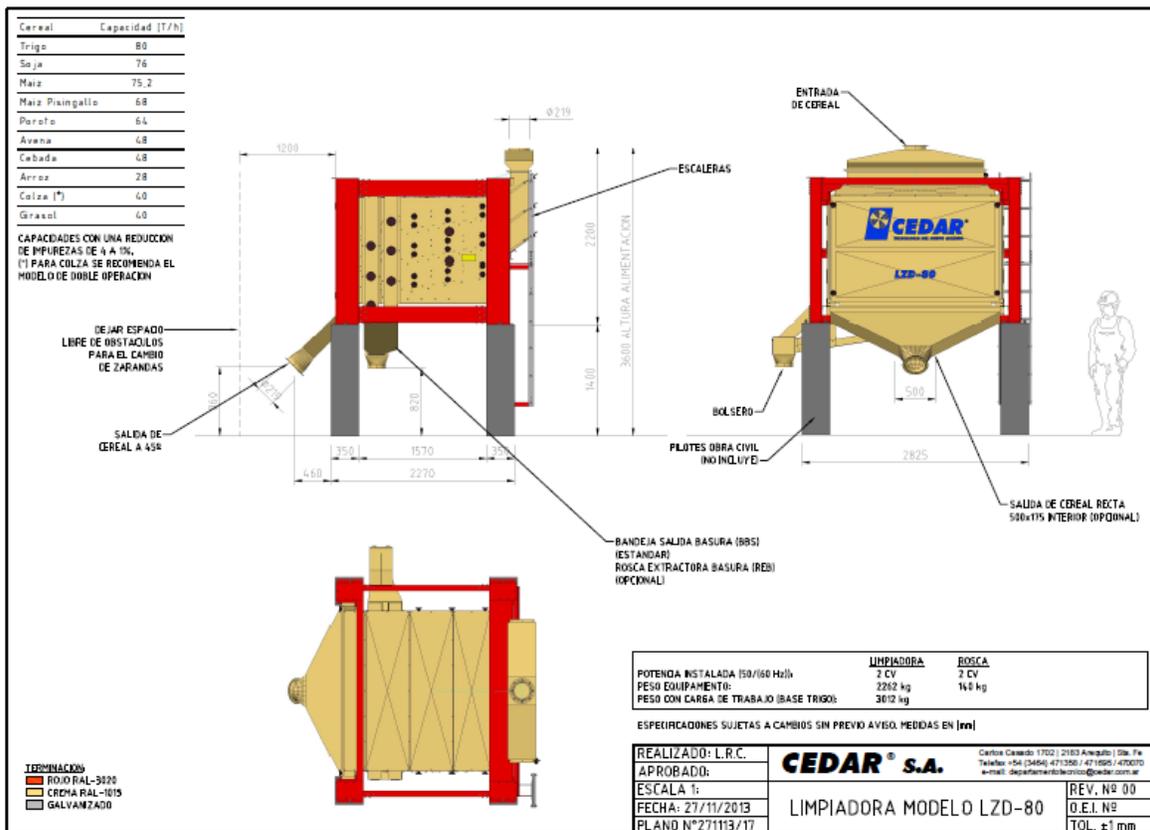
**No se incluye:**

- \_ La obra civil y puntos de arriostamiento, acerca de la cual se proveerá un plano indicando dimensiones aproximadas, cotas con detalles de apoyos y esfuerzos a soportar por la fundación, la misma deberá ser recalculada por personal designado por el cliente, deslindando de esta manera cualquier responsabilidad de nuestra empresa al respecto.
- \_ Gastos de grúa por descarga, posicionamiento y armado en planta.
- \_ Armado en planta.
- \_ Sistema de alimentación y extracción de cereal a la secadora.
- \_ Flete desde fábrica hasta destino.

**Puesta en Marcha:-** Una vez que el cliente confirme las conexiones correspondientes, energía eléctrica y cereal en condiciones, se incluye un día para la puesta en marcha de nuestro servicio técnico y el adiestramiento al personal necesario.

**Observaciones-** No incluye trámites, permisos o habilitación ante ninguna entidad.

**Validez de la oferta:-** 30 días.



**BANDEJA PARA SALIDA BASURA (PROVISION ESTANDAR)**

-RECOMENDABLE PARA UNA CANTIDAD DE IMPUREZAS <10%  
-LA POSICION DE ESTA SALIDA PUEDE SER IZQUIERDA O DERECHA.

**ROSCA EXTRACTORA BASURA (PROVISION OPCIONAL)**

FRECUENCIA	POTENCIA	CAUDAL
50 Hz	2 CV (1,47 kW)	72 m <sup>3</sup> /h
60 Hz	2 CV (1,47 kW)	87 m <sup>3</sup> /h

-RECOMENDABLE PARA UNA CANTIDAD DE IMPUREZAS >10%

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

**ENTRADA CEREA CON IMPUREZAS**

**SALIDA IMPUREZAS**

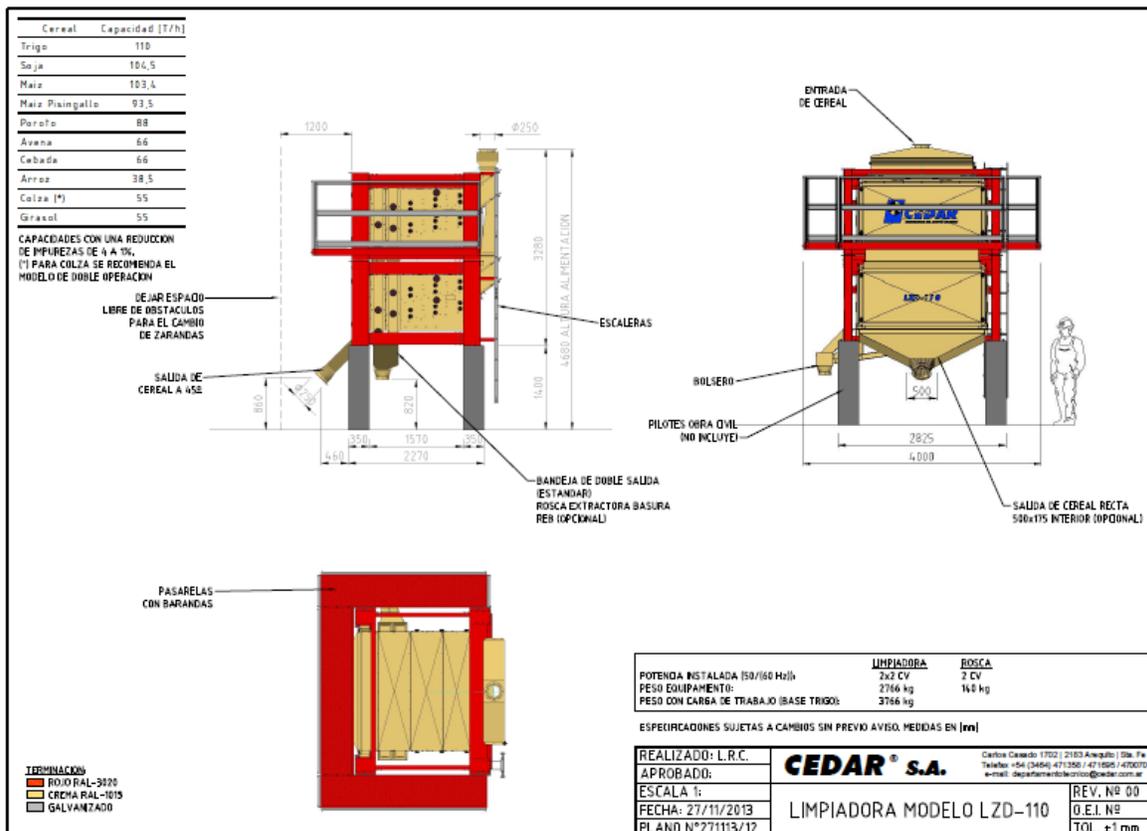
**SALIDA CEREA LIMPIO**

**SALIDA DE CEREA A 45º (ESTANDAR)**

**BRIDA ENTRADA Y SALIDA DE CEREA A 45º**

**SALIDA DE CEREA RECTA (OPCIONAL)**

REALIZADO: L.R.C.	<b>CEDAR S.A.</b>	Cedra S.A. - Calle Comercio 1702 - 2163 Arequipa - Per. Fe	
APROBADO:		Teléfono: +51 (084) 471258 / 471594 / 470070 e-mail: departamentoventas@cedar.com.pe	
ESCALA: 1:	LIMPIADORA MODELO LZD-80	REV. Nº 00	
FECHA: 27/11/2013		O.E.I. Nº	
PLANO Nº 271113/18		TOL. ±1 mm	



## Presupuesto cintas transportadoras Fabrinator



Juan B. Alberdi2397  
2508 - Armstrong  
Santa Fe  
Argentina

Fax (54) 03471-461036/462620/490123

Página web: [www.fabrinatorsa.com.ar](http://www.fabrinatorsa.com.ar)

Correo de electrónico: [compras@fabrinatorsa.com.ar](mailto:compras@fabrinatorsa.com.ar) - [ventas@fabrinatorsa.com.ar](mailto:ventas@fabrinatorsa.com.ar) - [info@fabrinatorsa.com.ar](mailto:info@fabrinatorsa.com.ar)

PRECIO LISTA

+ CINTA TRANSPORTADORA "CL-01" DE 6 METROS, CON MOTOR HIDRÁULICO O ELECTRICO DE 2 H.P. (MONOFASICO O TRIFASICO), CON REDUCTOR EN BAÑO DE ACEITE Y LLANTAS 650 x 16 x 1/4" **\$ 61,136**

CINTA TRANSPORTADORA "CL-01" DE 7 METROS, CON MOTOR HIDRÁULICO O ELECTRICO DE 3 H.P. (MONOFASICO O TRIFASICO), CON REDUCTOR EN BAÑO DE ACEITE Y LLANTAS 650 x 16 x 1/4" **\$ 66,055**

+ CINTA TRANSPORTADORA "CL-01" DE 8 METROS, CON MOTOR HIDRÁULICO O ELECTRICO DE 3 H.P. (MONOFASICO O TRIFASICO), CON REDUCTOR EN BAÑO DE ACEITE Y LLANTAS 650 x 16 x 1/4" **\$ 70,167**

+ CINTA TRANSPORTADORA "CL-01" DE 9 METROS, CON MOTOR HIDRÁULICO O ELECTRICO DE 3 H.P. (MONOFASICO O TRIFASICO), CON REDUCTOR EN BAÑO DE ACEITE Y LLANTAS 650 x 16 x 1/4" **\$ 75,413**

## Presupuesto habilitación "Seguridad e Higiene"

El siguiente presupuesto fue presentado por el ingeniero Mario Carregno, para la habilitación de seguridad e higiene:

# ANEXO Elaboración y Exportación de manzanilla industrial 2015

Fecha de Contrato: **13-may-15**

Obra: **ArgenManz S.R.L.**

Profesional: **Ing. Mario Carregno**

Comitente: **Directivos**

## **HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO PARA TODA ACTIVIDAD, EXCEPTO LA CONSTRUCCION**

**Categoría y Carga Horaria Mensual según su tabla de dedicación que se describe**

Cantidad de Trabajadores Equivalentes	Categoría A	Categoría B	Categoría C
	Cap. 5,6,11,12,14,18 al 22	Cap. 5,6,7,11 al 22	Cap. 5, al 21
1 a 15		2	4
16 a 30		4	8
31 a 60		8	16
61 a 100	1	16	28
101 a 150	2	22	44
151 a 250	4	30	60
251 a 350	8	45	78
351 a 500	12	60	96
501 a 650	16	75	114
651 a 850	20	90	132
851 a 1100	24	105	150
1101 a 1400	28	120	168
1401 a 1900	32	135	186
1901 a 2000	36	150	204
más de 3000	40	170	220

Trabajador Equivalente = Trabajadores de Producción + 50% Trabajadores Administrativos

Cantidad de Horas **120**

Cantidad de meses contratados **2**

Calculo del Honorario Mínimo

**H = 10% Hon. Mín. x Horas**

no podrá ser menor al 50% del Arancel Mínimo vigente

**Honorario Mínimo Mensual (H)=** **\$ 27.000,00**

**Honorario Mínimo Contratado =** **\$ 54.000,00**

## **Presupuesto coordinación, calibración y dirección para la instalación de la maquinaria:**

El siguiente presupuesto fue presentado por el ingeniero mecánico Nilo Butler, según resolución del colegio de ingenieros:

ANEXO III RESOLUCIÓN N° 1.106 del 17/07/2013



VIGENCIA a partir del 01/09/13

COEFICIENTE DE ACTUALIZACIÓN

0,20

sobre valores monetarios del Decreto 6964/65

COLEGIO DE INGENIEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

PROYECTO Y DIRECCIÓN : Categoría 5<sup>ta</sup> Obras de Electromecánica

MONTO DE OBRA		%	HONORARIOS	
Parcial	Acumulado		Parcial	Acumulado
\$ 200.000,00	\$ 200.000,00	7,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00
\$ 800.000,00	\$ 1.000.000,00	6,50	\$ 52.000,00	\$ 66.000,00
\$ 1.000.000,00	\$ 2.000.000,00	6,00	\$ 60.000,00	\$ 126.000,00
\$ 4.000.000,00	\$ 6.000.000,00	5,50	\$ 220.000,00	\$ 346.000,00
\$ 14.000.000,00	\$ 20.000.000,00	5,00	\$ 700.000,00	\$ 1.046.000,00
Excedente		4,50		

## Presupuesto para la construcción del edificio de la planta industrial:

El siguiente presupuesto fue solicitado a la Maestro Mayor de Obra Carina M. Lancon:

**PRESUPUESTO PARA LA CONSTRUCCION DE GALPON INDUSTRIAL Y DEPENDENCIAS.**

**COMITENTE: INGENIERO INDUSTRIAL LUCA MAVOLO RUBICACIÓN.**

**EL PRESUPUESTO ESTA CONTEMPLADO: PROYECTO, DIRECCION TECNICA Y DIRECCION EJECUTIVA. ESTA EXCLUIDA LA CONTRATACION DEL CONSTRUCTOR COMO LA MANO DE OBRA, DERECHOS DE CONSTRUCCION MUNICIPALES.**

GALPON	3000m2	\$ 11.917.080
TALLER	500 m2	\$ 5.958.540
OFICINA	50m2	\$ 315.000
BAÑO PERSONAL	100m2	\$ 2.979.562

**CARINA LANCON**

TEC.MMO

MAT.44012

TRENQUE LAUQUEN, 11/5/2016

**1.1. Fuentes de información:**

Se tiene fuentes de información de segunda:

- Argentina Trade net Embajada de la República Argentina “El mercado de plantas aromáticas para su uso medicinal y cosmético”
- Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile “Plantas medicinales y Aromáticas”
- Pro Chile en Tokio “Estudio de Mercado hierbas e infusiones”
- Fundación Exportar “Plan de promoción sectorial, Hierbas Aromaticas”

Asesores relacionados a la producción de manzanilla, comercialización y exportación de la misma:

- Ing. Agr. Pablo Antonio Mavolo:
  - Socio/Gerente “El Vinal S.R.L.”
  - Gerente de Producción
  - Control de calidad.
  - Gestión en la exportación de manzanilla.
- Lic. Alejandra Schiavi:
  - Directora Técnica “Plantadroga S.A.”
  - Organización de la fábrica y de la producción
  - Control de Calidad
  - Toma de Muestra
  - Administración de Bancos
- Lic. Comercio Exterior Pablo Vicente
  - Consultas sobre documentaciones, tipo de información, etc.

### **Análisis que determinan la calidad del producto:**

Los siguientes análisis fueron utilizados por Argenflora S.C.A. para determinar la calidad de su producto.

#### **Análisis físico y botánico:**

- Impurezas vegetales
- Impurezas minerales
- Insectos en 10 g
- Cenizas totales
- Perdida el secado

#### **Análisis organoleptico:**

- Color
- Perfume
- Sabor

#### **Análisis Químico:**

- Aceites esenciales ..ml/100g

#### **Análisis microbiológico**

- Carga bacteriana mesofila
- Hongos
- Lievites
- Colimetría total
- E. coli
- Salmonella
- Bacillus cereus

#### **Residuos:**

- Pesticidas (ppm)
- Fumigantes (ppm)
- Metales pesados (ppm)