



MENDOZA

RESOLUCION 2357/2015 MINISTERIO DE SALUD

Aranceles por Servicios de la Dirección de Higiene de los Alimentos. Deroga resolución 140/13.
Del: 13/11/2015; Boletín Oficial 24/11/2015

Visto el expediente 1421-D-15-77741, en el cual la Dirección de Higiene de los Alimentos solicita derogar la Resolución N° 140/13 y actualizar los aranceles de los servicios de la citada Dirección y del Departamento Laboratorio Bromatológico; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar la Resolución N° 140/13 por la cual se establecen los aranceles por servicios que presta la Dirección de Higiene de los Alimentos y Análisis de Laboratorio, a fin de que los mismos estén de acuerdo a los costos de los insumos actuales; Que el Sr. Ministro de Salud, es la autoridad de aplicación del Código Alimentario Argentino y que en los términos de la Ley N° 6366 y aun modificatoria, Ley N° 7347, se encuentra facultada para su aplicación la Subsecretaría de Administración y Planificación, a través de la Dirección de Higiene de los Alimentos;

Que por lo expuesto se deben actualizar los aranceles de los servicios y análisis de laboratorio del Departamento Bromatológico de la Dirección de Higiene de los Alimentos, en función de la variación de precios;

Por ello, en razón de lo dictaminado por la Dirección de Asuntos Jurídicos a fs. 30 y la conformidad de la Dirección General de Administración a fs. 31 y de la Subsecretaría de Administración y Planificación a fs. 32 del expediente de referencia,

EL MINISTRO DE SALUD

RESUELVE:

Artículo 1°- Derogar la Resolución N° 140/13.

Art. 2°- Actualizar los valores de los Aranceles, por Servicios de la Dirección de Higiene de los Alimentos (Inscripción de Establecimiento, Productos, Unidad de Transporte Alimenticia, Capacitaciones, etcétera) y Análisis de Laboratorio, como se indica en el Anexo que forma parte de la presente resolución, los que serán actualizados en función de la variación de precios.

Art. 3°- Establecer que el ajuste de la variante en la aplicación de los aranceles, se efectuará semestralmente, por razones técnicas y administrativas, tomando como referencia el acumulado en dicho período para su ajuste.

Art. 4°- Proceder a categorizar los establecimientos vinculados con la manipulación y/o elaboración de alimentos, desde su elaboración hasta el consumo según lo establece el Régimen de Arancelamiento.

Art. 5°- Establecer que la inscripción de establecimiento y/o producto tendrán una validez de cinco (5) años, excepto las elaboraciones de productos para terceros y en el caso de establecimientos donde exista un contrato de locación, comodato u otro que legitime el derecho invocado por la parte interesada, la duración de la inscripción será señalada por dicho contrato, siempre que no exceda los cinco (5) años.

Se podrá solicitar la re-inscripción del establecimiento y/o producto dentro de los sesenta (60) días antes de la fecha de su vencimiento y en las mismas condiciones respecto a la inscripción original. En caso de modificación/es y/o ampliación se abonará el arancel

correspondiente a las mismas, además de la re-inscripción. El día posterior al vencimiento el establecimiento no podrá realizar sus actividades hasta tanto no regularice su situación. En este periodo, sólo podrá comercializar aquellos productos que fueron elaborados, fraccionados, etc. antes de perder la vigencia del establecimiento. Pasados los noventa (90) días de su vencimiento y de no iniciar la reinscripción, el establecimiento se dará de baja y automáticamente a los productos asociados al mismo con su posterior publicación.

Art. 6º- La presente resolución tendrá vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Mendoza.

Art. 7º- Comuníquese a quienes corresponda, publíquese y archívese.

Oscar E. Renna

ANEXO

ARANCELES DE LA DIRECCION DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El valor de los Aranceles por servicios prestados, de la Dirección de Higiene de los Alimentos, resultará de aplicar el ajuste en función de la variación de precios.

A- Aranceles por servicios de:

Inscripción y/o reinscripción en el Registro Nacional de Establecimiento

a-1 y/o Depósito Importador/Exportador.

001 CATEGORIA UNICA \$ 2.100

002 Inscripción y/o reinscripción en el Registro Nacional de Producto Alimenticio \$ 650

a-2 de Importación

Inscripción y/o reinscripción en el Registro Nacional de Establecimiento:

Elaborador, fraccionador, expendedor,

a-3 procesamiento parcial, empaque, otros.

003 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 1.500

004 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 1.300

001 Categoría C (hasta 5 personas) \$ 1.000

Inscripción y/o reinscripción en el Registro Provincial de Establecimiento: elaborador, fraccionador, expendedor, depósito y otros.

a-4 (Solo venta en mostrador)

006 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 1.300

007 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 1.000

008 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 900

Inscripción y/o reinscripción en el Registro

a-5 Nacional de Producto Alimenticio

009 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 620

010 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 550

011 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 400

012 Inscripción y/o reinscripción en el Registro de \$ 500

Unidades de Transporte de Alimentos (U.T.A.)

Certificación en el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias para vehículos gastronómicos.

a-6 (por móvil, por año)

013 Modificación del Producto Alimenticio: Datos del \$ 400

a-7 titular y/o datos del Producto

Modificación en el Certificado por omisión,

a-8 corrección y/o agregar datos.

014 Registro Provincial o Nacional de Establecimiento \$ 400

y/o Registro Nacional de Producto Alimenticio.

015 Unidades de transporte de Alimentos. (UTA) \$ 150

016 Cursos Manipuladores de Alimentos. (CMA) \$ 150

017 Copia del Certificado y/o Credencial: \$ 300

Establecimiento y/o Producto y/o Unidades de Transporte de Alimentos y/o Curso Manipuladores de Alimentos y/o director o asesor técnico. (Por a-9 cada certificado y/o

cada credencial)

018 a-10 Copia de la Aprobación de Rotulación del Producto \$ 330

Ampliación de Rubro y/o Actividad, Cambio de Domicilio, Incorporación de nuevas líneas de

a-11 elaboración y/o fraccionamiento del Establecimiento

019 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 850

020 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 700

021 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 500

Certificación: Copia fiel del original del Certificado de Establecimiento y/o Producto y/o Unidades de Transporte de Alimentos y/o Curso Manipuladores de Alimentos y/o Empresa. (Total

a-12 de copias por Empresa)

022 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 450

023 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 300

024 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 250

025 Inscripción Curso Manipuladores de Alimentos \$ 70

a-13 (por persona).

Homologación Curso Manipuladores de Alimentos por

a-14 Establecimiento.

026 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 700

027 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 550

028 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 350

029 Inscripción en el Registro Provincial de \$ 250

a-15 Profesionales (Por única vez).

030 Inscripción en el Registro Provincial de \$ 250

Designación de Profesionales para el Establecimiento como Director Técnico y/o Asesor Técnico y/o Capacitados.

a-16 (Por Establecimiento)

031 Libro de Registro de Inspecciones del \$ 100

a-17 Establecimiento

a-18 Autorización Provisoria

032 Categoría A (Más de 15 personas) por cada producto \$ 700

033 Categoría B (6 a 15 personas) por cada producto \$ 500

034 Categoría C (Hasta 5 personas) por cada producto \$ 350

035 Autorización al Establecimiento para el picado \$ 300

o triturado de carne fresca fuera de la vista del interesado. (Por

a-19 Establecimiento)

036 a-20 Toma de muestra a solicitud del interesado \$ 300

037 a-21 Desarchivo de Pieza Administrativa \$ 150

Inscripción y/o reinscripción en el Registro Provincial de Establecimiento

a -22 Domisanitario. (R.P.E.D.)

038 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 1.500

039 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 1.300

040 Categoría C (hasta 5 personas) \$ 1.000

Inscripción y/o reinscripción en el Registro Provincial de Producto

a-23 Domisanitario. (R.P.P.D.)

041 Categoría A (Más de 15 personas) \$ 620

042 Categoría B (6 a 15 personas) \$ 550

043 Categoría C (Hasta 5 personas) \$ 400

044 Reevaluación para la inscripción y/o reinscripción y/o modificación en el (RNPA): A partir de la segunda presentación \$ 250

de documentación observada

a-24 del producto a tramitar.

B- Aranceles por Análisis de Alimentos:

045 b-1 Peso Neto y Peso Ecurrido \$ 75

046 b-2 Caracteres Organolépticos \$ 75
047 b-3 Ensayo de Incubación a 37° y 55 °C (c/u) \$ 50
048 b-4 Humedad (Estufa a 100° - 150 °C) \$ 75
049 b-5 Refractometría Termostatzada \$ 75
050 b-6 Cenizas en mufla \$ 70
051 b-7 Azúcares reductores. Directo (Fehling-Causse-Bonnans) \$ 85
052 b-8 Azúcares totales (previa inversión) \$ 85
053 b-9 Cloruros (volumétricos) \$ 85
054 b-10 Acidez titulable totales \$ 75
055 b-11 pH Potenciométrico \$ 70
056 b-12 Recuento de mohos (método de Howard) \$ 85
057 b-13 Observación microscópica (previa coloración) \$ 85
058 b-14 Consistencia (Método de Bestwick) \$ 85
059 b-15 Índice de refracción \$ 75
060 b-16 Punto de fusión \$ 75
061 b-17 Estado de conservación general de envases \$ 75
062 b-18 Espacio libre de cabeza \$ 75
063 b-19 Enranciamiento (Reacción de Kreiss) \$ 75
064 b-20 Materia Grasa (Soxhlet) \$ 85
065 b-21 Materia Grasa butirométrica para leche (Método de Gerber) \$ 75
066 b-22 Materia Grasa butirométrica para dulce de leche (Método de Gerber). \$ 85
067 b-23 Materia Grasa butirométrica para crema \$ 75
068 b-24 Sólido no graso de la leche \$ 75
069 b-25 Densidad \$ 75
070 b-26 Presencia de sustancias conservadoras en leche \$ 75
071 b-27 Ensayo de reductasa \$ 75
072 b-28 Piel, fibra y semillas \$ 75
073 b-29 Índice de Peróxidos \$ 75
074 b-30 Índice de Bellier (saponificación) \$ 75
075 b-31 Hidroximetilfurfural (reacción de Fieche) \$ 75
076 b-32 Determinación de Glucosidasa \$ 75
077 b-33 Determinación de Lund \$ 75
078 b-34 Determinación de Dextrinas \$ 75
079 b-35 Reacción de Lugol \$ 75
080 b-36 Anhídrido sulfuros (libre y total) \$ 85
081 b-37 Alcohol por destilación \$ 85
082 b-38 Nitrógeno Proteico (Kjell Dahl) \$ 85
083 b-39 Nitrógeno amínico \$ 85
084 b-40 Identificación de edulcorantes \$ 85
085 b-41 Calcio (por calcinación y complexometría) \$ 85
086 b-42 Acidez volátil \$ 85
087 b-43 Pectinas (determinación cuantitativa) \$ 85
088 b-44 Acido ascórbico (titulación) \$ 85
089 b-45 Determinación de Thrichinella \$ 130
090 b-46 Observación microscópica de estructura vegetales \$ 85
091 b-47 Cafeína (cuantitativo) \$ 90
092 b-48 Almidón (cuantitativo-gravimétrico) \$ 90
093 b-49 Determinación de yodo en sal común \$ 90
094 b-50 Nitrato en sal común (Cualitativo) \$ 90
095 b-51 Nitritos en sal común (Cualitativo) \$ 90
096 b-52 Sulfatos en sal común (Cualitativo) \$ 90
097 b-53 Extracto acuoso (especias y condimentos) \$ 90
098 b-54 Extracto alcohólico (especias y condimentos) \$ 90
099 b-55 Extracto etéreo (especias y condimentos) \$ 90
100 b-56 Determinación glucosa comercial \$ 85

- 101 b-57 Sodio por fotometría de llama \$ 150
- C- Aranceles por Físico - Químico de agua
- 102 c-1 Sales totales (a 100 - 150 °C) \$ 60
- 103 c-2 Conductimetría \$ 85
- 104 c-3 Cloruros (Cuantitativo-argentométrico) \$ 85
- 105 c-4 Dureza total (Ca-Mg) \$ 85
- 106 c-5 Alcalinidad (fenolfaleina - Heliantina) \$ 85
- 107 c-6 Nitritos y Amoniaco (Cualitativo) \$ 85
- 108 c-7 Calcio (Cuantitativo) \$ 85
- 109 c-8 Magnesio (Cuantitativo) \$ 85
- 110 c-9 Nitratos (Cuantitativo) \$ 85
- 111 c-10 Cloro residual \$ 85
- 112 c-11 Cloro activo en clorógenos \$ 85
- 113 c-12 Sodio por Fotometría de llama \$ 85
- 114 c-13 Potasio por Fotometría de llama \$ 85
- 115 c-14 Litio por Fotometría de llama \$ 85
- D- Aranceles por Bacteriología de Alimentos
- 116 d-1 Recuento de gérmenes aerobios \$ 60
- 117 d-2 Coliformes (Número más probables) \$ 60
- 118 d-3 Recuento de Levaduras por cultivos \$ 60
- 119 d-4 Recuento de hongos y levaduras \$ 60
- 120 d-5 Recuento de termófilos \$ 60
- 121 d-6 Staphylococcus aureus \$ 100
- 122 d-7 Escherichia coli (Confirmación bioquímica) \$ 75
- 123 d-8 Enterobacterias (Confirmación bioquímica) \$ 80
- 124 d-9 Salmonella - Shigella \$ 125
- 125 d-10 Pruebas IMVIC \$ 60
- 126 d-11 Tipificación serológica \$ 85
- 127 d-12 Investigación de Bacillus cereus \$ 85
- 128 d-13 Investigación de Clostridium perfringens \$ 85
- 129 d-14 Vibrio parahemolítico \$ 170
- 130 d-15 Enterococos \$ 60
- E- Aranceles por Bacteriología de Aguas
- 131 e-1 Investigación de Pseudomonas aeruginosas \$ 80
- 132 e-2 Investigación de Coliformes totales \$ 80
- 133 e-3 Investigación de Escherichia coli \$ 80
- 134 e-4 Investigación de Anaerobios esporulados sulfito reductores \$ 80
- 135 e-5 Investigación de parásitos \$ 80
- 136 e-6 Investigación de enterococcus sp. \$ 80
- 137 e-7 Recuento de aerobios mesofilos totales \$ 80
- F- Aranceles por Rotulación Nutricional
- 138 f-1 Valor energético \$ 60
- 139 f-2 Poli alcoholes \$ 70
- 140 f-3 Almidón \$ 70
- 141 f-4 Materia Grasa Total \$ 90
- 142 f-5 Colesterol \$ 80
- 143 f-6 Fibra Alimentaria \$ 80
- 144 f-7 Proteínas \$ 80
- 145 f-8 Sodio \$ 80
- 146 f-9 Potasio \$ 80
- G- Aranceles por Análisis de Alimentos Libres de Gluten.
- 147 g-1 Determinación de Gliadina \$ 470

