



NACIONAL



RESOLUCION 425/1997
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION
(SAGPYA)

Unidades de producción natural y/o de cultivo de moluscos bivalvos destinados al consumo humano en vivo, o procesado, para el mercado interno o de exportación - Reglamentación.

Fecha de Emisión: 30/06/1997; Publicado en: Boletín Oficial 03/07/1997

Artículo 1° - Las unidades de producción natural y/o de cultivo de moluscos bivalvos destinados al consumo humano en vivo, o procesado, para el mercado interno o de exportación; estarán sometidas a las disposiciones de la presente resolución, dentro del territorio de la República Argentina.

Art. 2° - Se entiende por:

-Moluscos bivalvos: A aquellos organismos acuáticos filtradores (excavadores o no), autóctonos o exóticos, que sean sometidos a la actividad denominada de la acuicultura, y/o extracción ejercida bajo control humano.

-Lote: La cantidad de moluscos bivalvos vivos extraídos de una determinada zona de producción natural o de cultivo, con la finalidad de su posterior tratamiento, expedición, reinstalación o procesamiento.

-Coliforme fecal: Bacteria facultativa, aerobia, gram positiva, citocromo-oxidasa negativa; que tiene forma de bastoncillo, no forma esporas y fermenta la lactosa produciendo gas en presencia de sales biliares u otros agentes tensioactivos que tengan propiedades de inhibición del crecimiento similares a $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ en 24 horas.

-Escherichia coli: Coliformes fecales que también forman indol a partir de triptofano a $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ en 24 horas.

-Producción: Las actividades practicadas, a título profesional, de cultivo de moluscos bivalvos juveniles o adultos que tengan por finalidad, la preparación del producto para comercialización en el mercado de consumo humano.

-Extracción: Las actividades practicadas a título profesional sobre poblaciones de moluscos bivalvos, que tengan por finalidad la obtención del producto para su comercialización en el mercado de consumo humano.

-Reinstalación: La operación consistente en transferir moluscos bivalvos vivos para su mantenimiento, en zonas clasificadas por su salubridad.

-Zona de reinstalación: Zona claramente señalizada, consagrada exclusivamente a la reinstalación de moluscos bivalvos vivos y clasificada para tal fin.

-Transferencia: La operación consistente en transportar moluscos bivalvos vivos de una zona a otra de producción, para su cultivo, complemento de cultivo o terminación de producto.

-Terminación: Operación consistente en colocar en agua de mar, temporariamente, moluscos bivalvos vivos cuya calidad higiénica no necesita una reinstalación o un tratamiento de purificación, en instalaciones que contengan agua de mar limpia o en sitios naturales apropiados en espera de su acondicionamiento; liberándolos de arena, barro y mucus.

-Purificación: La operación consistente en sumergir los moluscos bivalvos vivos en piletones abastecidos con agua de mar naturalmente limpia o limpiada por un tratamiento apropiado, durante el tiempo necesario; permitiendo la eliminación de los contaminantes microbiológicos y volviéndolos aptos para el consumo humano directo.

-Expedición: El conjunto de operaciones efectuadas por un expedidor en instalaciones particulares que permitan preparar para el consumo humano directo moluscos bivalvos vivos, provenientes de zonas de producción, de zonas de reinstalación o de centros de purificación, o de zonas de extracción. La expedición comprende todas o una parte de las siguientes operaciones: Recepción, lavado, calibrado, terminación, acondicionamiento y conservación antes del transporte.

-Centro de purificación o establecimiento de purificación. Estructura que comprende un conjunto de instalaciones que conforman una unidad funcional coherente, destinada a practicar exclusivamente la purificación de moluscos bivalvos vivos y que se encuentran habilitados a ese fin por la autoridad competente.

-Centro de expedición o establecimiento de expedición: Estructura que comprende un conjunto de instalaciones terrestres o flotantes, formando una unidad funcional coherente, donde se practica la expedición y que ha sido habilitado para ese fin por autoridad competente. Las manipulaciones de moluscos bivalvos vivos vinculadas con el cultivo o extracción, también pueden ser practicadas, con la reserva de que no existan simultáneamente junto a las operaciones de expedición y que sean seguidas de un lavado riguroso de los locales y equipamientos utilizados o que tengan lugar en emplazamientos suficientemente separados.

-Zona de producción: Las partes del territorio marítimo, lagunero o estuarial donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos vivos. Están definidas por límites geográficos precisos en relación a la línea de costa y en base a líneas imaginarias lejanas a ella; constituyendo entidades coherentes.

Para su delimitación se tomarán en consideración:

-Sus características hidrológicas.

-La homogeneidad conocida o resumida de su calidad sanitaria.

- Las características técnicas y socioeconómicas de las actividades de producción.

-Sus condiciones de acceso y puntos de referencia.

Art. 3° - A los fines de autorizar una zona de instalación y producción con aptitud posible como productora de moluscos bivalvos vivos por metodologías conocidas de cultivo, o bien una zona de extracción de poblaciones naturales; las mismas serán clasificadas por la respectiva autoridad provincial, según los estudios sanitarios previos que establezca, de acuerdo a las normas ya establecidas por la Comunidad Económica Europea, las cuales deberán adoptarse, para el caso de exportación del/los productos una vez terminados y que se adoptan igualmente para el caso de su comercialización en mercado interno, fuera del territorio provincial de cultivo.

Art. 4° - La Subsecretaría de Pesca de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, por medio de su Dirección de Acuicultura, será la receptora de la información desarrollada por cada una de las provincias con costa marítima, respecto de los estudios de clasificación de zonas y las correspondientes categorizaciones de las mismas; según los resultados de los estudios mencionados en el art. 3°.

Los estudios desarrollados por las autoridades competentes de las respectivas provincias, podrán ser complementados por las empresas pertenecientes al sector privado y los mismos deberán permitir a la autoridad de la Nación la evaluación de los niveles de contaminación referidos a microorganismos; así como los niveles de contaminantes de origen químico que sean de significativo riesgo sanitario en el desarrollo de la actividad. La autoridad de aplicación a nivel nacional efectuará las inspecciones correspondientes, una vez categorizadas las zonas respectivas, a los efectos de aprobarlas como zonas aptas para extracción o cultivo.

Art. 5° - A los efectos de delinear las normativas a cumplir dentro de un marco que pueda ser compatibilizado para cualquier sitio de las costas marítimas del país donde sea demandada la instalación de un parque de cultivo con el objeto de una producción referida a

moluscos bivalvos vivos, o la extracción de poblaciones naturales, el estudio de la zona implicada deberá ser efectuado cumpliendo las condiciones que se explicitan a continuación:

- a) Deberán definirse varios puntos de monitoreo que sean representativos de la calidad de agua de zona que se considere para clasificación.
- b) Las mediciones deberán llevarse a cabo sobre muestras de moluscos bivalvos vivos que hayan permanecido en el lugar por lo menos durante un período de seis (6) meses, para determinación de contaminantes químicos y durante no menos de un período de quince (15) días, en lo que atañe a los contaminantes micro-biológicos.
- c) Los puntos de muestreo y las especies examinadas deberán ser las mismas a lo largo de todo el estudio a realizar.
- d) Las frecuencias mínimas de monitoreo deberán ser de carácter mensual en lo que se refiere a contaminantes microbiológicos y de carácter anual para aquellos contaminantes químicos.

El estudio de cada zona propuesta será realizado regularmente, con una duración mínima de un (1) año; evitando resultados que procedan de fenómenos de contaminación excepcional y de meteorología anormal.

El estudio desarrollado tendrá validez únicamente para los grupos de moluscos bivalvos vivos sobre los que fuera realizado y la validez de la clasificación no excederá un período mayor de diez (10) años para cada zona involucrada.

Art. 6° - La calidad microbiológica de cada zona de producción o extracción, deberá ser evaluada para un grupo de moluscos bivalvos vivos, por medio de la numerosidad de gérmenes testigo de contaminación fecal, en las muestras tomadas de una determinada especie de molusco bivalvo del grupo que sea muestreado dentro de la zona en análisis.

La contaminación biológica será expresada en número probable de gérmenes cultivables contenidos en cien (100) gramos de carne de molusco bivalvo y de su líquido intervalvar.

Art. 7° - El nivel de contaminación química de una zona dada, se determinará para un grupo de moluscos bivalvos vivos por medio del dosaje de los contaminantes, especialmente plomo, cadmio y mercurio; en las muestras de cada especie de molusco bivalvo del grupo muestreado en la zona.

Art. 8° - Las zonas se clasificarán según cuatro (4) categorías: A, B, C o D, de acuerdo a los resultados de las determinaciones de microorganismos realizadas durante las pruebas NMP (NPP) en las que se utilicen cinco (5) tubos y tres (3) diluciones o con cualquier otro método de análisis bacteriológico de precisión equivalente demostrada, y de las determinaciones de metales pesados (mercurio total, cadmio, plomo).

Una zona A, podrá ser clasificada como tal, por un grupo de moluscos bivalvos vivos dados, cuando el estudio llevado a cabo demuestre que satisface los siguientes requerimientos al unísono:

-Que las contaminaciones microbiológicas, sean tales que al menos el noventa por ciento (90 %) de los valores obtenidos sean inferiores a trescientas (300) coliformes fecales o doscientos treinta (230) escherichia coli en cien (100) gramos de carne y de líquido intervalvar, sin que ninguno de los valores obtenidos sea superior a mil (1.000) coliformes.

-Que los moluscos bivalvos vivos no contengan contaminantes químicos en cantidades tales que puedan representar un riesgo de toxicidad para el consumidor, y particularmente que la contaminación media; expresada por kilogramo de carne húmeda de molusco bivalvo, no exceda los cero con cinco (0,5) miligramos de mercurio total; los dos (2) miligramos de cadmio y los dos (2) miligramos de plomo.

Una zona B, podrá ser clasificada como tal para un grupo de moluscos bivalvos vivos dados, cuando el estudio realizado demuestre que satisface las siguientes condiciones al unísono:

-Que las contaminaciones microbiológicas sean tales que al menos noventa por ciento (90 %) de los valores obtenidos sean inferiores a seis mil (6.000) coliformes fecales o a cuatro mil seiscientos (4.600) escherichia coli en cien (100) gramos de carne y líquido intervalvar, sin que ninguno de los valores obtenidos sea superior a seis mil (6.000) coliformes fecales o cuatro mil seiscientos (4.600) escherichia coli, respectivamente.

-Que las contaminaciones químicas se mantengan en los mismos niveles que para la zona clasificada como A.

Una zona C, podrá ser clasificada como tal para un rango de moluscos bivalvos vivos dados, cuando el estudio realizado demuestre que satisface simultáneamente todas las condiciones siguientes:

-Que los contaminantes microbiológicos sean tales que al menos el noventa por ciento (90 %) de los valores obtenidos sean inferiores a sesenta mil (60.000) coliformes fecales o a cuarenta y seis mil (46.000) escherichia coli en cien (100) gramos de carne y líquido intervalvar.

-Que las contaminaciones químicas se mantengan en los mismos niveles, que para la zona clasificada como A.

Las zonas clasificadas como D, serán aquellas zonas de producción que no satisfagan los criterios exigidos para las clasificaciones A, B o C.

Art. 9° - Si existieran zonas donde se hayan adquirido datos suficientes y necesarios en base a vigilancias ejercidas previamente, de acuerdo a lo ya expresado en el art. 8°, los mismos serán objeto de una clasificación de zona de producción sin estudio previo.

Art. 10. - Las zonas de producción para las cuales los datos de vigilancia preexistentes fueran insuficientes como para constituir por sí solos un estudio de zona, como el descrito en los artículos precedentes; deberán ser objeto de una clasificación de salubridad provisoria, por un período no mayor a un (1) año, sobre la base de los datos obtenidos y hasta contar con los resultados necesarios para su clasificación definitiva. Estos datos podrán ser relevados, si fuera necesario, previamente y/o durante la temporada de explotación y/o cosecha. La autorización de explotación o de cosecha, estará subordinada a la realización de análisis previos; así como a la puesta en marcha de las medidas de vigilancia durante la fase de explotación.

Art. 11. - La Subsecretaría de Pesca de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, por medio de su Dirección de Acuicultura, solicitará de las autoridades provinciales correspondientes la vigilancia sanitaria de las zonas de producción existentes; siendo de su competencia exclusiva la aplicación de las normas que se hayan precisado en los artículos precedentes, cuando se trate de producciones y/o extracciones que pretendan comercializar producto en mercado federal y/o externo.

Art. 12. - Posteriormente a la clasificación de zonas de producción y extracción, efectuada por las autoridades competentes de las provincias involucradas; y al reconocimiento como tales por la autorización respectiva emanada de la Subsecretaría de Pesca de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, las zonas de producción y/o extracción aprobadas y ya clasificadas deberán ser sometidas a una vigilancia sanitaria regular por las autoridades provinciales, de tal manera que se verifique el mantenimiento de las características que dieran lugar a su inicial clasificación y que permita detectar posibles episodios de contaminación. En todos los casos, la autoridad de regulación provincial en el área de la pesca y/o la acuicultura marina, deberá entregar anualmente, al 10 de octubre, una puesta a punto del estado de las zonas precalificadas como tales, y si en alguna de ellas se detectara un cambio durante los monitoreos de rutina, la novedad deberá ser inmediatamente notificada a la autoridad competente nacional, dentro del lapso de las veinticuatro (24) horas subsiguientes; solicitando la reclasificación de esa zona de producción y/o extracción que ha perdido validez primaria. La autoridad de competencia provincial deberá tomar y comunicar las medidas preventivas necesarias en cada caso. En caso de reclasificación se conducirá un nuevo estudio en la zona determinada para reevaluar su clasificación.

Art. 13. - Luego de la pesca o recolección hacia un centro de expedición o de purificación, o una zona de reinstalación o un centro de transformación de los moluscos bivalvos vivos, se deberá prever.

-Que las técnicas empleadas en la manipulación del producto no contaminen adicionalmente al mismo, ni que se produzca una pérdida significativa de su calidad.

-Que los moluscos bivalvos vivos, estén protegidos adecuadamente contra el aplastamiento, los roces las vibraciones y/o las temperaturas extremas.

Art. 14. - Las reinstalaciones de moluscos bivalvos vivos en otras zonas apropiadas serán supervisadas por las autoridades respectivas de aplicación provincial.

Art. 15. - Estas zonas de reinstalación estarán delimitadas (precisa y definitivamente) según las disposiciones provinciales que las clasifiquen y serán identificadas en el medio abierto marino o costero, según corresponda. Deberá existir al menos trescientos (300) metros de distancia mínima entre zonas de reinstalación y de producción o entre zonas de reinstalación. Las correspondientes a explotación por captura, serán definidas por las autoridades de aplicación provinciales.

Art. 16. - Cada zona de reinstalación deberá ser sometida previamente a un estudio dirigido sobre una especie de molusco bivalvo no cavador, según las condiciones establecidas para zonas A.

Art. 17. - Estas zonas de reinstalación deberán ser sometidas a una vigilancia sanitaria sobre el mantenimiento de

su aptitud como tal para purificación de moluscos bivalvos vivos. La vigilancia se establecerá sobre parámetros microbiológicos (medidos según moluscos bivalvos vivos al final de su ciclo de reinstalación) y sobre parámetros químicos y biológicos (fitoplanctónicos); que incluirán autocontroles de las empresas actuantes del sector privado.

Art. 18. - La lista de zonas clasificadas para reinstalación, con identificación de su emplazamiento respectivo deberá ser puesta en conocimiento de la autoridad de aplicación nacional, por los respectivos entes provinciales encargados de su clasificación y vigilancia permanente.

Art. 19. - El lapso de reinstalación de los moluscos bivalvos vivos en las zonas predeterminadas, no será menor de dos (2) meses si ellos provinieran de una zona clasificada como C. Las condiciones de reinstalación deberán permitir la recuperación y el mantenimiento de una filtración normal y una purificación efectiva. Se deberá evitar la introducción de un lote nuevo, antes del retiro de la totalidad del lote precedente.

Art. 20. - Todo interesado en la producción por cultivo o en la extracción del medio natural, de moluscos bivalvos vivos, destinados al mercado de exportación y al mercado interno (federal o central), deberá cumplir con los requisitos establecidos por la directiva 91/492/CEE, del 15 de julio de 1991, y/o por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, respectivamente.

Art. 21. - La presente reglamentación entrará en vigencia a partir de la fecha de su dictado.

Art. 22. - Comuníquese, etc.

Solá.

