DECRETO 1370/2001
PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

Establecimientos elaboradores de alimentos. Reglamento de Procedimientos Técnicos y Administrativos para la aplicación de la ley 1118. Aprobación. Derogación de los decs. 616/34; 5534/68; 1445/71; 1241/78; 2017/85 y 208/90.
Del 13/07/2001; Boletín Oficial 08/08/2001.

Artículo 1º - Apruébese el Reglamento de Procedimientos Técnicos y Administrativos para la Aplicación de la Ley Nº 1118 y modificatorias y sus Planillas Anexas A, B y C, el cual como Anexo I (*) forma parte de este decreto.
(*) Ver Anexo I en Boletín Oficial.
Art. 2º - La Dirección de Fiscalización y Control u organismo que la reemplace, dependiente del Ministerio de Economía, será la Autoridad de Aplicación del presente decreto reglamentario.
Art. 3º - En virtud del presente decreto quedan derogados los Decretos Nº 616/34; 5534/68; 1445/71; 1241/78; 2017/85; 208/90, sus normas complementarias, reglamentarias y modificatorias y toda otra disposición que se oponga al reglamento que se aprueba por el Artículo 1º del mismo.
Art. 4º - El presente decreto será refrendado por los señores Ministros de Economía y de Desarrollo Social y Salud.
Art. 5º - Comuníquese, etc.
Iglesias; Duarte; García.

ANEXO I
Decreto Nº 1370
Expte. Nº 4482-D-00-01409
REGLAMENTO DE PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA APLICACION DE LA LEY Nº 1118 Y MODIFICATORIAS
CAPITULO I - Disposiciones generales
Art. 1º - Los Establecimientos elaboradores de conservas alimenticias de origen vegetal, de aceite de origen vegetal, de encurtidos, frutas y verduras deshidratadas y/o desecadas, de vinagres de otras materias primas, jugos concentrados de frutas y verduras, bebidas analcohólicas gasificadas o no, agua de mesa, aguas saborizadas, aguas minerales o mineralizadas gasificadas o no, bebidas de bajo contenido alcohólico (sidra, cerveza, similares) y la industria de las frutas y hortalizas en estado fresco, y los fraccionadores de estos alimentos, deberán solicitar su inscripción en el registro especial que lleva la Dirección de Fiscalización y Control para la liberación o movimiento de sus productos semielaborados y terminados.
CAPITULO II - Inscripción de establecimientos
Art. 2º - Para su inscripción deberán presentar una solicitud, la cual tendrá carácter de Declaración Jurada con los siguientes datos:
Apellido y nombre del solicitante.
Denominación de la razón social.

Domicilio real del establecimiento (Distrito y Departamento).
Domicilio legal del mismo en la Ciudad de Mendoza.
Nº de CUIT.
Tipo de establecimiento a instalar.
Teléfono-Fax.
Dirección de correo electrónico (Email).
Se deberá adjuntar además a la nota:
a) Título de propiedad, o contrato de locación, o de comodato, o Información respecto a la posesión del inmueble.
b) Contrato social de la empresa, o si es una sociedad de hecho.
Nómina de los integrantes, documento de identidad.
c) Planos confeccionados en escala 1:50 ó 1:100, según normas establecidas por el Instituto Argentino de Racionalización de Materiales (IRAM), en los cuales deberán incluirse los desagües industriales, sanitarios, vasijas debidamente identificadas, tanques y piletas. (Presentar por duplicado).
d) Planillas con la capacidad real de las vasijas, las que estarán enumeradas en forma correlativa, si existiesen, (presentar por duplicado).
e) Habilitación Municipal.
f) Autorización de vuelco de efluentes industriales expedido por la Municipalidad del Departamento General de Irrigación u Obras Sanitarias Mendoza S.A. (O.S.M.S.A.), según corresponda.
g) Certificado Nacional de Inscripción de Establecimientos (I.R.N.E.)
h) Certificado Nacional de Inscripción de producto (I.R.N.P.A.).
i) Reseña descriptiva de la fábrica a instalar, tipos de productos a elaborar, tecnología aplicada.
Art. 3º - Si la Autoridad de Aplicación reconoce, previa inspección, que el establecimiento responde a lo requerido en el Artículo 2º del presente reglamento, y a las Normas Nacionales Especiales, si las hubiere, dispondrá su inscripción en el registro, autorizando al propietario de la firma o a su legítimo representante para elaborar y/ o fraccionar sus productos. En caso contrario, la misma indicará los trabajos necesarios para colocar la fábrica en condiciones y propondrá el tiempo necesario para la ejecución de la obra.
Art. 4º - El titular del establecimiento deberá comunicar previamente a la Autoridad de Aplicación todo acto que implique el traslado del mismo, las ampliaciones o cambios de las instalaciones, transferencia o modificación de la razón social, o modificación de la naturaleza de sus actividades. La comunicación deberá ser realizada con una antelación de diez (10) días hábiles, antes de llevar a cabo la gestión modificatoria.
CAPITULO III - Establecimiento
Art. 5º - Los establecimientos elaboradores comprendidos en las disposiciones de la Ley Nº 1118 y modificatorias, deberán cumplir con los siguientes requisitos edilicios:
a) Los edificios o instalaciones deberán ser construidos de tal forma que garanticen una sanidad adecuada en la Industria Alimentaria. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no contaminen el alimento.
b) Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.
c) El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y eficiente, y facilite la adecuada inspección de la higiene del alimento.
d) Los edificios e instalaciones deberán estar protegidos de manera que impidan el ingreso de insectos, ácaros, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.
e) 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 almacenamiento del producto terminado.
f) Los vestuarios, lavabos y cuartos de aseo del personal del establecimiento deberán estar

completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos.
g) En las zonas de manipulación de alimentos, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deberán responder al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y Reglamento MERCOSUR.
h) Se deberá disponer de abastecimiento de agua potable abundante, a presión adecuada y a temperatura conveniente.
i) El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con los alimentos, deberá transportarse por tuberías diferenciadas claramente de las de agua potable.
j) Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes, el cual deberá mantenerse, en todo momento, en buen estado de funcionamiento.

CAPITULO IV - Materia prima

Art. 6º - Los establecimientos comprendidos en las disposiciones del presente reglamento deberán llevar obligatoriamente un libro oficial de Movimientos y Existencias de Materias Primas, Productos Terminados y Semielaborados en donde los Industriales deberán registrar las operaciones pertinentes siguiendo un orden cronológico, sin enmiendas ni raspaduras, donde deberán consignar los mismos datos diagramados en la Planilla Anexa B que forma parte de este reglamento.

Art. 7º - Los productos movilizados o liberados, sea en estado semielaborado y/o terminado, deberán registrarse en el Libro de Movimientos del Establecimiento, de acuerdo con las Planillas Anexas A y B que forman parte de este reglamento, debiendo registrarse el número de liberación en concordancia con las existencias reales y salidas, por el número de remito.

Estos movimientos deberán estar asentados dentro de las 24 horas de producidos.

Art. 8º - El libro de Movimientos se deberá ajustar a las siguientes pautas:

- Se utilizará un folio consecutivo para cada tipo de materia prima, lo que se indicará en la parte superior izquierda.
- Se incluirán la totalidad de los productos procesados, tanto los fraccionados como los semielaborados que se comercialicen como tales.
- Al completar el folio, en el último renglón se anotará el transporte y el número de folio al que pasa.
- Los asientos deberán realizarse en forma correlativa por fecha, cuando se produzca el movimiento consignándose saldo y número de remito por el cual se dio salida o movimiento al producto.
- Estará siempre actualizado, y en caso de no estarlo cuando la Inspección lo solicite, ésta le otorgará un plazo no mayor de dos (2) horas para que quede actualizado. Caso contrario, el Establecimiento se encontrará en infracción al presente reglamento.

Art. 9º - Los industriales que efectúen los registros en el citado libro por computadora deberán consignar los mismos datos que los diagramados en las Planillas Anexas A y B que forman parte de este reglamento, con todas las exigencias establecidas en el artículo anterior. Si la inspección lo requiere, y la hoja no se ha completado se hará igualmente una impresión de la misma y el Inspector efectuará el cierre de ésta, haciendo las observaciones que crea conveniente según el caso. Las hojas se archivarán en forma correlativa por número de folio y quedarán a disposición de los Inspectores de la Dirección de Fiscalización y Control u organismo que la reemplace.

Art. 10. - La materia prima ingresada al Establecimiento, cualquiera sea su estado, propia o adquirida y elaboraciones para terceros, semielaborado o semiprocesado, deberá cumplir con lo establecido por las Leyes Nros. 5484 (elaboración de terceros) y 6104, Ley Impositiva 1994, Artículos 13, Apartado III y 35, su Decreto Reglamentario Nº 2724/94 y Resolución Nº 52/96 de la Dirección General de Rentas, respectivamente.

Asimismo, se deberá presentar ante la Dirección de Fiscalización y Control, la documentación que avale estas operaciones dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente.

CAPITULO V - Liberación de productos

Art. 11. - Los Establecimientos mencionados en el Artículo 1º del presente reglamento deberán solicitar a la Dirección de Fiscalización y Control un permiso para movilizar y/o

liberar sus productos semielaborados y/o terminados, por tipo de materia prima, cualquiera sea el tipo de envase utilizado de acuerdo a las necesidades de venta o movilización, con identificación del lote en todos sus productos.
Dicho permiso estará identificado con un número por tipo de materia prima destinada a la elaboración de los productos, en base a la misma, siempre que su participación sea superior al ochenta por ciento (80 %) en la constitución del producto a elaborar.
Art. 12. - La solicitud de los permisos de liberación deberá efectuarse dentro de un plazo de treinta (30) días corridos a partir del primer ingreso al Establecimiento de la materia prima, en estado fresco o semielaborado.
Art. 13. - El tiempo de validez del permiso de liberación será de catorce (14) meses a partir de su fecha de emisión.
Art. 14. - Para materias primas en estado fresco o semielaborado, procedentes de otras Provincias, la fecha de ingreso será la registrada por el sello de las Barreras Sanitarias de Control Integral a cargo del Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria Mendoza (ISCAMEN). (Planilla Anexa C).
Art. 15. - Los productos liberados deben ajustarse a las Normas del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y su Anexo MERCOSUR.
Art. 16. - Está prohibido envasar o fraccionar los productos mencionados en el Artículo 1º del presente reglamento con:
a) Sustancias vegetales o animales no genuinas, alteradas, infectadas o atacadas por enfermedades que alteren su composición.
b) Un proceso de elaboración no autorizado por el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y su Anexo MERCOSUR, o en su defecto la Autoridad Sanitaria competente.
c) El agregado de aditivos, coadyuvantes o sustancias no autorizados por el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y su Anexo MERCOSUR.
d) El agregado de materia prima no autorizada y/o declarada previamente. La sola presencia de materia prima e insumos que no forman parte de la composición de los productos que se elaboren en el establecimiento no podrán justificarse y serán decomisados.
Art. 17. - Para la obtención de los permisos de liberación, por tipo de materia prima, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 13 del presente reglamento, se deberá abonar solamente el valor de la iniciación de trámite.
Art. 18. - Además deberá efectuarse el pago de la Tasa por Servicios (por unidades liberadas por mes). Esta Tasa surge de: Tasa por servicios = Nº de unidades liberadas por mes x A A = $ 0,00007.
Art. 19. - Los establecimientos comprendidos en el Artículo 1º del presente reglamento deberán remitir mensualmente a la autoridad de Aplicación dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente, con carácter de Declaración Jurada, los siguientes datos:
1. Producción del mes.
2. Productos salidos del Establecimiento con la indicación del número de remito.
3. Ingreso de materias primas en kilogramos y detalles de productos ingresados, elaborados en otros establecimientos.
4. Consumo de edulcorantes, sal y toda otra sustancia utilizada en el proceso de elaboración.
Art. 20. - Las Declaraciones Juradas mensuales a que se refiere el artículo anterior, podrán ser presentadas dentro del plazo allí indicado, en planillas por duplicado o bien mediante diskettes.
Art. 21. - A la presentación de la Declaración Jurada mensual deberá adjuntarse copia del pago mensual de las unidades liberadas.
Art. 22. - Los ingresos de materia prima deberán estar documentados por remitos o vales de pesada, numerados en forma correlativa, lo mismo será requerido para los egresos de productos terminados y/o semielaborados.
Los remitos deberán estar identificados con numeración correlativa y estar a disposición de la Dirección de Fiscalización y Control, conteniendo como mínimo los siguientes datos:
- Identificación del establecimiento elaborador.
- Número de inscripción Provincial y Nacional.

- Fecha de despacho.
- Tipo de producto y envase unitario.
- Cantidad total de unidades liberadas.
- Destino final (provincia o país en caso de exportación).

Art. 23. - La Dirección de Fiscalización y Control realizará el control de los establecimientos, sobre el proceso y los productos, cualesquiera sea su estado, con la constatación de los Libros de Fábrica y la documentación correspondiente, cuando lo considere necesario, de acuerdo con lo establecido por la Ley Nº 1118 y modificatorias, el presente reglamento y sus normas complementarias.

CAPITULO VI - Infracciones y sanciones

Art. 24. - La Dirección de Fiscalización y Control, dependiente del Ministerio de Economía, adhiere a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y su Anexo MERCOSUR.

Art. 25. - Cualquier transgresión a las obligaciones y normas contenidas en el presente reglamento será sancionada con las penalidades que establece la Ley Nº 1118 y modificatorias.

La sanción será aplicada por el señor Director de Fiscalización y Control, mediante resolución fundada, con el procedimiento y condiciones establecidos en los Artículos 9º y 10 de la Ley Nº 1118 y modificatorias.

LEGISALUD ARGENTINA

Copyright © BIREME Contáctenos