

Reglamento de inspección de productos pesqueros

Dr. Gastón Casaux

Veterinaria incursiona a través de este trabajo en el área de la tecnología de los alimentos, en la cual nuestra profesión juega un importante papel. En esta oportunidad, el autor analiza los aspectos medulares del Reglamento de Inspección de Productos Pesqueros. El abogado Gastón Casaux está estrechamente vinculado a nuestra SMV, ya que es Asesor Letrado de la misma, desempeñando el mismo cargo en el MGAP.

Está relacionado, en el aspecto profesional, a nuestra Casa de Estudios y a los temas agrarios, ya que es Profesor Adjunto de Legislación Rural y Veterinaria de la Facultad de Veterinaria y Profesor de Derecho Agrario de la Facultad de Derecho.

FUNDAMENTACION

El antecedente jurídico más importante en este tema se remonta al Reglamento de Control Sanitario del 11 de diciembre de 1958 que sentó las bases de la participación, en el área inspectiva, del médico-veterinario.

La posterior sanción de la ley de pesca (13.833 del 29/12/69) y su decreto reglamentario 711/71 del 28/10/71, permiten ubicar con criterio las fuentes esenciales del nuevo Reglamento dictado el 4 de noviembre de 1987.

Evidentemente, el Reglamento de 1958 había perdido los elementos lógicos de la primera etapa de aplicación y requería de una oportuna actualización, dado que la actuación del médico-veterinario en el control higiénico-sanitario de los productos de la pesca constituía y constituye un área de vital importancia que no podía quedar relegada y mimetizada en el pasado. Por ello, el nuevo contralor será ejercido por INAPE, cuya ingerencia ha sido perfectamente delineada por los decretos 574/74 y decreto-ley 14.484 del 18/12/75 o ley orgánica del Instituto.

AMBITO DE APLICACION

El mismo se encuentra diseñado en el art. 1º del Reglamento de 1987. En efecto, el objeto del presente reglamento tiene una triple fuente, a saber: 1) el pescado 2) productos pesqueros producidos por la ROU para la exportación 3) el área industrial 4) productos pesqueros importados. Con ello, quedan sometidos a la Inspección Veterinaria Oficial y a la reglamentación técnica que dicte INAPE todos los productos que egresen o bien ingresen al país.

DEFINICIONES GENERALES

A imagen y semejanza del Reglamento de Carnes de 1983, el presente Reglamento de Pesca, presenta una serie de conceptos que por primera vez se integran en un cuerpo normativo de esta naturaleza. Así, encontramos que es envase, establecimiento, producto pesquero, certificado de inspección, descompuesto, nocivo, procesamiento, certificado de registro, conserva (art. 2º).

REGLAMENTACIONES

En la Sección 3 se prevén algunas disposiciones sobre la exportación, importación, distribución tanto de pescado, como de productos pesqueros así como de envases, estableciendo las siguientes normas: -prescripción de grados de calidad, control de lotes-procesamiento, almacenamiento, etiquetado, transporte e inspección, registro de establecimientos- requisitos para equipamiento y operación sanitaria de establecimientos, embarcaciones y vehículos -prohibición de comercialización o almacenamiento de productos pesqueros que no hayan cumplido con la reglamentación.

INSPECCIONES

A nivel de inspecciones, confiere al INAPE los cometidos de la Inspección Veterinaria, los que serán desarrollados por médicos-veterinarios y por idóneos (art. 4º). Las atribuciones de los inspectores se resumen en: tomar muestras libre de cargo, ingresar a cualquier instalación (chequeando transportes y envases). Las empresas a su vez, deberán facilitar dicho ingreso (art. 5).

Cuando el inspector crea que se ha cometido una falta, podrá retener todo producto pesquero o envase que infrinja este Reglamento (art. 6). Las partidas confiscadas no podrán ser comercializadas hasta que INAPE no dictamine en definitiva. Con el propósito de preservar la identidad de cualquier producto pesquero, el inspector podrá detener el producto adjuntándole los siguientes datos:

- retenido
- número de identificación
- descripción del lote
- fecha y firma
- notificación a la empresa responsable del producto pesquero retenido, del procedimiento realizado y sus características (art. 7).

Cualquier persona interesada en la decisión de un inspector, podrá apelar al INAPE quien según los casos ordenará una reinspección (arts. 8 y 9).

INFRACCIONES

Asimismo, el art. 11 enumera las infracciones las que serán de distinta índole: -falsificar y destruir declaración y certificados.

- impedir o dificultar la tarea de los inspectores
- proporcionar a la Inspección Veterinaria oficial información inexacta
- permitir el trabajo de personas sin carnet de salud
- utilizar con destino a alimentación humana productos pesqueros no aptos
- incumplimiento en cuanto al etiquetado, rotulados, codificación, etc.

OTRAS SECCIONES IMPORTANTES

En ellas se analizan diferentes tópicos como ser:

* registro de habilitación (impedimento de comercialización, normas sobre certificado habilitante para barcos pesqueros y transporte autorizado art. 14 a 16).

* rotulado (se prevé el concepto de rotulación, su aprobación por el INAPE, normas de legibilidad, ingredientes, idioma castellano, prohibición, enmiendas o tipografía engañosa. El rótulo caduca con el final de la habilitación del establecimiento).

* codificación (los envases de productos pesqueros procesados en el país deberán contener la palabra INAPE, el último dígito del año en curso y tres dígitos para indicar el día del año en el cual el pescado fue procesado. Las conservas tendrán un régimen semejante-arts. 25 y 26).

En cuanto a las disposiciones higiénico-sanitarias se prevén los siguientes pasos:

Posteriormente, de los arts. 27 al 48 se establecen las disposiciones higiénico-sanitarias para las operaciones de pesca y descarga resaltando fundamentalmente, normas en materia de bodegas, cámaras de barcos pesqueros, lavado-ordenación y procesamiento de pescado, almacenamiento en cajas, régimen del hielo. Para todas las operaciones de descarga se deberá requerir la autorización del INAPE. Se toman precauciones también respecto a la vestimenta de los trabajadores en la descarga (carné de salud, observación de prácticas sanitarias, ropa limpia, etc.)

Requisitos para la construcción y equipamiento de plantas de pescado:

De los arts. 49 a 76 se instaura un sistema riguroso de control en las áreas destinadas al lavado, encajonado o hielo de materia prima en las plantas. Deberán estar debidamente separadas de los lugares de trabajo evitando la contaminación.

Se prevén distintos tipos de control como ser ventilación, piletas en buen estado, agua potable, iluminación, desinfección, bandejas, utensilios, autoclaves.

Requisitos para establecimientos procesadores (art. 77 a 106): existe la obligatoriedad del carné de salud para todo trabajador del área de manejo y procesamiento de pescado. Se diseña un sistema de eliminación de aguas servidas en dichos establecimientos. Ningún tipo de animal doméstico tendrá acceso. Todo pescado almacenado para procesamiento deberá estar identificado.

Requisitos para establecimientos de pescado congelado (arts. 107 a 116): en este capítulo, básicamente, se dictan normas referidas a la temperatura ambiental, prohibición a almacenar productos ajenos a las cámaras, precauciones en cuanto a evitar pérdidas de frío, etc..

Requisitos para vehículos de transporte (arts. 117 a 127): para el caso de que el pescado tenga como destino el consumo humano, no se admitirá la ubicación a otro tipo de productos. El pescado fresco no podrá ser transportado más que en cajas de plástico con el visado de INAPE. Se distinguen a su vez, tres tipos de vehículos, dividiéndolos

Distribuidora DAREC S.R.L.

Marcelino Sosa 2224
Tel.: 29 38 87 - 29 65 85



Labiana Analítica

SCANZYM-AS



Pequeños
Revan

Laboratorios
Rodentia

Revan

Revamisol

Solución Oral

LEVAMISOL AL 3.2%

Para Bovinos y
Ovinos

en categorías A) superficie lisa, paredes aisladas, temperatura constante en la caja del vehículo, B) paredes aislantes y C) material no poroso, cuando posean caja abierta deberán instalar lona impermeable con división en compartimentos no superiores a los dos ms. de largo.

Los vehículos A) podrán transportar pescado fresco y congelado para consumo humano. Los B), pescado fresco para consumo humano y los C) para desperdicios y todo otro destino que no sea humano.

Requisitos para establecimientos de conservas y productos marinos (arts. 128 a 160): en este caso, se dictan normas de calidad respecto a la materia prima a emplear. Los recipientes para pescado envasado deberán poseer una serie de características (protección contra la contaminación, resistencia a la corrosión, tamaño y formas convenientes con un régimen flexible de apertura y cerrado). Todo envase de pescado o marisco en conserva deberá presentar un etiquetado claro, con código identificatorio del producto, con el visado de INAPE. El etiquetado se transforma en respaldo y garantía del consumidor. La información debe ser legible y no inducir a error al comprador. Son todas normas de publicidad y seguridad alimentarias.

SANCIONES

El nuevo Reglamento se remite a las disposiciones de la ley de Pesca de 1969, la ley de creación de INAPE de 1975, regulándose el monto de la cuantía de las multas por lo preceptuado por el decreto 619/81 del 13/12/81. En este punto cabe formular la precisión de que el decreto citado en

el original es erróneo, pues se habla del 319/81 y a quien hay que citar es el 619/81.

CONCLUSIONES

En primer lugar, se trata de un cuerpo normativo moderno, ajustado a los últimos adelantos de la tecnología pesquera. En segundo término, se adecuan una serie de disposiciones respecto a la protección al consumidor que constituyen una novedad cierta y un respaldo invaluable a las nuevas tendencias de la legislación alimentaria.

En tercer término, se subraya y jerarquiza la tarea del médico-veterinario y de su especialización en el área de la pesca, como uno de los grandes responsables del control higiénico-sanitario de uno de los recursos vivos más preciados.

En cuarto término, y siguiendo una constante de los últimos años, se elabora un pequeño código de definiciones, de conceptos que ayudan a comprender más cabalmente, una serie de términos que pueden resultar en la práctica ambiguos.

Finalmente, una puntillosa descripción de todas las operaciones vinculadas a la pesca, y que contemplan en líneas generales todos los eslabones de la cadena productiva.

Sin duda, se trata de un acierto de nuestra legislación la puesta al día de un Reglamento de esta naturaleza, el cual treinta años después adolecía de ciertas carencias y atrasos visibles.



sanidad
animal

outflank

ANTIPARASITARIO EXTERNO
de aplicación
sobre el lomo
EN OVINOS Y BOVINOS



outflank

outflank

Combate piojos,
melófagos, moscas y
mosquitos.

