



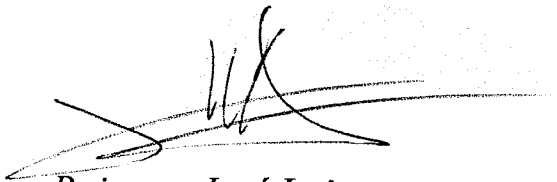
Ushuaia, 28 de Agosto de 2012

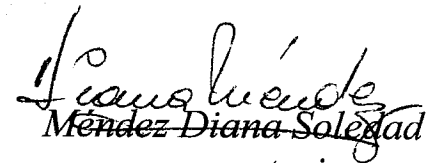
Presidente del Concejo Deliberante
Ciudad de Ushuaia
S/D

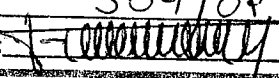
De nuestra consideración

Nos dirigimos a UD a fin de ingresar el Proyecto de modificación a la Ordenanza Municipal N° 1021/92. Así mismo adjuntamos un análisis de la Normativa Municipal vigente mencionada.

Sin más, lo saludamos cordialmente.


Raipane José Luis
Presidente


~~Méndez Diana Soledad~~
secretaria
Cel: 560 6894

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha:	04/09/12 Hs. 10:33
Numero:	1013 Fojas: 08
Expte. N°	
Grado:	309/08
Recibido:	

CONSIDERANDO:

Que se ha producido en los últimos años una cantidad importante de eventos de carácter productivo;

que todos sus casos la prestación de productores locales tiende a promover continuamente políticas de producción local, que de la posibilidad a pequeños productores locales de presentar sus productos a la comunidad, y de esta manera generar un movimiento económico, que produzca en nuestra ciudad una importante re distribución de los recursos económicos;

que lo anterior expuesto hace necesario una mejor regulación y control de las exposiciones y venta ambulante de estos productores;

para que se puedan desarrollar localmente, que además en muchos casos ayuda a paliar la crisis existente;

que incluso otros miembros de este Cuerpo de Concejales han presentado proyectos de Ordenanzas que promueven la actividad de los productores locales;

que en muchas otras localidades de nuestro país se fomenta y se regula la actividad de las ventas ambulantes de frutos de mar y río, con el fin de acercar sus productos a la comunidad.

que la pesca artesanal por lo pequeña de la escala posibilita una explotación más racional y equitativa de los recursos pesqueros por lo que contribuye al mantenimiento de la biodiversidad de los ecosistemas marinos.

que deberían de poner en valor y promocionar la pesca artesanal favoreciendo el desarrollo económico de la misma como actividad productiva autóctona

que en la historia de nuestra provincia hubo un tiempo en que la pesca artesanal fue reconocida como riqueza cultural por los antiguos pobladores que podríamos reivindicar el privilegio que tiene Ushuaia ciudad rivereña al consumo de productos frescos de mar en la mesa de cada habitante

**Proyecto de Modificación
ORDENANZA MUNICIPAL N° 1021/92**

ARTICULO 1º.- Los productos de la Pesca frescos que quedarán sujetos a lo dispuesto en la presente Ordenanza son: pescados, crustáceos bentónicos, moluscos bivalvos, cefalópodos y equinodermos, destinados a la alimentación humana, como así también las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinada a la alimentación humana.

Este régimen normativo tendrá aplicación en lo referente a la extracción y manipulación de recursos vivos marinos con fines comerciales.

ARTICULO 2º.- Se entiende por Subproductos de la pesca, conservas, semiconservas, procesados y congelados, quedando excluidos de la presente ordenanza.

ARTICULO 3º.- Todos los productos de la pesca que se introduzcan al ejido urbano bajo jurisdicción del Municipio, transporten, se tengan depósito, industrialicen o estén expuestos para su venta, deberán satisfacer las exigencias de la presente Ordenanza además de lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y el Decreto Nacional N° 4238/68.

ARTICULO 4º.- El Municipio, a través de su organismo competente ejercerá el control de todos los productos frescos de la pesca introducidos a la ciudad, verificando el estricto cumplimiento de la presente Ordenanza y demás normas que regulen sobre la materia.

ARTICULO 5º.- Los productos y subproductos de la pesca sólo podrán ser transportados en vehículos habilitados por la Autoridad de Aplicación y deberán estar acondicionados en envases higiénicos cubiertos con telas blancas o trozos de polietileno, canastos o recipientes de material plástico. Con las condiciones de enfriado o refrigeración adecuadas para mantener la inocuidad del producto.

ARTICULO 6º.- Todas las personas ocupadas en las actividades a que se refiere la presente Ordenanza deberán estar provistas de la correspondiente libreta sanitaria. El personal ocupado en tareas que impliquen contacto directo con los productos de pesquería, deberán usar indumentaria apropiada en buenas condiciones higiénicas, según lo establece el código alimentario argentino y o regulaciones que establezca el organismo de control en este caso la Dirección de Bromatología.

ARTICULO 7º.- No podrán comercializarse ningún producto de la pesca sin previa inspección del organismo competente.

ARTICULO 8º.- El estado sanitario de los productos de la pesca, se determinará por sus condiciones organolépticas óptimas y que serán las siguientes de acuerdo al producto.

ARTICULO 9º.- Se consideran productos frescos o del día, los que tengan las siguientes características:

1.- El pescado fresco debe conservar para su expendio al público íntegramente todas sus partes anatómicas, excepto las vísceras. El pescado fresco deberá poseer las siguientes características organolépticas:

Ojos: claridad y transparencia. No debe tener hundimiento del mismo.

Piel: brillante y firme.

Escamas: brillantes y no desprendimiento fácil al tacto.

Agallas: color rojo claro.

Carne: consistente y elástica, desapareciendo rápidamente de ella la señal que se hace al comprimirla con el dedo.

2.- Los crustáceos, como la centolla y el centollón podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y deberán estar en recipientes con agua de mar debidamente acondicionada. No deberá presentar signos de contaminación.

3.- Los moluscos bivalvos y gasterópodos deben ser expuestos a la venta vivos, con las valvas cerradas, músculo bien adherido, húmedo y de color característico a su tipo, guía de tránsito y certificado de toxinas.

4.- Los moluscos cefalópodos, deberán presentar la piel suave, resbalosa y húmeda, los ojos brillantes, músculo consistente y elástico, color y aroma característico a su especie .

ARTICULO 10°.- El hielo que se utilice para la mantención de los pescados deberá estar elaborado con agua que reúna las condiciones de sanidad aptas. No se permite la utilización de hielo sobrante para una nueva remesa.

ARTICULO 11°.- Los productos que no cumplan con la presente reglamentación serán inmediatamente decomisados, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que le correspondan al infractor.

ARTICULO 12°.- Serán considerados inaptos para el consumo o para la elaboración de conservas para la venta y decomisados en el acto sin perjuicio de toda otra sanción que corresponda, los productos que:

- a) Se encuentren en malas condiciones de conservación, higiene y/o mutilados, y que no respondan a las características de producto fresco;
- b) procedan de la pesca o captura en lugares contaminados;
- c) contengan sustancias conservantes, antisépticas, colorantes o salitre;
- d) se hubieran recogido flotando, muertos, moribundos o que presenten síntomas de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica;
- e) acusen reacción positiva de indol, producción de ácido sulfídrico y PH mayor de 7,5;
- f) contengan más de 30 miligramos de nitrógeno básico volátil por cada 100 gramos de sustancia total;
- g) los que hayan sido conservados, preservados por medios o procedimientos no autorizados;
- h) los que no respondan a las exigencias organolépticas indicadas en el Código Alimentario Argentino;
- i) los que se encuentren en infracción a la presente Ordenanza.

ARTICULO 13°.- Los productos de la pesca sólo podrán transportarse acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando no se hallen congelados serán acondicionados con hielo.

ARTICULO 14°.- Se agruparán bajo la denominación de productos de la pesca conservados, los que hayan sido sometidos a procedimientos autorizados y en establecimientos habilitados para tal fin.

ARTICULO 15°.- Queda prohibida la comercialización y venta de las conservas, semiconservas, productos conservados, subproductos y congelados.

ARTICULO 16°.- El acondicionamiento de los productos frescos de la pesca, se hará de acuerdo a las siguientes normas:

En cajones tipo pesquero de material impermeable aprobado y no corrosible, deberá tener superficie lisa, buen drenaje, ser de fácil limpieza y su formato ser más ancho que alto, la altura del llenado no podrá superar la altura del cajón. La cantidad de hielo empleado para su refrigeración deberá asegurar una temperatura óptima para su transporte.

ARTICULO 17°.- Todo recipiente deberá ser correctamente higienizado y desodorizado antes de ser nuevamente utilizado.

ARTICULO 18°.- Para el transporte de los productos conservados por refrigeración, se tendrán en cuenta las normas que rigen al respecto para la habilitación de transporte de sustancias alimenticias.

ARTICULO 19°.- Todos los productos de la pesca y subproductos que se introduzcan al ejido urbano del Municipio de la ciudad de Ushuaia, deberán someterse a su inspección sanitaria ante la Dirección de Bromatología e Higiene quién controlará el estado de los productos y verificará las condiciones del medio de transporte. Visará los certificados sanitarios de la mercadería.

ARTICULO 20°.- El régimen de asignación de permisos será determinado por la autoridad de aplicación. La adjudicación de los permisos se efectuará formalmente estableciéndose como único requisito ser pescador artesanal o vendedor autorizado por el mismo registrado en la Provincia de Tierra del Fuego. Es condición excluyente para la adjudicación de permisos de venta ambulante que el pescador no posea local de exposición y/o venta de productos de mar.

ARTICULO 21°.- Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al Régimen de Penalidades por Faltas Municipales vigentes.

ARTICULO 22°.- FACULTASE al Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente Ordenanza.

ARTICULO 23°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación.

Cumplido. ARCHIVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N°

DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA:

PROMULGADA POR DECRETO MUNICIPAL N°

Análisis de la Normativa Municipal sobre la venta de productos del mar.

Ordenanza Municipal Ushuaia 1021/92
(Régimen normativo vigente para productos de pesca)

Para mayor claridad se dividió el análisis en dos secciones:

- A. Contradicciones y errores jurisdiccionales de la normativa.
- B. Análisis de los artículos que habilitan la venta directa y definición de producto y subproducto.

A. Contradicciones y errores jurisdiccionales de la normativa

Por lo que se interpreta, la Ordenanza Municipal de Ushuaia abarca y regula los productos de pesca de la Provincia. El resto de productos elaborados (conservas, congelados, enlatados, etc.) que ingresan a la provincia no estarían dentro de esta regulación, ya que serían todos los productos de góndola de origen pesca cuya elaboración compete a otras provincias y al Código Alimentario Argentino, u otros países en los productos importados. Sin embargo cita especies que no existen en la provincia.

Art 1º: Los productos de la Pesca que quedaran sujetos a lo dispuesto en la presente Ordenanza son los pescados, crustáceos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.....
Este régimen normativo tendrá aplicación en lo referente a la extracción y manipuleo de recursos vivos del agua con fines comerciales y/o industriales y en lo referente a su comercialización y/o industrialización.

No hace falta ser un entendido en el tema para deducir que:

- Batracios: no existen en la provincia.
- Reptiles para el consumo humano: tampoco existen en la provincia.
- Mamíferos marinos: la caza de lobos marinos está prohibida; si se refiere a cetáceos, también esta prohibida.

Si no es así y en realidad pretende regular las conservas o subproductos de reptiles y batracios, éstos ingresan a la provincia con las certificaciones correspondientes a su origen (pero esto no se especifica en ningún otro artículo).

Art. 36: Queda prohibido elaborar conservas de productos de la pesca con materias primas no congeladas, en establecimientos ubicados a más de 150 kilómetros de los puntos de arribo de las embarcaciones pesqueras.

Se intenta interpretar que han querido expresar con: 150 km., del arribo de las embarcaciones al establecimiento elaborador. En principio se presta a pensar que se intentó fijar un tiempo límite entre la descarga y el procesado, utilizando una distancia que equivaldría a un tiempo de transporte.

Este tiempo de transporte puede llegar a ser muy disímil; por ejemplo 150 km. de la ruta Nacional N°3 (dos horas), es diferente a una distancia menor por rutas complementarias, como puede ser de Moat o Almanza a Ushuaia. Se cita este ejemplo porque históricamente la Pesquera del Beagle ha realizado este recorrido transportando por tierra la captura de las lanchas, lo que demandaba tiempos mayores.

El desconocimiento del tema es muy evidente; si lo comparamos con las embarcaciones "Fresqueros/Cajoneros", realizan mareas del orden de una semana

manteniendo el pescado con hielo para luego navegar de la zona de pesca al puerto de descarga y posterior traslado a la planta procesadora.

Esta normativa sea cual fuese la intención de los 150 Km.; impide la interacción productiva entre las dos ciudades, anulando toda posibilidad que productos de Río Grande sean elaborados o consumidos en Ushuaia y viceversa.

Art. 16: los moluscos bivalvos y gasterópodos deben ser expuestos a la venta vivos, con las valvas cerradas, músculos bien adheridos, húmedos y de color característicos a su especie y olor propio.

Para que el análisis de este artículo no esté descolgado del contexto de la Ordenanza, se aclara que en los artículos precedentes Art 12, 13, 14 y 15, se definen las características y requerimientos de las diferentes especies para que puedan ser vendidas como **Producto Fresco**.

Por el riesgo que acarrea la venta de moluscos frescos, sería importante agregar los controles de análisis de toxinas paralizante, diarreaica, y guía de tránsito.

B. Análisis de los Artículos que habilitan la venta directa y definición de producto y subproducto.

En los artículos 2, 8, 12 ,13 ,15 ,16 ,17 ,22 y 24 se definen a los productos, subproductos, semiconservas y conservas, la definición del **Pescado Fresco** (Art. 12 y 8) es correcta y completa.

Art. 12 el pescado fresco debe conservarse para su expendio al público íntegramente todas sus partes anatómicas, excepto las viseras. La subdivisión en trozos o filetes solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato."

Art 8: Se considera pescado fresco o pescado del día, los que no han sufrido ninguna operación para conservarlos admitiéndose solo la adición de hielo.

A partir de estos dos artículos se deduce que: la **Planta de Procesamiento PROCESA**, el **pescado fresco es simplemente pescado fresco y no tiene que pasar por ninguna planta.**

Poner en práctica este principio que hoy en día no se autoriza -pese a que está explícito- es el primer paso para normalizar la venta directa de los pescadores de Ushuaia lo que promoverá la creación de banquina, feria o puesto de venta de productos frescos.

Art 10: El estado sanitario de los productos de pesca, se determinara por sus condiciones organolépticas, fisicoquímicas y bacteriológicas.

Acá hay que diferenciar las organolépticas, que son las que se utilizan para el pescado fresco, a las fisicoquímicas y bacteriológicas que requieren de análisis de laboratorio con sus demoras lógicas, no compatible con los tiempos de venta del pescado fresco, por lo que las dos últimas deberían aplicar a subproductos.

Art 11: En las pescaderías, lugares de venta y medio de transporte, los productos de pesca frescos deberán mantenerse en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada de tal forma que garantice una temperatura entre cero y menos dos grados centígrados.....

Acá da las condiciones en que deben mantenerse los productos frescos para ser vendidos o transportados, aclarando que los lugares de venta son: **“pescaderías y otros lugares de venta”**, figura la posibilidad (otros lugares de venta de producto fresco), pero la Municipalidad de Ushuaia no lo permite. Ocurre lo contrario en Río Grande, y otras ciudades costeras argentinas que gozan de la posibilidad de consumir productos de pesca frescos tanto de mar como de agua dulce; también podemos poner como ejemplo Chile, Brasil, y dar la vuelta al mundo con ejemplos.

Art 15: los crustáceos de gran tamaño, como la centolla podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación, y su caparazón deberá ser rojo, húmeda y brillante.

Esta facultad comprende únicamente a los comercializados dentro de las 24 hs. desde su captura...

Está definiendo en forma correcta las condiciones de fresco para la centolla. Solo que... **“Esta facultad comprende únicamente a los comercializados dentro de las 24 hs desde su captura”** no tiene sentido: en viveros a bordo de buques pesqueros o en tierra puede vivir una semana o más según las condiciones de recirculación de agua y/o oxigenación artificial, mantenimiento de temperatura y densidad de ejemplares; si no fuese así no se podría pescar.

Por lo que tendría que quedar definido como **Crustáceos pelágicos frescos (centolla/centellón): a los ejemplares vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación.**