

ORDENANZA MUNICIPAL N° 1021/92

ARTICULO 1º.- Los productos de la Pesca que quedarán 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, 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 manipuleo de recursos vivos del agua con fines comerciales y/o industriales y en lo referente a su comercialización y/o industrialización.

ARTICULO 2º.- Se entiende por Subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en el apartado anterior.

ARTICULO 3º.- Todos los productos y subproductos de la pesca que se introduzcan al 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 y subproductos 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 autorizados por la Autoridad de Aplicación y no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean los especificados en el certificado de inscripción respectivo, quedan excluidos de este último requisito las conservas, productos y subproductos industrializados.

ARTICULO 6º.- Todas las personas ocupadas en las actividades a que se refiere la presente Ordenanza deberán estar provistas de la correspondiente cartilla sanitaria. El personal ocupado en tareas que impliquen contacto directo con los productos de pesquería, deberán usar indumentaria apropiada en buenas condiciones higiénicas.

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

ARTICULO 8º.- Se consideran pescados frescos o pescados del día, los que no han sufrido ninguna operación para conservarlos admitiéndose sólo la adición de hielo.

ARTICULO 9º.- El hielo que se utilice para la refrigeración de los productos de la pesca 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 10.- El estado sanitario de los productos de la pesca, se determinará por sus condiciones organolépticas, fisicoquímicas y bacteriológicas.

ARTICULO 11.- En las pescaderías, lugares de venta y medio de transporte, los productos de la 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. La falta de este requisito dará lugar al comiso inmediato de los productos en infracción.

ARTICULO 12.- El pescado fresco debe conservar para su expendio al público íntegramente todas sus partes anatómicas, excepto las vísceras. La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

ARTICULO 13.- El pescado fresco deberá responder a las siguientes características y condiciones: sus ojos deben conservar su claridad y transparencia, la piel y las escamas serán brillantes, las agallas serán de color rojo claro, la carne será consistente y elástica, desapareciendo rápidamente de ella la señal que se hace al comprimirla con el dedo.

ARTICULO 14.- Cuando los filetes y/o trozos de pescados se preparen en establecimientos autorizados para tal fin, deberán ser refrigerados o congelados hasta su venta al público en envases bromatológicamente aptos, debiendo llevar inscripto el día, mes y año de elaboración. Los productos refrigerados mantendrán en todo momento una temperatura comprendida entre $-0,5^{\circ}$ y -2° grados centígrados bajo cero y su comercialización sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración.

ARTICULO 15.- Los crustáceos de gran tamaño, como la centolla podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación, y su caparazón deberá ser roja, húmeda y brillante.

Esta facultad comprende únicamente a los comercializados dentro de las veinticuatro (24) horas desde su captura, caso contrario, se tratarán como al resto de los crustáceos, deberán ser muertos por cocción en agua o salmuera cuya graduación en cloruro de sodio no podrá superar a tres por ciento (3%), y refrigerados inmediatamente a no más de cero (0) grados centígrados y acondicionados con hielo para su transporte pudiendo durar en estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas, en caso de superarse ese tiempo deberán ser congelados.

ARTICULO 16.- 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.

ARTICULO 17.- Los moluscos cefalópodos, deberán presentar la piel suave y húmeda, los ojos brillantes, músculo consistente y elástico, color característico a su especie y olor propio.

ARTICULO 18.- Está permitida únicamente la captura y comercialización de los productos de la pesca de especies permitidas y en épocas que no estén afectadas por ningún tipo de veda.

ARTICULO 19.- Los productos en infracción a los artículos 16, 17 y 18, serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que le correspondan al infractor.

ARTICULO 20.- Serán considerados inaptos para el consumo o para la elaboración de conservas 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 o elaborados por medios o procedimientos no autorizados;
- h) los que no respondan a las exigencias físicoquímicas y bacteriológicas indicadas en el Código Alimentario Argentino y Decreto Nacional 4238/68;
- i) los que se encuentren en infracción a la presente Ordenanza.

ARTICULO 21.- 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, no pudiendo ser la proporción de éste menor de 0,5 kg por cada kilo de producto.

ARTICULO 22.- 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 23.- Se consideran como conservas, los productos procesados según las prácticas de rigor y que son propias de cada especie, envasados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que no altere al producto ni represente peligro alguno para el consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento durante un tiempo prolongado.

ARTICULO 24.- Se entiende por semiconservas al producto envasado y que no ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

ARTICULO 25.- Todos los productos de la pesca preparados como semiconservas, deben llevar en su envase la temperatura de mantenimiento, fecha de elaboración y de vencimiento.

ARTICULO 26.- Queda prohibida la comercialización y venta de las conservas, semiconservas, productos conservados y subproductos, que provengan de establecimientos no habilitados.

ARTICULO 27.- Los productos conservados, las conservas, semiconservas y subproductos derivados deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente quien extenderá el respectivo certificado de aprobación para su comercialización y/o consumo público.

ARTICULO 28.- Aquellos productos que no cumplan con el artículo precedente, los que presenten desperfectos en su envase, los que carezcan de rótulo o se encuentre ilegibles, los alterados en su composición, los adulterados, contaminados y falsificados serán considerados inaptos para el consumo y pasibles de las sanciones que correspondan sin perjuicio del decomiso de la mercadería en infracción.

ARTICULO 29.- 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 de cero grados centígrados (no menos de medio kilogramo por kilogramo de producto).

ARTICULO 30.- Todo recipiente deberá ser correctamente higienizado y desodorizado antes de ser nuevamente utilizado.

ARTICULO 31.- Para el transporte de los productos conservados por refrigeración y/o congelación, se tendrán en cuenta las normas que rigen al respecto para la habilitación de transporte de sustancias alimenticias y las consignadas en el Código Alimentario Argentino y Decreto Nacional 4238/68.

ARTICULO 32.- Todos los productos de la pesca y subproductos que se introduzcan al Municipio, 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 y extenderá el permiso de tránsito y desembarque correspondiente.

ARTICULO 33.- Los establecimientos, firmas comerciales, personas y/o cualquier otro ente que manipule productos y subproductos de la pesca, industrialice, comercialice, tenga en depósito o transporte, deberá inscribirse como tal ante este Municipio.

ARTICULO 34.- Se entiende por fábrica de conservas de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, semiconservas o productos conservados, partiendo de la materia prima definida en el artículo primero de la presente Ordenanza.

ARTICULO 35.- En las fábricas de conservas no se podrá elaborar simultáneamente en los mismos ambientes, otros productos comestibles.

ARTICULO 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.

ARTICULO 37.- Los distintos tipos de conservas, sermiconservas y subproductos comestibles o no, deberán reunir los requisitos que se estipulan para cada caso en el Código Alimentario Argentino y Decreto Nacional 4238/68.

ARTICULO 38.- Las plantas dedicadas al procesado, conservación e industrialización de los productos y subproductos de la pesca, deberán implantarse en la zonificación "Área de recuperación de Costa 1 - Industrial", definida mediante Ordenanza Municipal N° 505/89. Se ajustarán también a lo estipulado en el Código de Edificación vigente. Deberán contar con instalaciones aprobadas para cada sistema de elaboración conforme a lo establecido en el Decreto Nacional 4338/68 y demás normas relacionadas con la inscripción y registro de establecimientos y productos alimenticios.

ARTICULO 39.- Los establecimientos destinados a filetear, congelar, refrigerar o conservar en frío los productos de la pesca, deben reunir los requisitos para las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo a la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se exijan.

ARTICULO 40.- Los locales de venta al público habilitados como pescaderías, deberán estar provistos de paredes de mampostería, recubiertas con friso sanitario hasta una altura de dos con cuarenta metros (2,40 mts.) de azulejos u otro material impermeable aprobado. Pisos de material impermeable, bacha sanitaria instalada con agua corriente fría y caliente y los desagües cloacales conectados a red colectora, si existiera, en su defecto a cámara séptica siempre y cuando cuenten con la respectiva aprobación de la Dirección de Obras y Servicios Sanitarios y las certificaciones de los afluentes expedido por el mismo ente.

Mesadas de mármol o acero inoxidable. Las cámaras frigoríficas, como los exhibidores estarán constituidas de instalaciones aprobadas para cada caso, debiéndose asegurar un correcto escurrimiento de los líquidos residuales. Estos comercios cumplirán con las demás normas de carácter general.

ARTICULO 41.- Podrá autorizarse la introducción de productos de la pesca frescos en los Restaurantes, para la elaboración y consumo, dichos productos deberán someterse a la inspección sanitaria. Estos comercios deberán acreditar fehacientemente el origen de la mercadería y las respectivas constancias de inspección.

ARTICULO 42.- Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al Régimen de Penalidades por Faltas Municipales vigentes.

ARTICULO 43.- FACULTASE al Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente Ordenanza.

ARTICULO 44.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación. Cumplido. ARCHIVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N° 1021 .-

DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA: 23/09/1992.-

PROMULGADA POR DECRETO MUNICIPAL N° 916 / 92.-

