



Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia

USHUAIA, 6 OCT 1992

VISTO: El Expediente N^o 228/92, Letra C.D., en el cual se hace mención a la necesidad de contar con una norma que regule el transporte, depósito, venta e industrialización de los productos de la pesca, que garantice además la calidad de los productos en orden a la obtención de mercaderías de primera calidad con destino tanto al consumo interno como a la exportación; y

CONSIDERANDO:

Que dicha norma debe contemplar todos los aspectos inherentes desde su captura hasta su venta teniendo en cuenta las disposiciones a Nivel Nacional en la materia;

Que de acuerdo con la Ley Territorial N^o 236, éste Cuerpo cuenta con atribuciones para ordenar sobre el particular;

Por ello:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA

CIUDAD DE USHUAIA

SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA

ARTICULO 1^o.- 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 2^o.- Se entiende por Subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en el apartado anterior.-

ARTICULO 3^o.- Todos los productos y subproductos de la pesca que se



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

introduzcan al Municipio, transporten, se tengan en 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^o 4238/68.-

ARTICULO 4^o.- 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 5^o.- 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 éste último requisito las conservas, productos y subproductos industrializados.-

ARTICULO 6^o.- 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 7.- No podrá comercializarse y/o industrializarse ningún producto y subproducto de la pesca sin previa inspección del Organismo competente.-

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

ARTICULO 9^o.- 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



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

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

ARTICULO 13o.- 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 14o.- 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 -0,5o y -2o grados centígrados bajo cero y su comercialización solo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración.-

ARTICULO 15o.- Los crustáceos de gran tamaño, como la centolla podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

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 (0º) 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 16º.- 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 17º.- 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 18º.- 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 19º.- Los productos en infracción a los Artículos 16º, 17º y 18º, serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que le correspondan al infractor.-

ARTICULO 20º.- 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



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

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 sulfhídrico y pH mayor de 7,5.
- f) Contengan mas 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 fisicoquímicas 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^o.- 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^o.- 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^o.- 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^o.- Se entiende por semiconservas al producto envasado y que no ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite pro-



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

longar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.-

ARTICULO 25º.- 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 26º.- Queda prohibida la comercialización y venta de las conservas, semiconservas, productos conservados y subproductos, que provengan de establecimientos no habilitados.-

ARTICULO 27º.- 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 28º.- 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 29º.- 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 30º.- Todo recipiente deberá ser correctamente higienizado



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

y desodorizado antes de ser nuevamente utilizado.-

ARTICULO 31º.- 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 32º.- 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 33º.- 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 éste Municipio.-

ARTICULO 34º.- 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 35º.- En las fábricas de conservas no se podrá elaborar simultáneamente en los mismos ambientes, otros productos comestibles.-

ARTICULO 36º.- 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 37º.- Los distintos tipos de conservas, semiconservas y



*Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia*

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 38º.- Las plantas dedicadas al procesado, conservación e industrialización de los productos y subproductos de la pesca, deberán implantarse en la zonificación "Area 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 39º.- 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 40º.- 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, bache 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



Concejo Deliberante
de la ciudad de Ushuaia

de los líquidos residuales. Estos comercios cumplirán con las demás normas de carácter general.-

ARTICULO 41º.- 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 42º.- Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al Régimen de Penalidades por faltas Municipales vigentes.-

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

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

ORDENANZA MUNICIPAL No 1021 192.-

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA: 23-09-92.-

C. D.
jam.

DECRETO DE PROMULGACION Nº: 916/92

JULIO LINARES
SECRETARIO
CONCEJO DELIBERANTE

EDUARDO DANIEL BLEUER
Vice-Presidente 1º
Concejo Deliberante
A CARGO DE LA PRESIDENCIA

Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur

MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

USHUAIA, - 6 OCT 1992

VISTO: La Ordenanza Municipal Nº 1021 /92, sancionada por el Concejo Deliberante de la Ciudad de Ushuaia, y:

CONSIDERANDO:

Que mediante la cual se regula el transporte, depósito, venta e industrialización de los productos de la pesca.

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

D E C R E T A

ARTICULO 1º.-PROMULGAR la Ordenanza Municipal Nº 1021 /92, sancionada por el Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, por la cual se regula el transporte, depósito, venta e industrialización de los productos de la pesca.

ARTICULO 2º.-REGISTRESE. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido. ARCHIVESE.

DECRETO MUNICIPAL Nº 916 /92.

mtc.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

OMAR E. BECERRA
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Ushuaia

JULIO OVANDO
Intendente
Municipalidad de Ushuaia

MARIO D. DANIELE
INTENDENTE
MUNICIPALIDAD USHUAIA

Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
Municipalidad de Ushuaia