



Ministerio de Salud  
Secretaría de Regulación  
y Gestión Sanitaria

Comentario de los representantes de la CONAL: texto subrayado.

Comentarios del Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL sobre "Actualización de Capítulo II del CAA": *texto en cursiva*

Nueva propuesta de redacción: **texto en negrita**

VISTO el expediente N° xxxxxxxxxxxxxxx de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; ente descentralizado, dependiente del MINISTERIO DE SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía en el marco de la Campaña "Más frutas y verduras" presentó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una solicitud de incorporación de un artículo que permita definir expresamente a las verdulerías, sus características, condiciones higiénico-sanitarias, requisitos, procesos permitidos, entre otros requisitos para su habilitación. Según consta en ACTA N° 118 de la CONAL.

Que la Comisión Nacional de Alimentos evaluó la solicitud y que durante la Reunión N°120 acordó la apertura del Capítulo II del Código Alimentario Argentino (CAA), a los efectos de su actualización y/o regulación específica de los establecimientos de verdulerías-fruterías, carnicerías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc.) en general.

Que la Coordinación del Grupo de Trabajo Ad hoc sobre "Actualización del Capítulo II del CAA" realizó una "Encuesta de Relevamiento" con la finalidad de tomar conocimiento sobre el estado de situación en lo que respecta a la posibilidad de incorporaciones a la normativa vigente contemplando el mandato de la CONAL.

Que se decidió conjuntamente abordar el Eje de Bocas de Expendio y analizar las posibles incorporaciones en cuanto a definiciones, clasificaciones, responsabilidades, requisitos generales (documentales, personales y de infraestructura) y requisitos específicos para los diversos tipos de establecimientos minoristas.

Que surge de dicha Encuesta la necesidad y por acuerdo de los participantes del grupo avanzar en criterios y requisitos generales de las Bocas/Locales de expendio minoristas y en paralelo con algunos tipos específicos, priorizando verdulerías-fruterías, y también carnicerías, panaderías, entre otros.

Que se estableció como documento base la propuesta presentada por el Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Que resultó prioritario propiciar la regulación de los establecimientos de orden minoristas/bocas de expendio a fin de fijar un criterio único y común que sirva de guía para las autoridades sanitarias locales que permita mejorar las condiciones higiénicas de los establecimientos, contribuyendo, en gran medida, a mejorar las condiciones de la oferta y como consecuencia posterior un potencial aumento de la demanda de los productos.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99 y el Decreto N°174/18, su modificatorios y complementarios Y EL Decreto N° 802 de fecha 5 de septiembre de 2018.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y  
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.-Créase el título "BOCAS O LOCALES DE EXPENDIO MINORISTAS" en el Capítulo II del Código Alimentario Argentino, cuya ubicación será a continuación del artículo 135.

ARTÍCULO 2º.- Bajo el título de "BOCAS O LOCALES DE EXPENDIO MINORISTAS" del Capítulo II del Código Alimentario Argentino, incorpórese el artículo 147bis al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 147bis. Se denomina verdulería y frutería a la boca o local de expendio minorista autorizado para expender principalmente frutas, [verduras], hortalizas y legumbres en estado fresco.

En las verdulerías y fruterías se permitirá el expendio de otros productos siempre y cuando el establecimiento cumpla con las exigencias previstas en el presente Código para el expendio de los mismos en cada caso particular".

Comentario de representantes: Incorporar en la definición el término verduras.

*Comentarios del Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL sobre "Actualización de Capítulo II del CAA: En el Código Alimentario Argentino no se encuentra definido el término verduras. Se definen a las hortalizas y a las legumbres.*

ARTÍCULO 3°.- Bajo el título de "BOCAS O LOCALES DE EXPENDIO MINORISTAS" del Capítulo II del Código Alimentario Argentino, incorpórese el artículo 147tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 147tris. Las verdulerías y fruterías mencionadas en el art. 147bis podrán solicitar autorización a la Autoridad Sanitaria Competente para realizar el procesamiento (lavado, pelado, trozado, corte y/o envasado) de frutas, [verduras], hortalizas y legumbres siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos:

1. Contar con instalaciones/superficies adecuados para la manipulación y correcta higiene durante el procesamiento de las frutas, [verduras], hortalizas y/o legumbres. Estas instalaciones/superficies deberán garantizar la separación física y/o temporal entre el expendio y el procesamiento, suficiente para prevenir y evitar la contaminación de los productos que allí se procesan.
2. Contar con utensilios/equipamientos adecuados y de uso exclusivo para la manipulación y el procesamiento de las frutas, [verduras], hortalizas y/o legumbres.
3. Contar con equipos de frío para la conservación y almacenamiento de los productos procesados intermedios y/o terminados si por la naturaleza de los mismos así correspondiere.
4. Contar con mercaderías frutihortícolas debidamente identificadas en relación a su origen para garantizar su trazabilidad de acuerdo con la normativa vigente, en resguardo de la salud de los consumidores.
5. Siempre que se procesen frutas, hortalizas y legumbres se deberá cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 925 tris y 925 quáter".

Comentario de representantes: No se considera necesario repetir lo que ya está establecido en articulados del CAA, si va haber procesado (lavado, pelado, procesado, elaborado y envasado) debe ser en un establecimiento que cumpla con lo establecido en CAA para elaboración de un producto alimenticio. Debe quedar clara la diferencia entre expendio y elaboración o procesado, más en un producto alimenticio que se consume en su mayoría crudo/consumo directo. Boca de expendio, es expendio a lo sumo fraccionado ligero.

*Comentarios del Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL sobre "Actualización de Capítulo II del CAA: El Grupo de Trabajo consideró que la Res GMC N° 80/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS" no es aplicable en su totalidad a las bocas de expendio. Asimismo, se consideró que en estos comercios minoristas (verdulerías - fruterías) se realizan procedimientos de elaboración mínima y es necesario establecer de manera específica las mínimas condiciones que deben de reunir para realizar prácticas seguras y en resguardo de la salud de los consumidores. Este concepto aplicaría para todas las bocas de expendio o locales minoristas que posean este tipo de actividad. Cabe destacar que el Grupo trabaja extrayendo conceptos fundamentales de la Res. GMC y se extrapola a este tipo de comercios según las posibles prácticas consideradas.*

Comentario de representantes: Unificar los artículos 147 bis y 147 tris en un único artículo. Eliminar los incisos del 1 al 5 de la propuesta dado que se encuentran incluidas en el CAA, que redundan en la presente, agregándose los artículos correspondientes a los que deberían remitirse.

*Comentarios del Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL sobre "Actualización de Capítulo II del CAA": La división en dos artículos se acordó en la Reunión Ordinaria N°124 de la CONAL para diferenciar las verdulerías y fruterías que sólo expendan, de las que además de expender se habilitan según consideración de la Autoridad Sanitaria Competente para realizar un procesado mínimo. Debiendo de esta manera, enmarcarse en el artículo correspondiente según sea el caso y dar cumplimiento con las condiciones establecidas de su artículo correspondiente.*

*En el artículo 147tris se incorporan explícitamente ciertos conceptos pertinentes a este tipo de bocas de expendio, enumerándose las condiciones mínimas que deben reunir estas bocas de expendio para realizar el procesamiento de frutas, hortalizas y legumbres.*

*Por ejemplo: El inciso 1 incorpora de manera explícita el concepto de separación física y/o la separación temporal como opción para el procesamiento mínimo en este tipo de locales minoristas. En el inciso 3 se establece la obligatoriedad de que se cuenten con equipos de frío para mantener los productos procesados. En el inciso 4 se menciona lo relativo a la trazabilidad del producto, de acuerdo a lo propuesto por los representantes de SENASA. Y en el inciso 5 se remite a los artículos correspondientes sobre las especificaciones y condiciones de los productos de esta naturaleza que han sido procesados.*

*Por lo expuesto, se consideró que deben estar mencionados y descriptos dichos incisos en el artículo para mayor claridad y especificidad.*

**ARTÍCULO 4°.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 5°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

EXPEDIENTE N° xxxxxxxxxx

RESOLUCIÓN (S.R. y G.S.) N°

RESOLUCIÓN (S.A.B.) N°