

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

1. INTRODUCCIÓN

El procesamiento de productos de mar se refiere a la obtención de un producto elaborado, con distintos grados de transformación, el cual puede derivarse de materia prima proveniente de la acuicultura o de la pesca artesanal. En Tierra del Fuego, el procesamiento de productos de mar se centra mayoritariamente en el mejillón, centolla y centollón, que son las especies con mayor explotación actual.

La finalidad del Protocolo Particular de Procesamiento de Productos de Mar es brindar a los productores/empresas locales una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada; considerándose este canal no sólo como una importante vía para integrar e impulsar el desarrollo de la producción primaria sostenible, sino también como un medio para la generación de agregado de valor local.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este Protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

2. ALCANCE

Elaboración de Alimentos: Productos de mar (provenientes de la acuicultura o la pesca artesanal) procesados dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

3. REQUISITOS BASICOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá aquellos.

Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente con la documentación correspondiente

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. ATRIBUTOS DE ORIGEN

Los productos de mar son un valioso aporte de proteínas de alta calidad, por ende de aminoácidos esenciales, adicionado al fósforo, calcio, hierro, vitaminas, mayormente B y omega 3 y 6.

Para procesamiento de producto de mar, la empresa deberá preferir en este orden:

- a) Materia prima proveniente de la acuicultura o la pesca artesanal desarrollada dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, certificadas con el sello de calidad.
 - b) Si la materia prima proveniente de la acuicultura o la pesca artesanal desarrollada dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego no estuviese certificada, la empresa deberá:
 - b.1) informar los motivos de no cumplimiento del punto (a)
 - b.2) utilizar productos obtenidos del desarrollo de actividades legales, registradas y autorizadas
 - b.3) probar sus esfuerzos para que sus proveedores, en caso de existir proveedores locales no certificados, se involucren en el programa de Sello de Calidad Certificada.
- La materia prima de la empresa deberá ser de origen comprobable, exigiéndose la presentación de la documentación que avale la compra y sus registros/habilitaciones correspondientes, en caso que productor y elaborador no sean la misma persona. La empresa deberá disponer de un sistema que le permita gestionar las comprar y asegurar información actualizada de sus proveedores.
- La empresa deberá tener un procedimiento para la recepción de mercaderías y sus respectivos controles de aceptación. En caso que el producto recibido no sea apto, ya sea por cuestiones de inocuidad o calidad, la empresa deberá proceder a la devolución del mismo, debiendo contar con un procedimiento ante producto no conforme, su gestión y registros.

4.2. ATRIBUTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA. Si la empresa procesadora de productos de mar cuenta con producción acuícola de mejillón y/o pesca artesanal de crustáceos (centolla/centollón) propia destinada a ser procesada en las instalaciones de su planta, deberá

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

cumplir/certificar lo establecido en el Protocolo Particular para Acuicultura de Mejillones y/o Protocolo Particular de Pesca Artesanal de Crustáceos.

4.3. ATRIBUTOS DE PROCESAMIENTO.

El proceso se entiende desde la recepción de materia prima, etapas de procesamiento, almacenamiento de producto terminado y su despacho final por medio de transportes habilitados, sean propios o de terceros.

4.3.1 Agua

- El establecimiento deberá tener una fuente que suministre agua potable en las cantidades requeridas para la operatoria desarrollada. En caso de que el suministro de agua provenga de pozo, se deberá evitar la contaminación del mismo, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.
- El tanque de reserva deberá ser capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.
- El tanque deberá ser de material adecuado no tóxico y se someterá a limpieza y desinfección.
- El sistema de extracción y el de distribución deberán evitar la contaminación del agua.
- Se deberán realizar análisis Físico Químico y Microbiológico. Si es necesario se deberá clorar el agua.

4.3.2 Instalaciones

- La planta de proceso deberá ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.
- El terreno circundante deberá estar limpio, sin cúmulos de desechos y/o materiales en desuso.
- Las instalaciones deberán ser las adecuadas para el buen manejo del producto, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida. Deberán facilitar la limpieza y desinfección, debiendo estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas; y evitar la contaminación del producto. Deberán contar con una adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.
- El piso deberá ser de material. Deberá tener pendiente adecuada, con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar cúmulos de líquidos. No deberán existir grietas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.
- Las paredes deberán ser de color claro, lavables hasta cierta altura.
- El techo deberá ser de material apropiado, de altura suficiente.
- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

4.3.3 Ambiente. El manejo de efluentes y desperdicios deberá prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.

4.3.4 Mantenimiento. Las instalaciones y maquinarias de la planta, deberán estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

4.3.5 Ingreso. La empresa deberá realizar el ingreso a planta de la materia prima, de acuerdo a lo indicado en apartado 4.1, verificando que no haya cruzamiento con otras producciones no certificadas.

4.3.6 Almacenamiento. Las zonas de almacenamiento (de materia prima y producto terminado) deberán estar claramente identificadas y cumplir con lo establecido en la normativa vigente, respetando además las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicadas en el embalaje o especificaciones de la materia prima o producto final. Se deberán registrar todas las entradas y salidas (de materia prima como de productos elaborados) y se deberá respetar la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de stock.

4.3.7 Buenas Prácticas de Manufactura.

- La empresa deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y sus respectivos Procedimientos Operativos Estandarizados escritos y registrados.
- Se recomienda evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales en la medida que el proceso lo permita.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

- Se recomienda que la empresa determine y documente un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad primeramente (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y luego a la calidad del producto deseado (opcional) a lo largo de cada una de las etapas de proceso. Se recomienda que la empresa defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es acciones preventivas y correctivas a aplicar.

4.3.8 Transporte. La empresa deberá asegurar que el transporte del producto terminado, sea interno o externo a la empresa, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, debiendo encontrarse habilitado por las autoridades competentes, y ser utilizado sólo para el transporte de alimentos.

Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

4.3.9 Envase y etiquetado. Tanto el envase destinado para la contención del producto final, como los rótulos y/o etiquetas, deberán cumplir con la legislación nacional referida a envases, rotulado y/o etiquetado.

El envase de los productos finales certificados deberán comunicar los atributos del producto, su lugar de producción, su autenticidad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos especiales mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

4.3.10 Sistema de trazabilidad. Se deberá tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical (si correspondiese), de todos los productos que certifica; sistema capaz de identificar el origen de los insumos usados y del producto obtenido bajo el protocolo específico, y el destino del mismo. Para ello deberá establecer un sistema documental de control y registro de entrada, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo producido de acuerdo al presente protocolo.

4.3.11 Medidas de contingencia. La empresa deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarla a sus empleados. De esta manera la empresa deberá tener documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la empresa, permitiendo el normal funcionamiento de la misma aún cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo, garantizando la continuidad de los procesos de producción.

4.4 ATRIBUTOS GENERALES

4.4.1 Protocolo de limpieza y desinfección. La empresa deberá tener un protocolo en el cual conste el plan de limpieza y desinfección. En el mismo se deberá evaluar el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el protocolo se deberán documentar en registros y se debe designar un responsable y un encargado.

4.4.2 Plan de control de plagas. La empresa deberá disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo deberá especificarse tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y posteriores a los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materia primas.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan se deberán documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado de la tarea de desinsectación y desratización.

4.4.3 Plan de gestión de residuos. La empresa deberá implementar un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

4.4.4 Auditoría interna. La empresa deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de la empresa, se emitirá un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y las medidas correctivas aplicadas.

4.4.5 Libro de quejas y reclamos. La empresa deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso a las quejas y reclamos recibidos, según la fecha de recepción. Se deberán evaluar las quejas y reclamos y decidir la acción correctiva a realizar. Se deberá supervisar que las acciones correctivas sean llevadas a cabo. Las acciones tomadas y su eficacia deberán ser documentadas. El mismo deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos anteriores.

4.4.6 Plan de Higiene y Seguridad Laboral. La empresa deberá tener un Plan de Higiene y Seguridad Laboral para el personal y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deben llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deben estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles.

4.4.7 Capacitación. La empresa deberá contar con un Plan Anual de Capacitaciones aprobado y vigente en materia de calidad, de acuerdo a un cronograma estipulado. El mismo deberá incluir higiene y seguridad laboral, buenas prácticas de manufactura, procesos productivos estandarizados, técnicas de limpieza y desinfección y aquellas específicas relacionadas con el Protocolo Particular y sector productivo en cuestión. Se deberá acompañar el mismo con registros.

4.4.8 Condiciones laborales. El personal de la empresa deberá estar bajo las normativas legales de empleo.

4.4.9 Responsabilidad Social Empresaria. La empresa deberá disponer de una política de Responsabilidad Social Empresaria, pudiendo contribuir con recursos financieros a obras de caridad, apoyando programas educacionales, capacitando continuamente a sus empleados para aumentar la empleabilidad de los mismos, implementando los principios de solidaridad y participación, promoviendo iniciativas empresariales que apuntalen la mejora continua de sus productos y servicios; y la articulación de acciones concretas para preservar el medio ambiente.

4.4.10 Comunicación. La empresa deberá transmitir por medio de la comunicación las prácticas adoptadas en cuento a sustentabilidad ambiental, la responsabilidad social empresaria y las características del Sello de Calidad Certificada. El logo del Sello de Calidad y/o el confirme de auditoría deberá ser exhibido tanto en el establecimiento como en el rotulo/etiqueta de producto y el material de marketing y comunicación que la empresa utilice.

4.4.11 Registro documental. La empresa deberá contar con la siguiente documentación disponible al momento de la inspección o cuando se le requiera:

- Documentos que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente, entre ellos RNE; RPPA o RNPA de producto, según lo requerido; habilitaciones comerciales.
- Registro de proveedores de materia prima, indicando origen y certificación Sello de Calidad, así como procedimiento de aceptación y devolución (producto no conforme).
- Plan de Mantenimiento de maquinarias e instalaciones
- Manual de Buenas Prácticas Manufacturas; Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de elaboración de alimentos; y los correspondientes registros requeridos.
- Plan de Contingencias
- Protocolo de Limpieza y Desinfección, y sus correspondientes registros. Incluye Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Plan de Control de Plagas, y sus correspondientes registros
- Plan de Gestión de Residuos
- Libro de Quejas y Reclamos
- Plan de Higiene y Seguridad Laboral, y sus correspondientes instructivos

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

- Plan Anual de Capacitación y sus correspondientes planillas de registros.

Estos registros deberán estar documentados y archivados de modo tal que permitan una rápida y clara interpretación, y que la revisión de los mismos se lleve a cabo de manera fluida para poder realizar la inspección/auditoría en los tiempos pautados.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

GLOSARIO

- **ACUICULTURA** Actividad que permite obtener producción por medio del cultivo de organismos acuáticos (animales y vegetales).
- **PESCA ARTESANAL:** La pesca artesanal presenta diferentes definiciones según el país que se considere, teniendo en cuenta generalmente variables como: tamaño de la embarcación; tamaño de la captura (tonelaje bruto) y/o tipo de arte de pesca utilizada para la labor; además de cuestiones vinculadas a tradiciones pesqueras y aspectos socio-económicos. Para la definición de este protocolo en particular, se tomará en consideración lo establecido por la Ley Provincial Nº 931 (y futuras modificatorias), artículo 7, para la pesca de crustáceos. A saber: embarcaciones pesqueras artesanales a aquellas con un tamaño de eslora no mayor a los 12 metros y potencia máxima para cualquier clase de motorización de quinientos (500) kva. Cualquiera de los parámetros que excedan los indicados determinará la pérdida de la condición de artesanal a la embarcación y su permisionario. A los efectos del cumplimiento de los requisitos técnicos y de seguridad de la navegación, toda embarcación deberá contar con el permiso que a tal fin otorgará la Prefectura Naval Argentina. La determinación del tipo de artes de pesca permitido son considerados en el artículo Nº 6 de la mencionada ley. Se deja sentado que la ley citada se refiere a la pesca artesanal de centolla y centollón en el Canal Beagle.
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos y saludables.
- **DESINFECCIÓN:** Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no permita la contaminación, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos adecuados.
- **ELABORACIÓN O MANUFACTURA:** Conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento o preparación terminados.
- **HIGIENE:** Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, elaboración y distribución hasta su consumo final.
- **INOCUIDAD:** La garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se elaboren o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Su sinónimo es calidad sanitaria.
- **LIMPIEZA:** Acción y efecto de aseo y pulcritud de indumentaria e instalaciones.
- **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Todas las operaciones que se efectúan sobre la materia prima y los ingredientes para obtener el alimento terminado, en cualquier etapa desde la recepción hasta su entrega al cliente..
- **SANEAMIENTO:** Acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, ambientes y equipos, para impedir la contaminación microbiana del producto.
- **PROTOCOLO:** Documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona -para usos comunes y repetidos- reglas, directivas o características para las actividades o sus resultados. Está dirigido a la obtención de un nivel óptimo de ordenamiento en un contexto dado. Documento de aplicación voluntaria.
- **TRAZABILIDAD:** Sistema capaz de identificar el origen y destino de un producto. Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de las fases especificadas de su producción, elaboración y distribución.
La trazabilidad se basa en un conjunto de documentos que son los registros que están definidos en el sistema de trabajo de la empresa.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE MAR

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Manual de Buenas Prácticas para Moluscos Bivalvos – CFI 2011
- Reglamento de Pesca Deportiva Continental Patagónico – Asociación Argentina de Pesca con Mosca
- <http://www.fao.org/fi/glossary/aquaculture/default.asp> <http://www.cona.cl/chileysumar/fan.htm>
- <http://www.mexillondegalicia.org/>
- Gonzalez Raul y Caille Guillermo. “Los Códigos de Buenas Prácticas pesqueras y la pesca responsable. Antecedentes, objetivos y Lineamientos para la Zona Costera Patagónica Argentina”.
- FAO, “Código de Conducta para la Pesca Responsable”. Mastrocello Miguel. “La economía del fin del mundo. Configuración, evolución y perspectivas económicas de Tierra del Fuego”.
- Codex Alimentarius – Higiene de los Alimentos
- Ley 931, “Recursos naturales: Captura de Lithodes Santolla (Centolla) Y Paralomis Granulosa (centollón). Regulación en aguas del Canal Beagle de jurisdicción provincial.” Ushuaia, 19 de diciembre de 2012. (Boletín oficial, 08 de mayo del 2013)