

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en vigencia: Febrero 01, 2021

1. INTRODUCCIÓN

El 71% de la superficie de la tierra está cubierta por agua. La mayoría del agua de la tierra está localizada en los océanos donde se acumula el 96% del toda el agua de la tierra, y en cuanto al uso del agua dulce, se estima que para el uso doméstico se destina tan solo de un 10% del consumo total.

El agua es una sustancia esencial para la supervivencia de todas las formas de vida y es el mayor componente del cuerpo humano; aunque no se pueda vivir sólo de agua, sin ella no se puede vivir. El agua desempeña múltiples funciones en el cuerpo y es por ello que las sociedades de nutrición incluyen el agua dentro de la composición de las pirámides de alimentación que constituyen la guía para una dieta equilibrada.

El mercado del agua envasada crece en forma acelerada como consecuencia de hábitos de consumo más sanos, naturales y seguros. Entre los alimentos de la categoría de las bebidas disponibles en el mercado, se encuentra el agua dentro del grupo de las bebidas sin alcohol. Se incluyen dos productos de características similares pero diferentes en cuanto a origen, forma de extracción y normativas: agua mineral natural y agua de mesa envasada, la cual puede ser mineralizada artificialmente, con o sin gas; y ambas con diferentes formas de presentación final. El agua mineral natural se obtiene de una fuente surgente o de un acuífero y el agua de mesa envasada se elabora con agua de red urbana, o también a partir de agua superficial o subterránea, la cual es transportada desde el lugar de captación a la planta.

Actualmente la tendencia, al momento de elegir un agua para el consumo, es optar entre ciertas características, como ser grado de gasificación, contenido de algunos minerales, coeficiente pH bajo o neutro, entre otros. En Tierra del Fuego, el envasado de agua tiene una fuerte vinculación con lo local por el origen del agua; considerándose que el origen del agua es tan importante como para el vino el terroir.

En la búsqueda de la alta calidad, el proceso del envasado del agua debe contar con todos sus procesos controlados y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación en todo el proceso.

La finalidad del Protocolo Particular de Agua Envasada es brindar a las empresas locales que envasan agua 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 las diferentes producciones de la isla, 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: Agua de bebida envasada o Agua potabilizada envasada¹ y Agua mineral natural² elaboradas dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

3. REQUISITOS BÁSICOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

¹ Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del artículo 983 del Capítulo XII del CAA.

² Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación, y en cumplimiento con las exigencias de los artículos 985 al 993 del Capítulo XII del CAA.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en vigencia: Febrero 01, 2021

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente (Ley Provincial N° 1126 – Ley Marco de Gestión Integral de los Recursos Hídricos, Ley Provincial N° 55 de Medio Ambiente, Ley Provincial N°105 de Residuos Peligrosos, y sus modificatorias, en el caso que apliquen, u otras que pudieran surgir), en el Código Alimentario Argentino y por las autoridades de contralor que correspondan (Dirección de Registro y Control de Alimentos dependiente del Ministerio de Salud; Bromatología e Higiene de los municipios y Secretaría de Ambiente dependiente del Ministerio de Producción y Ambiente - autoridad de aplicación en materia de recursos hídricos y de gestión ambiental en la provincia), a través de las áreas técnicas específicas o el organismo que en el futuro ejerza sus funciones en caso de modificaciones a la estructura orgánica.

Al momento de la auditoría, la empresa deberá presentar la habilitación comercial otorgada por la autoridad sanitaria y habilitación municipal; las aprobaciones vigentes del producto y de la planta otorgadas por la Dirección de Registro y Control de Alimentos y las libretas sanitarias de las personas que trabajen en la planta, así como toda otra documental que avale el cumplimiento de las normas que regulan la materia. Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente con la documentación correspondiente.

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. ORIGEN DEL AGUA

La empresa envasadora de agua deberá envasar agua de origen comprobable y autorizado por la legislación vigente, se trate de agua mineral, agua proveniente de un abastecimiento público, o agua de origen subterráneo o superficial.

En el caso que la empresa envasadora haga uso de aguas públicas, sea agua superficial o subterránea, deberá cumplimentar con los requisitos de la Ley 1126 – Ley Marco de Gestión Integral de los Recursos Hídricos, y deberá presentar el otorgamiento del derecho al uso y aprovechamiento del agua, como así también la autorización de la obra hidráulica de captación, utilizada para el aprovechamiento y de descarga, en caso de efectuarse en el medio natural. Dicho permiso o contrato de concesión será otorgado por la autoridad competente en cumplimiento con las modalidades establecidas en el título de otorgamiento y en cumplimiento con la ley y reglamentaciones que se dicten para el mejor aprovechamiento de los recursos hídricos.

Al momento de la auditoría, la empresa envasadora deberá presentar las disposiciones de autorización de uso de aguas públicas y autorización de obras hidráulicas en el marco de las Resoluciones M.P. N° 282/2004 y N° 203/2004 respectivamente, o las que en el futuro las reemplacen.

Para el otorgamiento del permiso o concesión, y en caso de corresponder, la empresa deberá realizar el estudio de Impacto Ambiental (EIA)³ según la magnitud del aprovechamiento, que será determinado por la autoridad de aplicación de considerarlo necesario y la constitución de las garantías que fijan el artículo 55 de la Constitución Provincial, la Ley de Gestión Integral de Recursos Hídricos N° 1126 o aquellas que resulten pertinentes en función de la magnitud del aprovechamiento. Para ello, la empresa deberá presentar la resolución con la aprobación del E.I.A. por parte de la autoridad de aplicación de la Ley Provincial N° 55.

4.2 ATRIBUTOS DE PROCESAMIENTO

³ La empresa deberá dar cumplimiento al artículo 82° y, en caso de aplicar, al artículo 86°, inciso c del Capítulo XII del Impacto Ambiental de la ley Provincial N°55 de Medio Ambiente y con los requisitos establecidos en el Anexo VII -Del Impacto Ambiental- correspondiente al Decreto Reglamentario N° 1333/93 de dicha ley.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en vigencia: Febrero 01, 2021

El proceso se entiende desde la captación/recepción del agua potable, las etapas de procesamiento, almacenamiento del agua envasada y su despacho final por medio de transportes habilitados, sean propios o bien tercerizados.

Las exigencias de este protocolo se centrarán especialmente en el abastecimiento de agua de fuentes aprobadas; en los procedimientos de limpieza y desinfección; en el tratamiento del agua, en el proceso de envasado; y determinaciones físico-químicas y bacteriológicas realizadas en las distintas etapas.

4.2.1 Agua: almacenamiento, tratamientos y controles

Los reservorios de agua deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, y que permitan realizar de manera fácil las tareas periódicas de limpieza y desinfección. El agua a envasar y de limpieza de planta no deberán mezclarse.

La planta envasadora de agua debe llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) del agua realizados en laboratorios externos autorizados y, si corresponde, también los realizados en su laboratorio.

Se aceptarán sólo los protocolos de análisis de muestras de agua emitidos por los laboratorios integrantes de la red Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA), de la Red Nacional de Laboratorios de SENASA o del laboratorio de la Dirección Provincial de Obras y Servicios Sanitarios (DPOSS).

Será requisito que mínimamente se realice semestralmente y en forma completa los laboratorios físico - químico y microbiológico, pudiendo el asesor técnico establecer frecuencias mayores a fines de resguardar el producto y/o dependiendo del diseño de proceso que tenga la empresa.

Los microorganismos a analizar para las determinaciones microbiológicas serán, para el caso de agua envasada de mesa, los siguientes: bacterias coliformes, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa y bacterias mesófilas. Se solicitará adicionalmente la determinación de parásitos, Streptococos fecales y anaerobios esporulados sulfito reductores para el caso de aguas minerales; determinaciones que también podrán ser realizadas cuando el asesor técnico dude de la calidad del agua de origen o lo considere oportuno.

La empresa deberá presentar durante la auditoría las determinaciones de contaminantes orgánicos y sustancias inorgánicas que fueron solicitadas por la autoridad sanitaria al momento de gestionar la inscripción en el Registro Nacional de Producto Alimenticio (R.N.P.A.), o de su renovación; para lo cual se considerará lo estipulado en el C.A.A. y las características del emplazamiento del establecimiento envasador o del lugar donde se realiza la captación de las aguas públicas.

Los controles se harán a partir de agua en proceso y en producto final, registrándose la fecha de toma de muestra, punto de toma de la misma y el código del lote, en el caso que se tome a partir del agua envasada. La empresa deberá llevar un Libro - Registro de análisis, el cual se deberá mantener como mínimo por el término de dos años. En caso de existir alguna anomalía, la empresa deberá tomar acciones pertinentes para evitar el envasado y registrar dichas acciones.

Toda planta que produzca agua mineral natural deberá contar con un laboratorio dirigido por un profesional universitario con competencia en la materia, dotado con el equipamiento requerido para efectuar controles físicos, químicos y microbiológicos del agua mineral, tanto en la emergencia como en producto embotellado.

El agua de mesa envasada (agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada) podrá estar mineralizada artificialmente o gasificada. En el caso que se adicione gas carbónico, deberá cumplimentar el artículo 983 del capítulo XII del CAA, en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1.5 atmósferas medidas a 21°C. Si se adicionan minerales de uso permitido, deberá cumplimentar el artículo 995 del mismo capítulo, en referencia a los requisitos microbiológicos, químicos y de rotulación. La frecuencia de realización de los controles físico- químicos deberá ser por lote de producción, pudiendo el asesor técnico de la empresa establecer una frecuencia mayor, según la evaluación que realice del proceso. Se deberá llevar registro de dichos

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

controles.

En el caso que la empresa realice un tratamiento al agua de bebida envasada que no esté mencionado en forma explícita en el C.A.A., queda a criterio de la Autoridad Sanitaria la autorización del procedimiento. Para ello, la empresa deberá tener disponible la aprobación otorgada por dicho órgano de control.

De igual manera, cualquier modificación en las condiciones de las operaciones oportunamente autorizadas, deberán ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente, debiendo quedar constancia de dicha comunicación, como de la autorización respectiva de la autoridad que corresponda.

4.2.2 Instalaciones

Las empresas que realicen la explotación de agua mineral, deberán cumplimentar las exigencias referidas al área de protección de la fuente, captaciones y canalizaciones, establecidas en los puntos 3.2 al 3.4 del Anexo I del Capítulo II del C.A.A.

En todos los casos las plantas de agua de bebida envasada, como de agua mineral natural deberán ubicarse en un lugar exento de olores indeseables, humos, polvos, o de cualquier otra fuente de contaminación.

La construcción de la planta debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza y desinfección.

Las instalaciones deberán estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas, y en buen estado de conservación. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado y desinfección mecánico del interior de los envases, sala de llenado y tapado, sector de rotulado y almacenamiento final del producto.

Deberá preverse también un sector para el almacenamiento de envases de materiales polímeros limpios y/o envases vacíos retornables previo a su higienización, como así también para el depósito para los agentes de limpieza, desinfección, lubricación, etc. La disposición de las áreas mencionadas deberá ser tal, que permita separar mediante divisiones, ubicación diferenciada u otros medios eficaces, las operaciones y sustancias susceptibles de causar contaminación cruzada.

El área de envasado deberá estar separada del resto de los procesos de producción. En aquellos casos, en los cuales por limitantes de infraestructura o equipamiento la separación no sea factible de ser realizada, deberá haber un aditamento o superficie lavable desmontable de material sanitario en el interior de la máquina envasadora, a modo de prevenir contaminaciones del producto durante el proceso de envasado.

En este último caso, la empresa deberá extremar las buenas prácticas, tanto de manipulación del producto (BPM), como las de higiene del personal (BPH). Estos procedimientos deberán estar documentados en forma detallada, y el operario responsable del proceso deberá ser capacitado y auditado por el asesor técnico con una frecuencia mínima bimestral durante el primer año, y posteriormente con una periodicidad que dependerá de los resultados obtenidos en las auditorías internas, quedando un registro de dichas acciones.

Las instalaciones deberán permitir el buen manejo del producto, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida.

La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los equipos, cañerías, deberán estar ubicados de tal manera que eviten goteos que puedan contaminar al producto envasado.

Las luminarias deberán estar protegidas contra roturas.

Los sectores no afectados al proceso de producción no deberán tener acceso directo a las áreas de procesamiento.

Las superficies de los equipos y de las canalizaciones que estén en contacto con el agua que se va envasar deberán ser de materiales inalterables y resistentes a la corrosión, no absorbentes, y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en vigencia: Febrero 01, 2021

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones en el caso que se rompa un envase de vidrio.

El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.

4.2.3 Ambiente

El manejo de los desperdicios deberá prevenir la contaminación. Los materiales de desecho deberán retirarse de las zonas de proceso diariamente. Todos los recipientes deberán estar tapados e identificados, y su limpieza y desinfección deberá estar comprendida en el plan de sanitización.

En el caso que la empresa genere residuos de tipo peligrosos⁴, ya sea como resultado de su proceso productivo o por el mantenimiento de vehículos y maquinaria, deberá inscribirse como generador de residuos peligrosos en cumplimiento con la Ley Provincial N° 105 de Residuos Peligrosos.

Para ello deberá presentar al momento de la auditoría la Constancia de Inscripción como Generador de Residuos Peligrosos, otorgada por la Dirección General de Gestión Ambiental de la S.A.D.S. y C.C. y el Certificado Ambiental con validez anual, el cual acredita en forma exclusiva, la aprobación del sistema de manipulación, transporte, tratamiento o disposición final que la empresa aplicará a los residuos peligrosos.

4.2.4 Mantenimiento

Las instalaciones, maquinarias y equipos de la planta deberán estar sujetos a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas. La empresa deberá tener disponible el Plan de Mantenimiento Preventivo y el Registro de Trabajos de Mantenimiento, sean preventivos o correctivos. Es fundamental considerar en dicho plan todos aquellos equipos cuyo funcionamiento incida en la inocuidad del producto, p. ej. El recambio de las lámparas UV considerando su vida útil y condiciones de uso; cartuchos filtrantes; membranas de ósmosis inversa, etc.

El asesor deberá confeccionar un plan de mejoras continuas para la planta, no sólo referido a equipos, instalaciones, sino también de procesos.

4.2.5 Ingreso

La empresa deberá registrar la cantidad y origen de agua que ingresa a planta en el caso que no sea de abastecimiento público, y de los envases que se adquieren.

4.2.6 Almacenamiento

Las zonas de almacenamiento del agua envasada, como de los envases vacíos deberán estar claramente identificadas y deberán cumplir con lo establecido en la normativa vigente.

Los envases vacíos de materiales poliméricos no retornables deberán almacenarse en depósito protegidos de la posibilidad de contaminación.

El agua envasada se deberá almacenar en un lugar limpio, protegido de la luz solar y sobre tarimas, evitando el contacto con el

⁴ De acuerdo al artículo 2º de la Ley Provincial N°105, será considerado residuo peligroso, todo residuo que pueda causar daño, directa o indirectamente, a seres vivos o contaminar el suelo, el agua, la atmósfera o el ambiente en general.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

suelo.

Se deberá registrar el total envasado con sus correspondientes números de lotes, teniendo en cuenta que los lotes más antiguos sean los primeros en salir a la venta.

4.2.7 Buenas Prácticas de Manufactura

La empresa deberá determinar las Buenas Prácticas de Manufactura, estableciendo un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y sus respectivos registros.

Deberá contar con un Manual completo de Buenas Prácticas de Manufactura, actualizado, adaptado y adecuado a la realidad de la empresa.

El Manual deberá comprender al menos los siguientes tópicos: Presentación de la empresa y descripción de las instalaciones (organigrama, lay out, diagrama de flujo); descripción del proceso desde obtención del agua y su almacenamiento hasta la obtención del agua envasada, incluyendo el almacenamiento de insumos, y envases vacíos y llenos; procedimiento de limpieza y desinfección; procedimiento de manejo integrado de plagas; procedimiento de mantenimiento de equipos y estructuras; procedimiento de capacitación y entrenamiento del personal; procedimiento de manejo de desechos; controles al agua; procedimiento de transporte, procedimiento de retiro y recupero de producto; y listado de registros.

Teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura en el envasado de agua, las empresas deberán:

- Procesar, envasar, y transportar el agua en condiciones sanitarias.
- Proteger las fuentes de obtención de agua contra bacterias, productos químicos y otros agentes contaminantes.
- Cumplir con los procesos de control de calidad para garantizar la seguridad bacteriológica y química del agua.
- Tomar muestras y someter a análisis tanto el agua en sus fuentes de obtención como el producto intermedio y final, para detectar contaminantes.

La empresa deberá identificar y documentar todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso; dichos peligros serán referidos a la inocuidad del producto, en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos. La empresa deberá llevar a cabo un análisis de dichos peligros y deberá definir documentalmente las medidas a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es, en acciones preventivas y correctivas a aplicar.

La empresa deberá contar con un Asesor o Director Técnico según corresponda, quien deberá cumplimentar las siguientes funciones, además de las que se mencionen en otros puntos de este protocolo: supervisar todas las operaciones de producción; hacer cumplir todos los procedimientos comprendidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación; ser el responsable del cumplimiento de los POEs; confeccionar un plan de mejoras continuas para la planta; capacitar al personal; realizar el análisis de peligros; llevar al día el Libro-Registro de análisis; y verificar la calidad de los productos elaborados. El asesor deberá tener los conocimientos suficientes para cumplimentar las funciones mencionadas, siendo fundamental que pueda juzgar los posibles riesgos de los procesos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

El asesor/director técnico de la empresa deberá ser quien oportunamente fuese autorizado por la DRyCA, constando su nombre y profesión en la nota por medio de la cual se hace entrega de la resolución de inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (R.N.E.).

4.2.8 Transporte

La empresa deberá asegurar que el transporte del producto terminado, sea propio o tercerizado, cumpla con las condiciones de

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

higiene, conservación y limpieza del vehículo, debiendo encontrarse habilitado por las autoridades competentes, y ser utilizado sólo para el transporte de alimentos.

4.2.9 Envase y etiquetado

El producto final deberá comunicar su lugar de envasado y lo distintivo que le imprime cada empresa mediante su envase, en folletería y otros.

Tanto el envase primario, secundario, como los rótulos y/o etiquetas, deberán cumplir con la legislación nacional referida a envases, rotulado y/o etiquetado.

El agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada⁵ y las aguas minerales naturales⁶ se comercializarán envasadas en botellas u otros envases destinados directamente al consumidor, y elaborados con materiales de grado alimentario y provistos de la rotulación reglamentaria. La empresa deberá guardar documentación que avale la composición del envase y de la aprobación del rótulo que esté en uso por parte de la DRyCA (etiqueta frontal y contraetiqueta).

Los envases deberán ser obturados por materiales debidamente autorizados y libres de impurezas. En todos los casos, deberán estar provistos de un sistema de cierre que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

4.2.10 Sistema de trazabilidad

Se deberá tener implementado un sistema de trazabilidad. Para ello se deberá establecer un sistema documental de control y registro del procesamiento y de las salidas del producto, que garantice la trazabilidad de todo lo producido de acuerdo al presente protocolo.

4.2.11 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 aun cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo, garantizando la continuidad de la producción.

4.3 ATRIBUTOS GENERALES

4.3.1 Protocolo de limpieza y desinfección.

La empresa deberá tener un Plan de Limpieza y Desinfección. Dicho plan constará de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POEs) de todos los sectores y equipos vinculados con el proceso (reservorios de agua, tuberías, equipos de tratamiento y de envasado, etc.), evaluando el nivel de riesgo de cada etapa productiva para la correcta elección de productos, métodos y utensilios. El nivel de riesgo dependerá de cada situación en particular, de los equipos, procesos que se

⁵ El producto podrá denominarse mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”.

⁶ El producto podrá denominarse mediante las expresiones: “Agua mineral natural de manantial de mesa” o “Agua mineral natural de manantial” o “Agua mineral natural de mesa” o “Agua mineral natural” con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales.

realicen, origen del agua, resultados de análisis del agua, entre otros tantos factores. Deberá estar disponible el listado de productos usados para tal fin, la autorización de dichos productos por los organismos competentes, sus hojas de seguridad y fichas técnicas. Todos los productos de limpieza y desinfección deberán estar identificados y guardados como se detalla en el punto 4.2.2. Los instructivos referidos a los POEs deberán estar en todos los sectores.

Las actividades que se realizarán para cumplimentar con el protocolo serán registradas por el encargado designado de la tarea, siendo el asesor/director técnico de la empresa el responsable de la redacción y el cumplimiento del plan respectivo.

En el caso que la empresa realice el transporte del agua desde su lugar de captación, se deberá incluir al transporte en el Plan de L&D (cisterna, manguera aspirante/expelente, filtros físicos en camión y en punta de manguera, etc.).

El lavado y sanitización de los envases vacíos se deberá realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones y con equipos que aseguren su eficaz limpieza. Los envases de materiales poliméricos no retornables deberán ser enjuagados con agua química y bacteriológicamente potable, la cual podrá ser ozonizada. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. El asesor/director técnico deberá redactar un procedimiento referido a la verificación del correcto enjuague de los bidones, que estará basado en las especificaciones de las fichas de seguridad de los sanitizantes usados y de lo sugerido por el fabricante en referencia a técnicas, reactivos y/o temperaturas y tiempo de enjuagues necesarios para dichos sanitizantes. Este procedimiento deberá ser comunicado al responsable de la tarea mediante capacitaciones, como así también mediante la colocación de instructivos en el sector.

El asesor no quedará eximido de comprobar sistemáticamente el estado de limpieza y desinfección de los envases, de las tapas y de las áreas críticas de envasado.

Los recipientes donde se colocan las tapas a usar deberán permanecer cubiertos y deberán estar contemplados en el plan de L&D.

Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos, las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción, que sólo podrá reiniciarse cuando se detecte ausencia de cloro residual en un examen de prueba del agua. Estas acciones deberán ser registradas por el asesor/director técnico, como así también mencionar el método usado para dicha determinación (fotométrico o por comparación visual).

Todos los equipos, máquinas, tanques de almacenamiento y suministros, como ser por ejemplo botellas, bidones vacíos o llenos, deben estar ubicados y almacenados de tal manera, de dejar un espacio con la pared para permitir la limpieza.

La empresa deberá tener documentación actualizada referida a la desinfección mensual realizada por una empresa autorizada. Previo a dicha desinfección se deberá realizar una limpieza general de la planta y su registro.

4.3.1.1 Buenas prácticas de Higiene

El personal deberá cumplimentar con las buenas prácticas de higiene durante todos los procesos y mantener un riguroso aseo personal. Para ello, la empresa deberá proveer a su personal guardarropas, baños, agentes de limpieza autorizados y elementos descartables para lavado y secado de manos. La empresa deberá capacitar a su personal en las temáticas de aseo y conducta personal, vestimenta y lavado higiénico de manos. Dichas capacitaciones deberán ser registradas. A su vez, la empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en las zonas donde se manipula el agua en la que exista posibilidad de contaminar directa o indirectamente el producto.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en Vigencia: Febrero 01, 2021

4.3.2 Plan de control de plagas

Se deberá disponer de un plan escrito adaptado a la empresa 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 posterior a los tratamientos, para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación del agua.

Las actividades mensuales que se realizarán para llevar a cabo el plan se deberán documentar en forma completa en registros.

La planta no deberá tener en su terreno circundante desechos y/o materiales en desuso, y no deberán existir grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso a la misma.

4.3.3 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.

4.3.4 Auditoría interna

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

4.3.5 Libro de quejas y reclamos

Se deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso por fecha de recepción a las quejas y/o reclamos recibidos por clientes. Dichas quejas y/o reclamos se deberán evaluar para decidir la acción correctiva a realizar, documentándose las acciones tomadas y su eficacia. El registro deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos mencionados.

4.3.6 Plan de Higiene y Seguridad Laboral

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

4.3.7 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 deberán realizar capacitaciones adicionales en caso de detectarse no conformidades en el sistema o cuando se considere que se deba reforzar el compromiso del personal con su trabajo en la empresa y con la inocuidad del producto. Todas las actividades de capacitación, sean teóricas o prácticas, deberán registrarse.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

En lo que respecta a temas que puedan afectar la inocuidad del producto, la empresa deberá establecer un sistema de flujo de información continuo, no sólo en las comunicaciones internas (referido a cambio de envases, nuevos equipos o tecnología, etc.), sino también en las externas, con autoridades sanitarias, proveedores y clientes. Dichas comunicaciones deberán estar registradas.

4.3.8 Condiciones laborales

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

4.3.9 Responsabilidad Social Empresaria (RSE). En reconocimiento de su responsabilidad ante los impactos (positivos o negativos) que sus decisiones y actividades ocasionan, total o parcialmente, en la sociedad y/o el medio ambiente, la empresa deberá definir una política de RSE, con metas sociales, económicas y ambientales, medibles y/o cuantificables, en las que identifique e involucre a los individuos o grupos de personas que participan de manera directa y/o indirectamente en las operaciones de la empresa.

La política establecida deberá contribuir, mediante acciones y prácticas voluntarias, al desarrollo sostenible, favoreciendo y/o potenciando el acceso a derechos humanos (trabajo, alimentación, educación, salud, seguridad social); las prácticas laborales (desarrollo humano, formación, salud y seguridad de los trabajadores) que impliquen una calidad de vida elevada; el respeto por los consumidores (educación, práctica justa de marketing, salud y seguridad, reclamos y compensación, privacidad); la prosperidad con justicia social (competencia justa, derrame a la cadena de valor, respeto a los derechos de propiedad); el mantenimiento de la capacidad del ambiente en el que opera para conservar la diversidad y hacer uso sostenible de los recursos, disminuyendo la contaminación y colaborando con la mitigación al cambio climático; entre otras.

Esta política deberá ser revisada para mejorar de manera continua las acciones y prácticas en materia de RSE, propendiendo a su evaluación en términos de medición de impacto generado por la empresa. Las mejoras deberán ser sostenibles y escalables.

4.3.10 Comunicación

La empresa deberá transmitir por medio de la comunicación la responsabilidad social empresaria y las características del Sello de Calidad Certificada. El Certificado de Conformidad, emitido por la certificadora de tercera parte en cumplimiento con los requisitos del presente protocolo, deberá ser exhibido en el establecimiento y el logo del Sello de Calidad en el rótulo/etiqueta de producto y en el material de marketing y comunicación que la empresa utilice.

4.3.11 Registro documental

La empresa deberá contar 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:
 - Habilitaciones comerciales y habilitaciones municipales
 - R.N.E. y R.N.P.A
 - Libretas sanitarias
 - Habilitaciones del transporte
 - Aprobación de la rotulación

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

Documento: SC.TDF-PP Agua Envasada Nro. Revisión: 01 Fecha en vigencia: Febrero 01, 2021

- Disposiciones de autorización de uso de aguas públicas y autorización de obras hidráulicas en el marco de las resoluciones M.P. N° 282/2004 y N° 203/2004 respectivamente, o las que en el futuro las reemplacen- si aplica.
- Resolución con la aprobación del E.I.A. por parte de la Autoridad de Aplicación de la Ley Provincial N° 55- si aplica.
- Constancia de Inscripción como Generador de Residuos Peligrosos otorgada por la Dirección General de Gestión Ambiental de la S.A.D.S. y C.C. en cumplimiento con el artículo 15° de la Ley provincial N°105 de Residuos Peligrosos- si aplica.
- Resolución de obtención de la Certificación Ambiental Anual y/o Certificado Ambiental Anual en cumplimiento del artículo 5° de la Ley N° 105 y la Resolución S.D.S. y A. N° 692/13- si aplica.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura; Procedimientos Operativos Estandarizados de elaboración de alimentos; y los registros requeridos.
- Protocolo de Limpieza y Desinfección, y registros de las tareas. Incluye Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POEs).
- Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene e instructivos.
- Registro de controles analíticos realizados al agua.
- Registro de los procesos, envasado y ventas.
- Documentación de posibles peligros relacionados con los procesos y medidas preventivas y/o correctivas.
- Plan de Mantenimiento de maquinarias, equipos e instalaciones y Registro de Trabajos de Mantenimiento, preventivos y/o correctivos. Plan de mejoras.
- Plan de Contingencias.
- Plan de Control de Plagas, y registros.
- Plan de Gestión de Residuos
- Documentación de las auditorías internas, resultados y medidas correctivas.
- Registros de No Conformidades detectadas y Acciones correctivas.
- Libro de Quejas y Reclamos.
- Plan de Higiene y Seguridad Laboral, y sus correspondientes instructivos.
- Plan Anual de Capacitación y registros.

La documentación mencionada y registros deberán estar 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 DE AGUA ENVASADA

GLOSARIO:

Aguas de Dominio público: Son aquellas que pertenecen al dominio público del Estado y están destinadas al uso público, en función de la utilidad pública o comodidad común que ellas presten. Son del dominio público todas las aguas que corren por cauces naturales, a excepción de aquellas que nacen y mueren en un mismo fundo. Quedan comprendidas entre los bienes públicos: los ríos, sus cauces, las demás aguas que corren por cauces naturales y toda otra agua que tenga o adquiera la aptitud de satisfacer usos de interés general, comprendiéndose las aguas subterráneas, los lagos navegables y sus lechos.

Aguas subterráneas: Agua que existe debajo la superficie terrestre, contenida en el subsuelo, procedente de la infiltración (precipitaciones y escorrentía) y en ocasiones de aguas juveniles magmáticas, ocupando el espacio existente entre los poros, grietas y espacios del suelo. El agua infiltrada circula por el subsuelo hasta llegar a una zona de acumulación limitada por capas impermeables, formando un manto cautivo o capa freática. La zona donde el agua se acumula llenando completamente los espacios vacíos se denominan zona saturada.

Aprovechamiento del agua: Utilización del agua para distintos fines, tales como riego, procesos industriales, etc. El aprovechamiento del agua puede incluir las obras asociadas al uso a realizarse.

Área de Protección: Área reservada de terreno alrededor de la fuente adecuada para garantizar sus condiciones higiénicas y las características naturales de calidad y genuinidad del agua mineral natural.

Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo.

Buenas prácticas de elaboración: Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Calidad de aguas: Es el conjunto de características físicas, químicas y biológicas que caracterizan el agua como apropiada para un uso determinado. En base a la vinculación entre calidad de aguas y sus usos, se establecen estándares y criterios de calidad específicos que definen los requisitos que ha de reunir el agua para un fin concreto, requisitos que, generalmente, vienen expresados como rangos cuantitativos de determinadas características fisicoquímicas y biológicas.

Canalizaciones: Conjunto de tuberías, cañerías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción y conducción del agua desde su captación hacia los diferentes sectores de la planta.

Captación (Obra): Obra realizada para recolectar agua proveniente de diversas fuentes a ser utilizada en diferentes actividades.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previo o durante la etapa de envasado.

Concesión: Es el acto jurídico administrativo unilateral de efectos bilaterales que otorga a su titular un derecho subjetivo público, real administrativo, que le permite usar privativamente del agua pública para la finalidad y con sujeción a las condiciones bajo las cuales se le otorgó.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto, sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico.

Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente en las instalaciones, maquinarias y equipos, y envases a un nivel que no dé lugar a contaminación del agua que se envasa.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea, donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como Planta.

Filtración: Operación destinada a retener partículas sólidas mediante el uso de material filtrante apropiado.

Fuente: sitio o lugar donde surja naturalmente o se haga surgir mediante un sistema de captación adecuado, un agua considerada como agua mineral natural.

Limpieza: Eliminación de suciedad y/o elementos indeseables y/o contaminantes, mediante agua fría y/o caliente, sustancias deterativas, soluciones de hidróxidos alcalinos y otras sustancias aprobadas para tal fin.

Obras Hidráulicas: Instalaciones técnicas en las que se toman medidas para la explotación y utilización de los recursos hídricos, así como la protección contra sus efectos perjudiciales.

Permiso de uso: Es un acto administrativo precario por su índole, en virtud del cual, la Autoridad de Aplicación en forma unilateral, tolera o permite el uso del agua pública a favor de su titular. Está sujeto a revocación en cualquier tiempo y sin derecho a indemnización alguna, y se otorga únicamente en circunstancias transitorias y hasta tanto el motivo causante del permiso desaparezca.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar.

Rotulación: Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, marcado, marcado en relieve o adherido al envase. Cara principal es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables, las que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

Uso especial: Son aquellos que no tienen por objeto satisfacer las necesidades diarias, elementales y necesarias para la subsistencia, sino que aumentan o incrementan el patrimonio económico de una persona física o jurídica. Esta categoría de uso se puede adquirir a través de un permiso de uso o concesión de uso

INFORMACIÓN ADICIONAL

Organismo competente: Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

C.A.A: Código Alimentario Argentino, el cual fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del Código. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita. Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

Retiro de producto: Toda persona física o jurídica, que posea un establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización es responsable de implementar

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

un sistema de retiro, planificado y documentado, que asegure el retiro efectivo de los productos que pudieran resultar de riesgo para la salud de los consumidores y/o en infracción y de ejecutar todo retiro de productos de acuerdo con dicho procedimiento. (Detallado en Artículo 18 tris, Resolución Conjunta SPReI N° 200/2008 y SAGPyA N° 566/2008 del capítulo II del CAA)

Rotulación: En la rotulación del agua de mesa envasada deberá constar la siguiente información: denominación autorizada del producto, marca comercial, nombre y domicilio de la planta, RNE y RNPA, fecha de vencimiento, identificación de partida y la indicación gasificada en el caso que aplique. Cuando el envase supere los 2 litros se deberá incluir la leyenda “Una vez abierto consumir el producto dentro de un lapso de tiempo que estará determinado por el asesor técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción del producto. Se deberá cumplimentar con las restricciones y prohibiciones detalladas en el Artículo 983 del Capítulo XII del C.A.A.

En el caso del agua mineral natural se deberá cumplimentar requisitos adicionales, como ser su clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, composición, contenido gaseoso; lugar de emplazamiento de la fuente; datos referidos a su composición y contenido de sodio; y optativamente el nombre de la fuente y su termalidad. Se deberá cumplimentar con las restricciones y prohibiciones detalladas en el Artículo 989 del Capítulo XII del C.A.A.

Tratamientos permitidos:

1- Agua de mesa envasada: para este producto se permitirán los siguientes tratamientos, de acuerdo al artículo 983 del capítulo XII del C.A.A.:

- decantación y/o filtración;
- separación de elementos inestables (compuestos de hierro y/o azufre) mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación;
- la cloración, aireación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana, así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

2- Agua mineral natural: se permiten los siguientes tratamientos, de acuerdo al artículo 985 del C.A.A.:

- decantación y/o filtración,
- la separación de elementos inestables (compuestos de hierro y/o de azufre) mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aireación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;
- la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
- la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;
- el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización (en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua) y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.

Agua mineral natural: de acuerdo al artículo 986 del capítulo XII del C.A.A. se clasifican de acuerdo al grado de mineralización, según su composición, la temperatura del agua en surgencia o extracción y de acuerdo al contenido gaseoso. Las aguas

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO

FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR DE AGUA ENVASADA

minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen, salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Artículo 55, Constitución Provincial: Prevención y control de la degradación ambiental: Para la instalación de centrales energéticas de cualquier naturaleza, embalses, fábricas o plantas industriales que procesen o generen residuos tóxicos o alteren los ecosistemas, será indispensable autorización expresa del Estado Provincial, previo estudio del impacto ambiental, debiendo el proyecto para ser autorizado, garantizar que esa instalación no afectará directa o indirectamente a la población o al medio ambiente.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA:

- Código Alimentario Argentino: Capítulo II, Normas de carácter general y Artículo 118 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94) y Capítulo XII, artículos 983, 985 al 995.
- Informe de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos en el Mundo: Agua para todos, Agua para la vida. Ediciones UNESCO, 2003.
- Ley Provincial N° 55 de Medio Ambiente.
- Ley Provincial N°105 de Residuos Peligrosos.
- Ley Provincial N°1126 Marco de Gestión Integral de los Recursos Hídricos
- Los recursos hídricos en Tierra del Fuego- Gef- educación.ambiente.gov.ar- Recursos hídricos.
- Ordenanza Municipal N° 2242/2000
- Ordenanza Municipal N° 2323/2001
- Ordenanza Municipal N° 2784/2004
- Organización Mundial para la Salud. Guías para la Calidad del Agua Potable (WHO-Guidelines for Drinking-water Quality) 4th Ed. 2011.
- Programa Pruebas de desempeño de productos (PDP)- Aguas de mesa- INTI, 2011
- Resoluciones del Ministerio de la Producción Provincial M.P. N° 282/2004 y N° 203/2004- Normas de procedimiento para la autorización y registro de usos especiales de las aguas públicas en la provincia; y normas de procedimiento para el registro de obras hidráulicas respectivamente.

Sitios web:

- <http://en.unesco.org/themes/water-security> Portal del agua de la Unesco.
- <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/environment/water/wwap/> Programa Mundial de Evaluación de los Recursos Hídricos -WWAP
- <http://www.efbw.eu/> European Federation of Bottled Waters -EFBW