Autoridades

Ministro de Gobierno y Justicia
Dr. Rubén Miguel CITARA

Subsecretario de Coordinación
y Planificación de Gobierno
Dr. Guillermo BALOIRA

Director de la Dirección
de Impresiones del Estado
y Boletín Oficial
Sr. Horacio Jorge RIESTRA

Jefe del Departamento
Boletín Oficial
Sr. Luis Enrique MAYERNA

Domicilio Legal:
3 y 523 - Tel. y Fax 3-3044 - La Plata (1900)

Dirección Nacional
del Derecho del Autor Nº 146.195.

Esta Edición consta de 40 páginas

boletín OFICIAL

Provincia de Buenos Aires
Ministerio de Gobierno y Justicia

año LXXXV — La Plata, viernes 3 de noviembre de 1995 — nº 23.003

Nómina de Agencias en la Provincia

1 **La Plata**
Tribunales
Calle 14 e/47 y 48
La Plata (C.P. 1900)
Tel. 22-4114 Int. 2204

2 **Capital Federal**
Casa de la Provincia de Bs. As.
Callao 237 - Subsuelo
Capital Federal (C.P. 1022)
Tels. 371-7045/47 - 371-3587/Int. 206

3 **Mar del Plata**
Sede Colegio de Abogados
Almirante Brown 1958
Tels. (023) 95-4535 (C.P. 7600)

4 **San Isidro**
Tribunales
Ituzaingó 340 - 1er. Subsuelo
San Isidro (C.P. 1642)
Tel. 742-9090 Int. 148

5 **Lomas de Zamora**
Tribunales
Tte. Gral. Perón y Larroque
Lomas de Zamora (C.P. 1828)
Tel. 242-1643 Int. 2385

6 **San Martín**
Tribunales
Calle 9 de Julio Nº 169
San Martín (C.P. 1650)

7 **Bahía Blanca**
Tribunales
Estomba Nº 34
Bahía Bca. (C.P. 8000)
Tel. 091-21441 Int. 405

8 **Morón**
Sub - Sede Colegio de Abogados
Colón Nº 288 - 1º Piso
Morón (C.P. 1708)
Tels. 627-7882

9 **Mercedes**
Colegio de Abogados
Calle 24 Nº 705
Mercedes (C.P. 6600)
Tel. 0324-20115

10 **Junín**
Edif. de Rentas
Hipólito Yrigoyen Nº 85
Junín (C.P. 6000)
Tels. 0362-33110/32921
Int. 42

11 **Azul**
Sede Colegio de Abogados
Humberto I Nº 514/520
Azul (C.P. 7300)

12 **San Nicolás**
Garibaldi Nº 159
San Nicolás (C.P. 2900)

13 **Trenque Lauquen**
Colegio de Abogados
Calle 9 de Julio Nº 44
Trenque Lauquen (C.P. 6400)
Tel. 0392-22298

14 **Dolores**
Aristóbulo del Valle Nº 164
Dolores (C,P. 7100)
Tel. 0245-2319

15 **Necochea**
Centro Cívico
Calle 58 y 61
Necochea (C.P. 7630)
Tel. 0262-23668

16 **Campana**
Colegio de Abogados
Moreno Nº 475
Campana (C.P. 2804)
Tel. 0315-22445

17 **Pergamino**
Colegio de Abogados
Rivadavia Nº 328
Pergamino (C.P. 2700)
Tel. 0477-22059

18 **Tres Arroyos**
Asociación de Abogados
Cnel. Brandsen Nº 474
Tres Arroyos (C.P. 7500)
Tel. 0983-20268

Los documentos serán tenidos por auténticos a los efectos que deban producir desde el día de su publicación en el Boletín Oficial. (Conf. art. 12 decreto 383/54).

Sumario

Sección Oficial

Decretos	5690
Disposiciones	5702
Resoluciones	5704
Municipalidades	5704
Licitaciones	5705
Varios	5706
Transferencias	5709
Colegiaciones	5710
Convocatorias	5710
Estatutos	5712

Sección Judicial

Remates	5714
Varios	5720
Sucesorios	5725

Diario de Jurisprudencia Judicial

Fallos	5727

Sección Oficial

DECRETOS

DEPARTAMENTO DE LA PRODUCCION

DECRETO 3.237

La Plata, 29 de septiembre de 1995

Visto el expediente Nº 2745-341/94 del Ministerio de la Producción, por intermedio del cual se tramita la aprobación de la reglamentación de la Ley Provincial de Pesca 11.477; y

CONSIDERANDO:

Que resulta atribución de la Autoridad de Aplicación, en este caso el Ministerio de la Producción, a través de la Subsecretaría de Pesca, la elaboración de la pertinente Reglamentación de la citada Ley;

Que a fs. 188, obra dictamen de la Asesoría General de Gobierno y fs. 189, vista del señor Fiscal de Estado, expidiéndose en función de su competencia la Contaduría General de la Provincia a fs. 190;

Por ello

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA
DE BUENOS AIRES

DECRETA:

Artículo 1º - Apruébase la reglamentación de la Ley Provincial de Pesca 11.477 que conjuntamente con los Anexos I, II y III pasa a formar parte integrante del presente acto.

Artículo 2º - El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de Gobierno y Justicia.

Artículo 3º - Regístrese, comuníquese, publíquese, dese al "Boletín Oficial" y pase al Ministerio de la Producción a sus efectos.

DUHALDE
C. R. Brown

REGLAMENTO DE LEY DE PESCA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Art. 1º - Sin Reglamentar

Art. 2º - Sin Reglamentar

Art. 3º - Sin Reglamentar

Art. 4º - A los efectos de regular la habilitación de buques pesqueros los mismos se clasifican en:

1. B/p Procesadores Congeladores.

2. B/p De Altura.

3. B/p Pesca Costera.

4. B/p Rada Ría.

5. B/p De Pesca Artesanal.

La autoridad de aplicación dictará las normas pertinentes a cada uno de los tipos de embarcaciones, teniéndose en cuenta su tonelaje, arqueo bruto, arqueo neto, potencia de máquinas, y artes de pesca a utilizarse.
La investigación y/o extracción de los recursos ictícolas deberá ser realizada por personal idóneo y previa autorización de la autoridad de aplicación.

Art. 5º - Sin Reglamentar

Art. 6º Sin Reglamentar

Art. 7º - Sin Reglamentar

Art. 8º - Sin Reglamentar

Art. 9º - Consejos Regionales o Municipales:
1. La autoridad de aplicación determinará la región en la cual quedarán conformados los Consejos que eventualmente se decida constituir.
2. Será la autoridad de aplicación quien determinará la participación de los organismos que la conforman, cantidad de miembros y duración.

Art. 10 - Sin Reglamentar

Art. 11 - Créase en el ámbito de la Subsecretaría de Pesca el "Consejo Asesor Provincial de Pesca". Dicho Consejo es un Organismo permanente, ad honorem, cuyos miembros durarán en sus funciones un (1) año pudiendo ser reelectos.
Se reunirá periódicamente de acuerdo a las necesidades existentes, con un mínimo de seis (6) reuniones anuales a propuesta de la autoridad de aplicación.
Será presidido por el Subsecretario de Pesca o la persona que éste designe en su reemplazo en cada reunión.
Se conformará con todos aquellos interesados en la Pesca, Organizaciones Empresariales y Sindicales vinculadas a la actividad pesquera e intereses marítimos, juntamente con los miembros que la Subsecretaría considere necesarios en las negociaciones.
La integración podrá ser modificada de acuerdo a lo que la autoridad de aplicación proponga a este mismo Consejo.
Miembros:
6 Representantes de las Cámaras Empresarias.
6 Representantes de las Organizaciones Sindicales.
1 Representante de la HONORABLE CAMARA DE SENADORES, Comisión de Puertos e Intereses Marítimos.
1 Representante de la HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS.
2 Representantes de las Federaciones de Pesca con actuación en la Provincia de Buenos Aires.
1 Representante de la Actividad Pesquera de Bahía Blanca.
1 Representante de la Actividad Pesquera de Necochea.
1 Representante de la Actividad Pesquera de General Lavalle.
2 Representantes de la Pesca Artesanal.

Funciones

Las Funciones de este Consejo consistirán en:
1. Asesorar en la protección y conservación de los recursos pesqueros.
2. Todo lo referido al ejercicio de la pesca doméstica, deportiva, artesanal y comercial.
3. Proponer la implementación de acuerdos de cooperación y todas aquellas propuestas que para la mejor aplicación de la presente ley sean consideradas convenientes.

Art. 12 - Sin Reglamentar

Art. 13 - Sin Reglamentar

Art. 14 - Sin Reglamentar

Art. 15 - Sin Reglamentar

Art. 16 - Sin Reglamentar

Art. 17 - Sin Reglamentar

Art. 18 - Sin Reglamentar

Art. 19 - Sin Reglamentar

Art. 20 - Sin Reglamentar

Del Ejercicio de la Pesca:

Art. 21 - La actividad pesquera será dividida de acuerdo a su lugar de realización en:
1. Lagunar: Entiéndase por ésta la realizada en los cuerpos de agua ubicados en el ámbito de la Provincia.
2. Fluvial: La que se realiza en los ríos interiores de la Provincia o en las márgenes del territorio provincial de los ríos compartidos con provincias vecinas u otro Estado
3. Marítima: Entiéndase por tal la realizada en aguas marítimas adyacentes al territorio de la Provincia desde Punta Rasa hasta el extremo sur de Carmen de Patagones.
La autoridad de aplicación determinará para el ejercicio de la pesca deportiva y comercial las artes de pesca a utilizar, los ambientes destinados a estas actividades, los períodos de veda, los cupos de extracción y todo aquello concerniente a la conservación, comercialización, industrialización y transporte de las especies de la pesca, productos y subproductos, atendiendo las consideraciones de comercialización e industrialización únicamente a la pesca comercial.
Pesca Deportiva y Pesca Artesanal:
Para la realización de actividades de pesca deportiva y artesanal se deberá contar con la licencia expedida por la autoridad de aplicación a fin de autorizar la apropiación de los recursos pesqueros en aguas del dominio público y privado provincial.
Pesca Artesanal:
Queda reservada para la actividad de la pesca artesanal el área comprendida hasta las dos millas, contadas desde las líneas de base, en la Provincia de Buenos Aires.
La autoridad de aplicación autorizará a las embarcaciones de pesca artesanal o de Rada Ría para que dispongan los lugares de amarre en los ríos interiores de la provincia de Buenos Aires como asimismo que realicen sus obras de infraestructuras para desembarcar sus productos siempre que no se obstruya la navegación de los mismos.
De las Licencias para la Pesca Deportiva y Recreativa:
Las personas que ejerzan estas actividades deberán contar con sus respectivas licencias, con excepción de los menores de 14 años.
Los jubilados podrán obtener su licencia, previa presentación del carné que acredite su condición, dicha licencia no ostentará cargo alguno ni término en lo que respecta a su caducidad.
Las licencias podrán clasificarse en federadas y no federadas.
Las primeras incluyen aquellas licencias que podrán ser expedidas por las Federaciones de Pesca y/o Clubes Federados, su duración será igual a (1) un año calendario.
Las licencias podrán incluirse en alguna de las siguientes categorías:
Anual: Caducarán al término de un (1) año calendario
Turística: veinte (20) días de duración
De concurso: tres (3) días de duración
Costera Menor Marítima: un (1) año de duración
La autoridad de aplicación podrá celebrar convenios con otras instituciones, tanto públicas como privadas, a efectos de establecer una fluida distribución y venta de las licencias de Pesca Deportiva.
Pesca Comercial:
Todas las embarcaciones dedicadas a la pesca comercial o de investigación, en aguas jurisdiccionales provinciales y hasta las 200 millas, deberán contar con los permisos de pesca expedidos por la autoridad de aplicación.
Para el otorgamiento de los permisos para el ejercicio de la pesca comercial se deberá cumplir con los requisitos que por acto administrativo determine el organismo de aplicación correspondiente.
El organismo de aplicación determinará las artes de pesca a utilizar, quedando expresamente prohibido el uso del arte denominado trasmallo o tres telas.
Queda expresamente prohibido el uso de red de arrastre de fondo dentro de las tres millas, a efectos de protección del medio.
Para realizar pesca comercial en lagunas se deberá cumplir con las reglas que la autoridad de aplicación determine.

Art. 22 - Sin Reglamentar

Art. 23 - Sin Reglamentar

Art. 24 - Sin Reglamentar

Art. 25 - La autoridad de aplicación exigirá la inscripción de todos los buques, sea cual fuere su clasificación, afectación, tonelaje y características técnicas, en un registro público.
Dicho Registro Público Provincial se creará al efecto, y en él se asentarán las características técnicas de los mismos, certificado de matrícula nacional, titularidad de la propiedad del buque, asentamiento de las transferencias de la propiedad, arrendamiento, derechos reales y cualquier otro dato de interés que la individualización

La autoridad de aplicación reglará la organización y el funcionamiento del mencionado registro, conforme a los medios y procedimientos técnicos más adecuados para el cumplimiento de sus fines.
Asimismo determinará el número de secciones en las que se dividirá territorialmente el registro, y fijará los límites de ellas a los efectos de las inscripciones; podrá crear o suprimir secciones, y modificar sus límites territoriales de competencia.
La autoridad de aplicación podrá disponer que determinadas inscripciones o anotaciones se cumplan ante la Subsecretaría de Pesca, en forma exclusiva o concurrente con los registros seccionales, cuando fuere aconsejable.
Los pedidos de inscripción o anotaciones y en general todo trámite que se realice ante él, sólo podrán efectuarse mediante la utilización de las solicitudes tipo que determine la autoridad de aplicación, la que determinará contenido y requisitos de validez.
A todo buque se le asignará al inscribirse en el registro un documento individualizante que será expedido por la autoridad de aplicación.
Toda embarcación menor que encontrándose inscripta en el Registro Provincial de Embarcaciones desee amarrar en los ríos o canales interiores de la provincia de Buenos Aires deberá solicitar la respectiva autorización, la que será otorgada siempre y cuando no dificulte la normal navegación en dichos ríos o canales.
Toda embarcación que no se encuentre dentro de las normas legales establecidas podrá ser sancionada y en caso de abandono será removida del río o canal en que se encuentre, previa notificación al titular de la misma, el que podrá interponer recurso dentro de los cinco (5) días de dicha notificación. Los costos de remoción estarán cargo del titular del buque.

Art. 26 - Sin Reglamentar

Art. 27 - Sin Reglamentar

Art. 28 - Sin Reglamentar

Art. 29 - Reglamento Sanitario: Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en las disposiciones que como Anexo I se acompañan y forman parte del presente Decreto.

Art. 30 - Sin Reglamentar

Art. 31 - Guías de Tránsito: Todos los productos que circulen por el territorio de la Provincia deberán contar con la correspondiente guía de tránsito.
En los casos en que dichos productos estén destinados a la exportación, la emisión de dicha guía tendrá carácter gratuito. La autoridad de aplicación emitirá los formularios correspondientes y establecerá el modo y los lugares de emisión.
La autoridad de aplicación podrá convenir con otros Estados Provinciales el reconocimiento recíproco de guías y control de tránsito de productos pesqueros.

Art. 32 - Créase en el ámbito de la Subsecretaría de Pesca el Registro de Plantas Procesadoras, Depósitos, Comercios, Productos, Subproductos de la Pesca y Medios de Transporte, y empresas dedicadas a la actividad pesquera en cualquiera de sus aspectos. La omisión de la inscripción en el mencionado registro impedirá la actividad productiva en el área pesquera regida por la Ley 11.477 y la presente Reglamentación.

Art. 33 - Sin Reglamentar

Art. 34 - Sin Reglamentar

Art. 35 - La autoridad de aplicación podrá disponer de los recursos necesarios que se generen en el fondo provincial pesquero para otorgar préstamos y subsidios considerados necesarios a la promoción y desarrollo de toda actividad comprendida en la presente ley.
La autoridad de aplicación establecerá plazos, tasas y garantías de los préstamos que eventualmente se otorguen con afectación al Fondo Provincial de Pesca y Acuicultura.

Art. 36 - Sin Reglamentar

Art. 37 - La autoridad de aplicación podrá convenir con los productores o cámaras exportadoras de productos pesqueros la mejor forma de utilización del Fondo Provincial de Pesca para contribuir a promover las exportaciones del sector.
A tal efecto podrán otorgarse préstamos con tasas promocionales, que permitan potenciar la actividad del sector o subsidios que posibiliten cubrir puntualmente las caídas de los precios internacionales.
A fin de establecer los aportes que como préstamos o subsidios sean otorgados a los distintos sectores de la actividad pesquera, se deberá contar con la evaluación previa de la autoridad de aplicación y de las asociaciones o entidades que participen en dichos programas.
Cuando sean destinados fondos a los Municipios para el mejoramiento de la infraestructura turística comercial en su área de influencia, la autoridad de aplicación, en forma conjunta con el Municipio y los particulares interesados, elaborará un estudio para determinar la forma más eficiente de aplicación y control de los fondos que se destinen.
Los fondos que se destinen a la construcción o reparación de embarcaciones deberán contar con la previa evaluación de la autoridad de aplicación.
Todas las construcciones navales nuevas deberán contar con los planos aprobados por un organismo clasificador internacional a satisfacción de la autoridad de aplicación.

Art. 38 - De las Infracciones: La autoridad de aplicación estará facultada para que a través del personal que la misma designe se realicen las inspecciones que permitan verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley de Pesca y sus decretos reglamentarios.
El personal designado a tal efecto podrá inspeccionar las embarcaciones pesqueras, los depósitos o sitios de almacenamiento, preparación, industrialización, concentración y venta de productos y subproductos pesqueros en comercios mayoristas, minoristas y puestos ambulantes. Como así también estarán facultados a inspeccionar los medios de transporte de los productos y subproductos de la pesca comercial y toda clase de vehículos que presuntamente transporten productos de la pesca deportiva; todo ello para el cumplimiento de los recaudos reglamentarios vigentes en esta materia.
A tal efecto dicho personal estará autorizado a requerir el auxilio de la fuerza pública, de otros agentes o instituciones municipales, provinciales o nacionales, o de ciudadanos que puedan colaborar en la correcta aplicación de las normas originadas en la Ley.
La autoridad de aplicación podrá disponer el secuestro de las artes de pesca, mercaderías, buques o medios de transporte, como así también la clausura de los comercios, depósitos o plantas procesadoras que no den cumplimiento a las disposiciones emanadas de la presente reglamentación.
En todos los casos la autoridad de aplicación podrá determinar que el infractor quede como depositario de los bienes secuestrados, cuando se trate de mercadería perecedera, debiendo constituir dicho depósito en las cámaras frigoríficas que el infractor posea.
La autoridad de aplicación podrá disponer la inmediata destrucción de las artes de pesca utilizadas en la captura ilegal de peces en todo el territorio de la Provincia.
Asimismo podrá disponer la inmediata destrucción de los productos pesqueros que fueran capturados en forma ilegal, que circulen sin la correspondiente documentación o que se comercialicen sin las correctas normas sanitarias.
Todos los establecimientos de procesamiento, depósito, comercialización y transporte de productos pesqueros deberán contar con un Libro de Inspecciones que será solicitado por la autoridad de aplicación. Este deberá permanecer en los establecimientos y medios de transporte y en él los inspectores dejarán constancia de la situación del establecimiento o vehículo, juntamente con las infracciones que se establezcan.
Cuando un establecimiento o vehículo sea sancionado, en el momento de hacer efectiva la multa el agente que la perciba dejará constancia en dicho libro de que ha sido cumplimentada la sanción correspondiente.

Art. 39 - Sin Reglamentar

Art. 40 - Sin Reglamentar

Art. 41 - Sin Reglamentar

Art. 42 - Sin Reglamentar

Art. 43 - Sin Reglamentar

Art. 44 - Sin Reglamentar

Art. 45 - Sin Reglamentar

Art. 46 - Sin Reglamentar

Art. 47 - Sin Reglamentar

Art. 48 - Sin Reglamentar

Art. 49 - Sin Reglamentar

Art. 50 - Los permisos para la radicación de las estaciones de cría y demás instalaciones complementarias para el ejercicio de la acuicultura en aguas de dominio público de la Provincia se otorgarán conforme a la presentación del proyecto y demás requisitos que establezca la autoridad de aplicación, a través del acto administrativo que corresponda.

Art. 51 - Los permisionarios autorizados a explotar cuerpos de agua privados como del dominio público, para la instalación de la infraestructura estarán obligados a repoblar el ambiente autorizado para la actividad y además deberán cumplimentar los requisitos que para tales efectos establezca la autoridad de aplicación, por medio del acto administrativo correspondiente.

Art. 52 - Sin Reglamentar

Art. 53 - Sin Reglamentar

Art. 54 - Las personas o sociedades que deseen desarrollar actividades de Acuicultura en el ámbito de la Provincia deberán dar cumplimiento a los recaudos previstos en el Reglamento que como Anexos II y III se adjuntan y forman parte del presente Decreto.

ANEXO I

CAPITULO I

BARCOS DE PESCA- CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

DESDE EL PUNTO DE VISTA HIGIENICO-SANITARIO

1.1 CONSIDERACIONES GENERALES: Los barcos pesqueros se proyectarán para manipular el pescado, con rapidez y eficiencia para limpiar y desinfectar con facilidad y serán de tales materiales y formas, que no perjudiquen ni contaminen los productos de la pesca.
1.2 REQUISITOS HIGIENICOS-SANITARIOS DE LA CUBIERTA DEL BARCO:
1.2.1 Los lugares de la cubierta en los que el pescado se descargue y manipule, se emplearán para ese fin.
1.2.2 La cubierta deberá encontrarse en forma limpia e higiénica eliminando al fin de cada lance la suciedad, mucus, grasa, escamas, petróleo, herrumbre y residuos de todo tipo.
1.2.3 La superficie donde contacte el pescado, deberá ser lisa sin anfractuosidad, que pueda lavarse perfectamente con frecuencia y sea de un material adecuado y resistente a la corrosión.
1.2.4 La cubierta que contenga el pescado, deberá tener desagüe suficiente a efectos de eliminar rápidamente con el lavado, las mucosidades, sangre y otros residuos.
1.2.5 Todas las superficies que estén en contacto con el pescado, deberán ser lavados con agua potable o agua de mar limpia, ambas a presión, con el agregado de 5 a 7 p.p.m de cloro activo, siendo la bomba de agua a utilizar, exclusivamente para ese fin.
1.2.6 La toma de agua de mar para la limpieza, deberá estar en el sector de proa y en la banda opuesta a la que se desagüen los sanitarios y las aguas de refrigeración del motor.
1.2.7 El agua de mar para limpieza deberá bombearse mientras el barco está en marcha y no deberá emplearse agua de mar mientras esté en puerto o en lugares donde exista peligro de contaminación.
1.2.8 En caso de que los materiales constructivos sean de madera, ésta deberá someterse a un tratamiento que impida la absorción de humedad, pudiendo recubrirse con una pintura duradera, no tóxica u otro revestimiento que sea liso o de fácil limpieza. El acero deberá ser revestido con pintura anticorrosiva y no tóxica.
1.3 REFERENTE A LA BODEGA DE LOS BARCOS DE PESCA
1.3.1 Las bodegas o depósitos del pescado, deberán estar debidamente aislados con el material adecuado.
1.3.2 Los revestimientos de las bodegas o depósitos del pescado, deberán ser completamente impermeables.
1.3.3 El aislamiento estará protegido por un revestimiento hecho de láminas de metal resistente a la corrosión o de cualquier otro metal adecuado que tenga juntas estancas o juntas impermeables.
1.3.4 Los lugares donde se almacena el pescado, deberán contar con los elementos necesarios para evitar el desplazamiento de los continentes con el movimiento del barco.
1.3.5 Ninguna de las tuberías y conductos que pasen por las bodegas, podrán hacerlo a través de la estiba.
1.3.6 Los víveres para la cocina del barco y para el comedor de la tripulación no deben almacenarse nunca en los recipientes con hielo destinado a la conservación del pescado, o en las cámaras frigoríficas de almacenamiento de la captura o producto.

CAPITULO II

MANIPULEO DE PESCADO FRESCO A BORDO

2.1 CONDICIONES HIGIENICAS DE LAS OPERACIONES:

2.1.1 Antes de que el pescado llegue a bordo y entre cada lance, todo el equipo y cubierta del barco que entra en contacto con el pescado serán lavados con agua de mar limpia, para quitar toda la suciedad, mucosidad y sangre visible. De utilizarse agua potable, será con el aditamento de 5 a 7 p.p.m de cloro activo.
2.1.2 Las artes de pesca utilizadas, deberán guardarse libres de pescado o restos de él, previo lavado según pautas establecidas en 2.1.1.
2.1.3 Todos los elementos utilizados para las operaciones de manipuleo, eviscerado, lavado del pescado, etc., deberán limpiarse y desinfectarse con sustancias autorizadas para ese fin y enjuagarse después de cada ciclo operativo.
2.1.4 El suministro de la sentina de la bodega de almacenamiento, deberá drenarse frecuentemente, debiendo ser accesible en todo momento.
2.1.5 El agua de mar que ha enfriado los motores, condensadores, o equipo similar, no se empleará para lavar pescado, ni para baldear la cubierta, bodega o maquinaria que podría estar en contacto con el pescado.
2.1.6 Cuando el barco esté en puerto, se empleará exclusivamente agua potable clorinada en la proporción de 5 a 7 p.p.m, para su lavado.
2.1.7 Inmediatamente después de descargar la captura, se limpiará la bodega, cubierta, todo el equipo utilizado, y el suministro de la sentina, con productos desinfectantes y desengrasantes autorizados para ese fin y enjuagarse perfectamente.
2.1.8 Queda prohibida la evacuación de deposiciones humanas, residuos y contaminantes procedentes de los pesqueros, en puertos, antepuertos y aguas circundantes a la costa.
2.1.9 Deberán tomarse las medidas necesarias para mantener a las embarcaciones pesquesas libres de insectos, roedores, aves y otros agentes contaminantes o vectores transmisores.
2.1.10 Queda prohibido ingresar perros, gatos y otros animales a bordo.
2.1.11 Las medidas para prevenir toda posible contaminación en puertos de las embarcaciones pesqueras, serán las indicadas por la autoridad sanitaria de puerto competente.

2.2 MANIPULEO DEL PESCADO A BORDO
2.2.1 El manipuleo de las capturas deberá iniciarse tan pronto como lleguen a bordo. Todo pescado no apto para el consumo humano, deberá apartarse de la captura y mantenerse apartado en cajones identificados para tal fin.
2.2.2 Se deberá cuidar en todo momento la integridad física de la captura, evitándose cortar, pisotear, desgarrar o apilar en grandes cantidades.
2.2.3 En el caso de proceder al desangrado, esto se hará inmediatamente después del descargado.
2.2.4 El pescado entero deberá lavarse y refrigerarse tan pronto como llegue a bordo.
2.2.5 Terminado el lavado del pescado, todo manipuleo posterior, deberá efectuarse inmediatamente.
2.2.6 Cuando la captura es eviscerada, los residuos que se destinen a la fabricación de harina de pescado o a su eliminación en el mar, deberán ser triturados.
2.2.7 Inmediatamente después del eviscerado, el pescado se lavará con agua de mar limpia. De utilizarse agua potable será con el aditamento de 5 a 7 p.p.m de cloro activo.
2.2.8 Las escotillas de las bodegas, no deberán permanecer abiertas más tiempo del necesario para el estibaje del pescado.

2.3 ALMACENAMIENTO DE PESCADO A BORDO
2.3.1 En la embarcación que traslada a puerto el producto encajonado y/o estibado en cubierta sin mantenimiento por frío, se deberá proteger la materia prima contra la acción del sol, la escarcha y los efectos desecadores del viento, pudiéndose utilizar para tal fin, lonas mojadas u otros materiales autorizados.
2.3.2 El almacenamiento de pescado en cajones de uso permitido, se efectuará alternando capas de pescado de poco peso con capas de hielo, debiendo ser la última y la primera capa de hielo, de mayor espesor que las demás.
2.3.3 Los cajones no deberán ser sobrellenados de pescado a efecto de evitar el daño físico producido por el aplastamiento en su estiba.
2.3.4 A los efectos de poder discriminar la calidad comercial de lo desembarcado, la estiba en bodega deberá efectuarse de manera que permita su posterior identificación por día de captura, no mezclándose las partidas correspondientes a diferentes fechas.
2.3.5 métodos y/o sistemas de tratamiento a bordo, almacenamiento y conservación por frío de pescado a bordo, siempre que los mismos estén aprobados por la autoridad competente.

2.4 DESCARGA DE LA CAPTURA
2.4.1 La descarga de la captura, deberá efectuarse en corto tiempo y con el debido cuidado, a los efectos de evitar daños durante la misma.
2.4.2 La captura desembarcada deberá ser transportada en vehículos refrigerados y/o térmicos, según la distancia de su destino, y en el menor tiempo posible, debiéndose evitar etapas intermedias como sería la permanencia de los cajones a la intemperie o al pie del muelle.
2.4.3 En caso de la utilización de contenedores con agua de mar refrigerada, una vez descargados se verificará su temperatura interior, que deberá oscilar entre 0º C y -2º C. Si la misma no fuera la requerida, deberán adaptarse las medidas necesarias para restablecerla.

CAPITULO III

TRANSPORTES DE PRODUCTOS PESQUEROS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS PESQUEROS

3.1 DEFINICION: Es todo vehículo destinado al transporte de productos y subproductos de origen pesquero.
3.2 HABILITACIONES: Todo propietario o arrendatario de vehículo y acoplado destinado al transporte de productos pesqueros, deberá inscribirse en los registros que a tal efecto disponga la autoridad de aplicación correspondiente, según reglamentación vigente.
3.2.1 Los propietarios o arrendatarios deberán poseer certificado de inspección de sus vehículos y acoplados. Dicha inspección será realizada por funcionarios del organismo de aplicación y los certificados que se extiendan tendrán validez por un (1) año calendario.
3.2.2 El incumplimiento de esta obligación, así como la caducidad del certificado de inspección, implica considerar a los propietarios o arrendatarios como no inscriptos.
3.2.3 La transferencia del vehículo inscripto motivará la caducidad automática de los certificados vigentes respectivos.
3.2.4 Este certificado otorgado por el organismo de aplicación y el que se extienda a fin de acreditar la inspección realizada, deberán ser presentados todas las veces que la autoridad competente así lo requiera.
3.2.5 Los vehículos autorizados para el transporte de productos de pesca deberán presentar perfectas condiciones de higiene en todo momento, tanto en su interior como en el exterior.
3.2.6 A los efectos de la identificación de los vehículos en tránsito, deberán destacarse sobre la caja de carga -ambos costados- y puertas traseras, con letras y números de altura no inferior a ocho (8) centímetros, pintadas en colores contrastantes, el número de inscripción otorgado en la categoría asignada, MP (Ministerio de la Producción).
3.2.7 Queda prohibido el transporte de productos de pesca en forma simultánea con otros que no sean los especificados en el certificado de inscripción respectivo.

3.3 CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

3.3.1 Se incluirá en la categoría "A" los vehículos que posean equipo de frío y que transporten productos de la pesca frescos o congelados; debiendo cumplimentar los siguientes requisitos:
a) Deberán poseer caja metálica, térmica, revestida en su interior con láminas de material liso, impermeables, no poroso, no corrosible, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras y con los ángulos internos redondeados.
b) Deberán poseer un medio de producción de frío en perfectas condiciones de uso, capaz de producir una temperatura constante no superior a la del producto que va a transportar y mantenerla durante su trayecto.
c) Para el control de la temperatura interior de la caja de carga, ésta estará provista de un sistema de registro de temperatura, de características tales que permitan su lectura desde el exterior de la misma.
d) Antes de ser cargados los vehículos, deberán ser preenfriados, de forma tal que se asegure una temperatura en su interior no superior a la del producto que va a ser transportado.
e) La estiba del producto se deberá realizar manteniéndolo separado del piso, lateral y techo de la caja de carga por medio de un sistema tal que permita una buena circulación del aire refrigerante. Las distancias mínimas exigida serán de cinco (5) centímetros respecto de los laterales y el piso y de cuarenta (40) centímetros del techo.
f) Aquéllos que también transporten productos y deberán provistos de tanques receptores de líquidos de drenaje de los productos que se transportan, que permitan su fácil desagote y limpieza una vez finalizado el transporte. Estos tanques tendrán capacidad mínima individual de cincuenta (50) litros por cada ocho (8) metros cúbicos o fracción mayor de cuatro (4) metros cúbicos de capacidad de carga. Los mismos se ubicarán en la parte inferior de la caja y en comunicación con ésta por medio de un conducto apropiado y en perfectas condiciones de uso.
3.3.2 Se incluirán en la categoría "B", descubierta o volcadores, los vehículos que transporten productos de la pesca o subproductos de la pesca o subproductos destinados a la industria de la reducción y/o residuos de proceso en plantas a una distancia no mayor de treinta (30) kilómetros. Deberán cumplimentar los siguientes requisitos;
a) Las cajas de carga de los vehículos deberán ser metálicas, cerradas por sus cuatro (4) costados, revestidas en su parte interior con láminas de material liso, impermeable, no poroso, no corrosible, con ángulos interiores redondeados que permitan una fácil limpieza.
b) En los casos en que así lo requiera bajo las mismas condiciones que la caja de carga, se permitirá el uso de barandas adicionales para aumentar la capacidad de carga, las que deberán ser ubicadas por igual y a la misma altura en los cuatro (4) costados del vehículo. Dicha altura no podrá ser mayor a la que poseen en forma individual los laterales individuales de la caja de carga.
c) Estarán provistos de tanques receptores de líquidos de drenado por los productos que se transportan. Estos tanques tendrán capacidad mínima individual de cincuenta (50) litros por cada ocho (8) metros cúbicos o fracción mayor de cuatro (4) metros cúbicos de capacidad de carga. Los mismos se ubicarán en la parte inferior de la caja y en comunicación con ésta por medio de un conducto apropiado y en perfectas condiciones de uso.
d) Cubrirán las cajas mientras transporten productos con una lona impermeable, en perfectas condiciones de uso y de medidas tales que permitan una caída de un (1) metro por los cuatro (4) costados de la caja de carga en todo su trayecto.
3.3.3 Se incluirán en la categoría "C", los vehículos que transporten exclusivamente hielo, sanitariamente apto, destinado a la conservación de productos de la pesca, debiendo cumplimentar los siguientes requisitos:
a) Las cajas de carga de los vehículos deberán estar cerrado por sus cuatro (4) costados, en su parte interna deberán ser de material liso, impermeable, no poroso, no corrosible, con ángulos internos redondeados que permitan una fácil limpieza.
b) La estiba deberá guardar una distancia mínima de cuarenta (40) centímetros del borde superior de la caja de carga.
3.3.4 Mantendrán su vigencia las inscripciones otorgadas por el organismo de aplicación correspondiente, en tanto se hubiera cumplido con el requisito de inspección anual oportunamente establecido.
3.3.5 Los recipientes destinados a acondicionar los productos y subproductos de la pesca y los vehículos afectados a su transporte externo e interno deberán guardar óptimas condiciones de higiene, debiendo lavarse los mismos con agua bacteriológicamente apta, con el agregado de detergente biodegradable autorizado, arrastre con agua de igual condición con agua a presión, y posterior desinfección con agua a presión clorada en la proporción de 7 a 10 p.p.m..

CAPITULO IV

REGIMEN DE HABILITACIONES

4.1 Los establecimientos en los que se depositen, procesen o comercialicen productos, subproductos o derivados de la pesca y las embarcaciones no podrán funcionar y/o comenzar sus operaciones sin previa habilitación acordada por el Ministerio de la Producción, debiendo cumplimentar para tal fin los siguientes requisitos.
4.1.1 Las solicitudes de habilitación, deberán ser presentadas en el Ministerio de la Producción y contendrán los siguientes enunciados:
a) Nombre de las personas apoderadas o sociedades que formulen el pedido acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real y copia o fotocopia del Contrato Social.
b) Capital en giro.
c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación, declaración jurada de volúmenes de producción, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año.
d) Depósito provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento otorgado por la autoridad local. Boleta de pago de tasa por derecho de habilitación.
4.1.2 La solicitud para los establecimientos de depósitos,

subproductos y derivados de la pesca deberá estar acompañada de la siguiente documentación:
a) Memoria descriptiva del establecimiento.
b) Plano de toda la planta en escala 1:2000 con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vía de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua próximos, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
c) Planos de las obras en escala 1:100 de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalaciones sanitarias internas y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes, ubicación de los equipos, ubicación y medidas de las tuberías de agua comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones. Estos planos deberán completarse con más detalles cuando así se lo solicite. Cuando haya ventiladores y /o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techo de escala 1:100. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux.
d) Planos en escala de 1:100, de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas del piso, paredes y techos, altura libre de los ambientes, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.
e) Sistemas de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito, deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades competentes.
f) Memoria descriptiva de las actividades a realizar por especialidad.

4.1.3 La asignación de la tasa por servicios de inspección, se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad y clasificación para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada del presente Reglamento.

4.1.4 Las habilitaciones se entregarán una vez comprobado que los establecimientos y/o embarcaciones, reúnan los requisitos reglamentarios tanto en el orden sanitario como en el administrativo.

4.1.5 La adecuación a las normas vigentes de los establecimientos y/o embarcaciones que a la fecha de publicación del presente reglamento se encuentren funcionando, se llevará a cabo dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el Ministerio de la Producción, debiendo presentarse la documentación que el mismo exija.

4.1.6 Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliaciones o modificaciones en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.

4.1.7 La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación.
La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyos efectos deberán prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar una nueva garantía.

4.1.8 Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

4.1.9 La modificación o ampliación del establecimiento y locales o instalaciones, no podrá ser realizada sin previo conocimiento y aprobación del Ministerio de la Producción.

4.1.10 El mismo régimen se aplicará a los anexos o locales independientes, de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

4.1.11 Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos y/o embarcaciones, a pedido de los titulares o que hayan permanecido inactivos por el término de un (1) año.

4.1.12 La rehabilitación sólo podrá acordarse previo cumplimiento de todos los requisitos expresos en la presente reglamentación, previsto para la habilitación original.

4.1.13 Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria facultará al Ministerio de la Producción para suspender hasta noventa (90) días o revocar la habilitación del establecimiento cuyo titular aparezca responsable y adaptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive su clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir auxilio de la fuerza pública.

4.1.14 Para los establecimientos elaboradores de productos de la pesca "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

4.1.15 Todos los establecimientos habilitados y aquéllos que se instalen, amplíen o modifiquen en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, deberán cumplimentar lo exigido en la ley 11.459 y su reglamentación.

4.2 ROTULADOS

4.2.1 Todos los productos de la pesca, su procesamiento, elaboración, envasado, rotulado, transporte, expedición, exposición, importación y exportación, así como los establecimientos elaboradores, conservadores y comercios, deberán cumplimentar los recaudos previstos por la ley 18.284/69, Código Alimentario Argentino en lo concerniente a las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial.

4.2.1 Todos los productos elaborados, envasados y rotulados derivados de la pesca, deberán cumplimentar los requisitos exigidos en el artículo tercero del Anexo II del Decreto 2126/71 -reglamentario de la Ley Nacional 18.284-, en su manual de procedimiento para inscripción de productos alimenticios de la Provincia de Buenos Aires, a fin de obtener el RPPA-Registro Provincial de Productos Alimenticios y circular Nº 40/86 del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

4.2.2 Todos los productos de la pesca envasados como conservas o congelados deberán tener la fecha de envasado impresa por la máquina que lo envase. No podrán utilizarse etiquetas ni otro elemento que pueda ser borrado o removido del envase.

4.2.3 No podrán comercializarse los productos de la pesca bajo otra denominación que la que corresponde a cada especie.

4.3 OTRAS CONDICIONES SANITARIAS .

4.3.1 Deberán tomarse las medidas necesarias para mantener a los distintos sectores del establecimiento procesador libres de insectos, roedores, aves y otros agentes contaminantes o vectores transmisores.

4.3.2 Todo establecimiento y/o embarcación deberá presentar ante requerimiento de la inspección el certificado mensual de control de plagas expedido por empresas habilitadas para tal fin conforme a la reglamentación vigente.

4.3.3 El certificado deberá quedar registrado por la inspección en el Libro de Actas de Inspección.

CAPITULO V

OBRAS SANITARIAS

5.1 EVACUACION DE AGUAS SERVIDAS Y PRÓDUCTOS DE DESECHO

5.1.1 Los establecimientos a que se refiere el presente reglamento que soliciten habilitación, deberán elevar planos y memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

5.1.2 Todos los establecimientos que en la actualidad se hallen en funcionamiento, cumplirán en el plazo que fije la autoridad de aplicación, con lo exigido en el apartado anterior.

5.1.3 Todos los establecimientos deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación adecuados, que impidan la difusión en la atmósfera de gases, humos y/o vapores tóxicos o maloliente, polvo u hollín, según Ley Nº 5.965, sus modificaciones y la respectiva reglamentación.

5.1.4 La evacuación de los aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo.

5.1.5 Los establecimientos habilitados cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de aguas servidas.
La autoridad de aplicación, determinará los plazos dentro de los cuales deberán cumplirse las exigencias de ésta reglamentación en los establecimientos ya habilitados.

5.3 REGIMEN DE EFLUENTES

5.3.1 El agua a utilizar en los establecimientos, con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retrete, y mingitorios, deberá estar libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en la materia prima y sus subproductos, contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza que alecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

5.3.2 El abasto de agua potable a utilizar en el establecimiento quedará supeditado a consideración del organismo competente.

5.3.3 Los establecimientos deberán realizar un análisis bacteriológico que permita apreciar las características del agua en uso respecto a su potabilidad, en un período no mayor de treinta (30) días y un análisis químico en un plazo no mayor de cuatro (4) meses. A requerimiento de la autoridad de aplicación, se podrán solicitar análisis fuera de los períodos estipulados.

5.3.4 El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

5.3.5 Los análisis químicos y bacteriológicos, deberán ser efectuados en laboratorios oficiales o en los que la autoridad autorice para tal efecto.

5.3.6 Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán separados y los circuitos de distribución serán distintos, de forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

5.3.7 No se permitirá el paso de cañerías de agua no potable y/o residuales a través de los ambientes de las zonas de elaboración o departamentos donde se manipulen productos o subproductos de la pesca comestibles.

5.3.8 La disponibilidad total de agua de un establecimiento, se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.

5.3.9 Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores que establezca la reglamentación de la Ley 11.459.

CAPITULO VI

DEPENDENCIAS E INSTALACIONES SANITARIAS

6.1 VESTUARIOS: El personal de cada sexo deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos:
a) Ubicación: serán ubicados en lugares de fácil acceso dentro del edificio de la planta y no se comunicarán directamente con los lugares de trabajo.
b) Deberán estar construidos en mampostería u otro material aprobado por la autoridad de aplicación con pisos impermeables con declive de dos por ciento hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes directamente a la red general, por cañería cerrada provista de cierre sifónico. Las paredes estarán recubiertas de un friso impermeable de azulejo o pintado de colores claros hasta una altura mínima de un metro con ochenta centímetros (1,80m). Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y de éstas con el piso y techo será redondeado.
c) Los techos o cielorrasos deberán estar construidos de forma tal que ofrezcan una superficie lisa y de fácil limpieza.
d) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático.
e) Ventilación: Cada sesenta (60) metros cúbicos deberán contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo.
Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire diez (10) veces por hora como mínimo.
f) Iluminación: La iluminación será como mínimo de cien (100) unidades lux.
g) La superficie mínima deberá ser de cero setenta y cinco (0,75) metros cuadrados por persona.
h) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia. Para cada operario será destinado un armario de material aprobado por la autoridad competente. Las puertas podrán tener llaves individuales o dispositivo para candado. Las medidas mínimas de los armarios será de treinta (30) centímetros de profundidad, sesenta (60) centímetros de altura y treinta (30) centímetros de frente. Se admitirán otros sistemas aprobados.

6.2 SERVICIOS SANITARIOS: Anexo a los vestuarios estarán los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

6.2.1 Duchas: Se deberá contar con duchas provistas de agua fría y caliente en una proporción de una cada diez (10) operarios.

6.2.2 Retretes y mingitorios: Los locales sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las condiciones que a continuación se detallan:
a) Los servicios sanitarios para el personal masculino contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o

fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás, por tabiques de una altura mínima de un metro ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielorraso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
6.2.3 Lavabos:
a) Deberán estar provisto de agua fría y caliente con o sin mezcladores. Deben ser de tipo individual o piletas corridas. Deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.
b) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabos.
El accionamiento de la canilla será a pedal o a rodilla.
c) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de elluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

6.3 FILTROS HIGIENICO-SANITARIOS:

A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles derivados de la pesca, por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse filtros higiénico-sanitarios, cuyos componentes se encontrarán en el siguiente orden: lavabotas, lavamanos, seca-manos y pediluvios.
6.3.1 LAVABOTAS: A la entrada de los locales de elaboración deberá existir un lavabotas que puede ser metálico, de mampostería recubierto de azulejos con canilla adaptada a un dispositivo con cepillo para lavado y cepillado del calzado. Estos deben contar con el correspondiente desagüe.
6.3.2 LAVAMANOS: Idem a la exigida en el numeral 6.2.3 Incisos a, b y c.
6.3.3 SECAMANOS: Podrá ser toallero con toallas de único uso, descartable o a aire caliente.
6.3.4 El PEDILUVIO deberá tener un ancho correspondiente al de la puerta de acceso y un largo no inferior a 1,50 metros con no menos de 5 cm. de profundidad con respecto al piso, que deberá contener una solución antiséptica, circulante y en permanente circulación, aprobado por la autondad de aplicación.
Toda dependencia deberá mantenerse en perfectas condiciones de higiene y desinfección
Toda instalación en las dependencias sanitarias, deberá realizarse acorde con las normas de DOSBA, OSN u otros organismos competentes.

CAPITULO VII

ESTABLECIMIENTOS PARA PROCESAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS

Requisitos higiénico-sanitarios de la construcción:

7.1 DEL PERIMETRO:

7.1.1 Ubicación: Los establecimientos, en lo relativo a su construcción y normas higiénico-sanitarias, deberán reunir los siguientes requisitos:
a) Emplazamiento en terrenos normales no inundables.
b) Alejado de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
c) Dar cumplimiento a lo establecido por la Ley provincial 11.459 y Decreto-Ley 8.912/77.
d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
e) Estar situados sobre pavimentos o accesos permanentemente transitables, o en las proximidades de vías fluviales o marítimas.
f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente respecto al receptor de su desagüe industrial.
g) No deberá existir dentro del ámbito de planta otra construcción, sea industrial o vivienda, ajena a la actividad del establecimiento.
7.1.2 Todos los caminos interiores del establecimiento, deberán ser pavimentados; poseer un capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán lijados.
7.1.3 Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco, de una altura máxima de dos metros (2 m), encerrará todas las dependencias de la planta. Deberán ser construidos en hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otros materiales, aprobado por las autoridades de aplicación. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura del cerco.
7.1.4 Los perímetros establecidos, deberán poseer iluminación artificial.

7.2 DEL ESTABLECIMIENTO:

El establecimiento debe ser íntegramente de mampostería y/o materiales autorizados para dicha actividad.
7.2.1 Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistentes a sustancias corrosivas. No deberán presentar baches, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos. Tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje, de dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje se taparán con rejillas removibles.
7.2.2 Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberán disponerse de una boca de descarga, con cañerías de salida de un diámetro no inferior a quince centímetros (15 cm.) .
7.2.3 Los conductos de aguas servidas descargarán a los conductos principales, con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.
7.2.4 Las paradas serán de mampostería o de material autorizado, con revestimiento de azulejos de colores claros o blanco, hasta una altura de (1,80) un metro ochenta como mínimo.
Previa aprobación de la autoridad de aplicación podrá efectuarse un enduido sobre la base de cemento portland u otros materiales impermeables en sustitución de los azulejos, y siempre con la terminación en colores claros o blanco.
7.2.5 La parte superior restante, será revocada con fino a la cal e impermeabilizada con pinturas autorizadas de colores claros o blanco.
7.2.6 El ángulo que forma el encuentro de paredes con piso y con techos, y de paredes entre sí será redondeado, con un diámetro de (4) cuatro centímetros.
7.2.7 Si en las paredes existieran columnas o muchetas provocando salientes, todos los ángulos de encuentro y esquinas serán redondeados con un diámetro de cuatro (4) centímetros.
7.2.8 La cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por la autoridad de aplicación. Los cielorrasos, serán lisos. No deberán dejar expuestas las estructuras del techo hacia los locales. Los materiales a emplear deberán asegurar la higiene de los espacios cubiertos, no admitiéndose yeso, madera aglomerada, poliestileno expandido y/u otros que no sean aprobados por la autoridad de aplicación.
7.2.9 Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local, deberán asegurarse una ventilación de no menos de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas a cierre automáticos.
7.2.10 Las aberturas que dan al exterior, ya sean puertas, ventanas tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable, o en su defecto cortinas de aire.
7.2.11 La zona de elaboración deberá estar provista de lavabos o lavamanos individuales distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto,debiendo ser accionada a pedal o rodillera. Estará provisto de jabón líquido o en polvo.
Dispondrá de toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directamente a la red de desagüe, mediante interposición de cierre sifónico.
7.2.12 En cada una de la zonas de elaboración deberá disponerse, como mínimo, de un pico o grifo de chorro vertical o inclinado, por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber, el cual será de salida continua, accionada a pedal o rodilla.
7.3 DEPENDENCIAS: Los establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias, cuyas condiciones edilicias y normas higiénico- sanitarias se ajustarán en cada caso a lo estipulado en los diferentes Capítulos del presente reglamento:
a) Lugar de descarga de materia prima y/o salida de residuos.
b) Cámara frigorífica de mantenimiento en fresco de materia prima.
c) Sector para el lavado del pescado.
d) Sala de elaboración de fileteado y/o envasado.
e) Sala de empaque.
f) Depósito de residuos.
g) Depósito para el material de embalaje.
h) Cámara frigorífica de mantenimiento en fresco de productos procesados.
i) Cámara frigorífica de mantenimiento de producto procesado congelado.
j) Puerta de acceso para el personal con ropa de calle.
k) Puerta de acceso a la planta del personal, con ropa de trabajo.
l) Baños y vestuarios para hombres.
m) Baños y vestuarios para mujeres.
n) Comedor para operarios.
o) Oficina y baño para la inspección sanitaria.
p) Zona de carga de materia prima elaborada, que podrá utilizarse para la salida de hielo.
7.3.1 Todas las dependencias enumeradas anteriormente deberán estar aisladas entre sí.
7.3.2 La iluminación en la sala de elaboración será natural y/o artificial, permitiendo operatividad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de 200 unidades lux, y de 500 unidades lux en los lugares en que el producto deba ser examinado atentamente.
En ningún caso los colores de la materia prima deben alterarse por la luz utilizada.
7.3.3 Cuando por la índole de la producción y la categoría no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la autoridad de aplicación podrá autorizar su eliminación sobre la base de la categorización establecida por actividad industrial.

7.4 CATEGORIZACION DE PLANTAS:

7.4.1 Establecimiento tipo A: pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos frescos o congelados, para consumo. Deberán contar con las dependencias exigidas en el presente reglamento, más las correspondientes a los sistemas de congelación.
7.4.2 Establecimiento tipo B: pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos frescos para consumo.
7.4.3 Establecimiento tipo C: pertenecen a esta categoría los establecimientos autorizados para elaborar productos con destino a convenir su proceso de elaboración e inspección, en otros establecimientos habilitados.
El comedor para operarios podrá ser una sala de merienda.
La oficina y baños de inspección sanitaria, podrá sustituirse por un lugar físico adecuado.
Como zona de carga de productos elaborados, podrá utilizarse la zona de entrada de materia prima a elaborar, a condición de que la salida del producto elaborado se realice en horarios diferentes a la entrada de materia prima a elaborar y a la salida del residuo.

CAPITULO VIII

CONDICIONES DE OPERATIVIDAD EN ESTABLECIMIENTOS PARA FILETEAR, PROCESAR Y CONGELAR PESCADO, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS.

8. EN PLANTAS PROCESADORAS DE PESCADO:

8.1.1 Al llegar al establecimiento la materia prima fresca podrá seguir dos caminos:
a) En caso de no ser procesada en forma inmediata, deberá ser depositada en la cámara de mantenimiento de materia prima, con el agregado de hielo y en cantidades suficientes. ,
b) Ingresar al sector de lavado, pasando a la sala de elaboración.
Bajo ningún motivo los cajones sucios podrán entrar en dicha sala, sino que deberán ser llevados a la zona sucia.
8.1.2 La salida de residuos se hará por el sector correspondiente. En caso de que la autoridad de aplicación lo autorice podrá efectuarse a través del sector de entrada de materia prima, a condición de que estas operaciones no se cumplan en forma simultánea, mediando entre ellas la higienización del sector.
8.1.3 Queda prohibido el uso de madera en cualquier sector de la planta.
8.1.4 El personal deberá hacer uso del filtro sanitario al ingresar a la sala de elaboración.
8.1.5 El establecimiento deberá poseer un sistema de clorinación para el agua potable que se utilice en los diversos pasos de elaboración, que asegure la concentración de cloro residual de tres (3) a cinco (5) partes por millón, según las necesidades.
8.1.6 Los sectores de carga y descarga abiertos deberán poseer un alero, de protección de cinco (5) metros como mínimo. Estará separado de la zona de elaboración a fin de imposibilitar la entrada de contaminantes externos.
8.1.7 Los portones de entrada y salida de materia prima, hielo, productos finales y residuos, serán lisos y de hoja llena, de carpintería de material inoxidable, pudiendo ser de madera, pintada con pinturas autorizadas.
8.1.8 El lavado de pescado se hará previo a cualquier operación que se realice con el mismo, utilizando

sistemas de lavado autorizados por el organismo de aplicación.
8.1.9 Durante la elaboración, la temperatura en el ambiente de trabajo no podrá exceder los quince (15) grados centígrados.
8.1.10 El depósito de todo material venenoso o nocivo, de limpieza, etc. deberá estar aislado del resto de las dependencias citadas y mantenerse cerrado.

8.2 EN PLANTAS DEPURADORAS DE MOLUSCOS BIVALVOS Y MONOVALVOS:

8.2.1 Definición: se entiende por Planta Depuradora de Moluscos Bivalvos y Monovalvos, el establecimiento que posee las instalaciones necesarias para lograr la eliminación de los gérmenes patógenos, toxinas y productos tóxicos, en los moluscos vivos, inmediatamente antes de ser procesados para su posterior distribución.
8.2.2 Estará ubicada en lugares con abundante provisión de agua limpia, adicionada de 3 p.p.m. de cloro o concentración adecuada de ozono para la depuración biológica en tiempo suficiente.
8.2.3 La depuración artificial de los moluscos procedentes de yacimientos naturales, deberá realizarse bajo la supervisión de las autoridades sanitarias y por procedimientos que ofrezcan la suficiente garantía.
8.2.4 Los tanques de depuración tendrán un contenido máximo igual a 30 Kg por metro cuadrado y un caudal mínimo de agua potable de 0,33 m/cúbicos por hora y metro cuadrado de superficie.
8.2.5 En todos los casos la liberación del producto para su comercialización será certificada por la autoridad co:respondiente.

CAPITULO IX

CAMARAS FRIGORIFICAS

9 DEFINICION:

9.1.1 Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación de materia prima, productos y subproductos pesqueros, por medio del frío.
9.1.2 Las condiciones reglamentarias especificadas en este Capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento pesquero, bajo control de la autoridad de aplicación.
9.1.3 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por la autoridad de aplicación según el producto a almacenar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto o subproducto.

9.2 REQUISITOS HIGIENICOS-SANITARIOS DE LA CONSTRUCCION.

9.2.1 El piso, paredes, techos, columnas y estanterías, estarán construidos con materiales impermeables, incombustibles, no atacado por los ácidos, de fácil limpieza.
9.2.2 Cualquier material aislante térmico que se utilice deberá ser colocado en forma tal de no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
9.2.3 Las puertas serán de hoja llena provista de material aislante térmico. Se admite en su construcción todo material que sea inodoro e impermeable. Las puertas deberán permitir su apertura, también desde el interior de las cámaras. Se deberá proveer un sistema que evite la entrada de humedad, insectos y/o polvo a través de las puertas y que minimice el intercambio calórico.
9.2.4 Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.
9.2.5 Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido fuera de la cámara. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades lux.
9.2.6 Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior para seguridad del personal.

9.3 SISTEMAS DE REFRIGERACION:

9.3.1 Queda permitido cualquier sistema de refrigeración, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos o subproductos pesqueros a enfriar.
9.3.2 Sus características y especificaciones técnicas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por la autoridad de aplicación para lo cual los interesados suministrarán una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.
9.3.3 Cuando el sistema de refrigeración se base en la circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximo al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.
9.3.4 La capacidad refrigerante de las cámaras será evaluada por la autoridad de aplicación, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 9.3.1 y 9.3.2 y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.
9.4.1 No se permitirá el almacenaje de ningún producto o subproducto sobre el piso. Como excepción se permite hacerlo sobre rejillas que faciliten la aireación.
9.4.2 No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies ajenas a la pesca, sin autorización de la inspección sanitaria.
9.4.3 En cámara de mantenimiento congelado, sólo se permitirá el estibado de productos, cuando se hallen congelados y provistos de continentes.
9.4.4 Las cámaras deben estar perfectamente limpias, sin deterioros, y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la autoridad de aplicación. En el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.
9.4.5 Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros y un sistema de control.
9.4.6 En las cámaras frigoríficas de mantenimiento a CERO GRADO CENTIGRADO (0º C), la materia prima o producto en proceso deberá almacenarse con cantidad suficiente de hielo que permita obtener una temperatura de 0ºC en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño.
9.4.7 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior a la necesaria para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
9.4.8 En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos deberá ser notificado a la autoridad de aplicación, a efectos de adoptar las medidas que estime en cada caso.
9.4.9 Se podrá volver a congelar los productos o subproductos pesqueros una vez descongelados, en aquellos casos en que su proceso de elaboración así lo requiera, previa autorización de la autoridad de aplicación para cada caso en particular.

9.5 DEFINICIONES GENERALES

9.5.1 Conservación por frío: Se entiende por conservación por frío, aquellos métodos basados en la disminución de la temperatura de la materia prima a valores que disminuyen el crecimiento bacteriano y la actividad enzimática del producto y flora microbiana.
9.5.2 Desde el punto de vista de la cantidad de calor extraído en la conservación por frío, se pueden diferenciar las condiciones de mantenimiento refrigerado y mantenimiento congelado.
9.5.3 Producto refrigerado: Se entiende por producto refrigerado, aquél cuya temperatura en el centro de la masa muscular de la pieza más grande de la muestra y en condiciones más desfavorables en los continentes, es de 0 ºC +/- 2 ºC.
9.5.4 Producto congelado: Se entiende por producto congelado, aquél cuya temperatura en el centro de la masa muscular de la pieza o producto de mayor tamaño, es de una temperatura de -18 ºC o menos.
9.5.5 Proceso de congelación: Los procesos de congelación son aquellos métodos mediante los cuales se disminuye la temperatura del producto a -18 ºC como máximo. Se aceptan dos métodos de congelación:
a) Por convexión. b) Por conducción.
En todos los casos, los métodos utilizados estarán sujetos a la aprobación del organismo de aplicación.
9.5.6 Se entiende por congelación rápida o supercongelado, al proceso al que se somete a la materia prima y/o producto elaborado, a fin de que, una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto (cualquiera sea el punto de medida), presente una temperatura de -18 ºC o inferior, la que se alcanzará en un tiempo de congelación que no sobrepase las cuatro (4) horas.

CAPITULO X

DEL PERSONAL

10.1 CERTIFICADO SANITARIO: Los obreros y empleados deberán munirse de certificado sanitario donde conste que no padecen enfermedades infectocontagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad competente y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.
10.2 SALUD DE LOS OPERARIOS: No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos pesqueros, en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel; en aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.
10.3 INDUMENTARIA: Todo personal que trabaje en relación directa con productos pesqueros o actúe en ambiente de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte lugares de carga, deberán estar vestidos con blusa o guardapolvo de colores claros o blanco, u otras prendas adecuadas a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos. En los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra de protección impermeable o abrigo.
En casos especiales se podrá utilizar otro tipo de indumentaria previamente aprobada por el organismo de aplicación.
10.4 ROPA DE TRABAJO: Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el servicio de inspección autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones.
10.5 USO DE BIRRETES, GORRAS O COFIAS: El personal que trabaje en contacto con productos o subproductos pesqueros en cualquier local o etapa de proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias que cubran la totalidad del cabello.
10.6 CALZADO: Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Sólo se permite el uso de botas de goma, plástico u otro material aprobado, lavable y de colores claros o blanco. En ambientes donde las condiciones especiales lo permitan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar la tarea de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.
10.7 PROHIBICION DEL TABACO Y USO OBLIGATORIO DE LA INDUMENTARIA: A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elabore o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, le estará prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas.
Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o se depositen productos pesqueros, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.
10.8 HIGIENIZACION DEL PERSONAL: Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por necesidad fisiológica concurran a las dependencias sanitarias. Todo personal destinado a las tareas de transformación de los productos y subproductos pesqueros, así como el manipuleo de los mismos, está obligado a tener las manos y las uñas limpias, y no se le permitirá usar las uñas pintadas, anillos, aros y reloj durante su labor.

CAPITULO XI

OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA CON LA INSPECCION SANITARIA:

11 Los establecimientos estarán obligados a:
a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente reglamento, conforme a su categoría.
b) A requerimiento del personal de inspección, los establecimientos deberán facilitar las tareas de obtención de muestra para análisis, con el aporte de todo el material necesario, en forma gratuita.
c) Proporcionar a la inspección, dentro de los primeros diez días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que se requieran.
d) Mantener al día la documentación de recepción de materias primas, especificando su procedencia, calidad, así como de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.
e) Dar aviso con la debida anticipación de doce horas sobre los cambios de actividad, especificando su naturaleza y probable duración.
f) Adoptar medidas para que ninguna persona del establecimiento o ajena al mismo, interfiera en forma alguna la labor de la inspección veterinaria.
11.1.1 Cuando el establecimiento esté alejado del perímetro urbano, debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios de inspección, y trasladarlos en caso de no haber transporte público fácil y accesible.

Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el organismo de aplicación.
11.1.2 Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la inspección sanitaria, cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos, estas circunstancias serán apreciadas por el organismo de aplicación.
11.1.3 Proveer a la inspección sanitaria para su uso exclusivo, de armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivos y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la inspección sanitaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el organismo de aplicación.

REGLAMENTO DE LA
LEY PROVINCIAL DE PESCA

ANEXO II

DE LA ACUICULTURA

CAPITULO I

REGLAMENTO PARA LA INSTALACION Y
FUNCIONAMIENTO
DE CRIADEROS DE FAUNA ACUATICA

ARTICULO 1º: A los efectos de la presente Reglamentación, se entenderá por Criadero aquella área natural y/o artificial, bajo control humano, destinada a la cría de organismos acuáticos en donde éstos encontrarán las condiciones adecuadas para cumplir su ciclo de vida total o parcial, ya sea con fines comerciales, de exposición, de investigación u otro, y ya se desarrolle dicha actividad bajo régimen de cautividad o cría intensiva, bajo régimen de libertad o cría extensiva, o bajo régimen de semicautividad o cría semiintensiva.

ARTICULO 2º: Se entenderá por cría bajo régimen en cautividad o intensiva aquella tendiente a la producción de una cantidad máxima de organismos en un mínimo volumen de agua. Las especies exóticas sólo podrán ser criadas bajo este régimen.

ARTICULO 3º: Se entenderá por cría bajo régimen en libertad o extensiva a aquella que tiende a retirar de las aguas una cantidad de organismos correspondiente a la producción natural.

ARTICULO 4º: Se entenderá por cría bajo régimen en semicautividad o semiintensiva a aquella que busca obtener una cantidad de organismos mayor que la correspondiente a la producción natural.

ARTICULO 5º: Las personas jurídicas o físicas deberán solicitar, para establecer un criadero, habilitación por escrito ante el organismo competente, adjuntando los siguientes datos:
a)Nombre y Apellido, número y tipo de documento de identidad y domicilio del solicitante. Si se trata de personas jurídicas, éstas deberán presentar los instrumentos de su constitución, así como el nombre, apellido, domicilio, número y tipo de documento de identidad de su representante legal, y constancia que acredite dicho carácter.
b)Objetivos del criadero y régimen de cría.
c)Ubicación del establecimiento con planos de la zona.
d)Título de propiedad del inmueble, contrato de locación o cualquier instrumento legal que acredite la legítima tenencia del bien.
e)Especie/s que se pretende/n criar.
f)Lugar/es de donde se obtendrá la población parental, sistema de apropiación y transporte.
g)Plan de manejo, que deberá contener:
1. Anteproyecto con croquis y diseños de la obra de infraestructura completa, en donde deberán constar ubicación y dimensiones de cada uno de los sectores del criadero e infraestructura de apoyo, discriminados según las etapas en que serán construidos;
2.Abastecimiento, distribución y drenaje de agua;
3.Medios y métodos de captura y recolección;
4.Sistema de seguridad para evitar la fuga de organismos.

ARTICULO 6º: A fin de prever un posible perjuicio al medio, siempre que se considere necesario, el organismo competente podrá requerir una evaluación del impacto ambiental.

ARTICULO 7º: Cada solicitud en particular podrá ser sometida, cuando la autoridad competente lo estime necesario, al juicio de distintos especialistas pertenecientes, según los casos, a diferentes instituciones técnicas y científicas provinciales, nacionales o internacionales.

ARTICULO 8º: Luego de evaluar la documentación presentada -según lo expresado en los Arts. 5º, 6º y 7º -; efectuar las consultas que resulten oportunas, y realizar las visitas técnicas que estime necesarias, la autoridad competente otorgará, si resulta procedente, la correspondiente habilitación como criadero.

ARTICULO 9º: Si los animales para la formación del plantel de reproductores debieran provenir de ambientes naturales de la Provincia de Buenos Aires, el titular de la habilitación deberá solicitar un permiso de captura al organismo competente, el que al otorgarlo podrá fijar el número máximo de ejemplares a aprehender.

ARTICULO 10: La introducción de ejemplares vivos de la fauna acuática en territorio provincial deberá contar con la autorización del organismo competente, previa presentación de la documentación de origen expedida por la autoridad del lugar de procedencia.

ARTICULO 11: Los criaderos destinados a consumo deberán contar, para el traslado de los ejemplares, con guías de tránsito. Los destinados a fauna ornamental y/o investigación científica podrán trasladarlos reglamentariamente con un permiso de validez anual, siempre y cuando el volumen transportado sea inferior a quinientos (500) litros; en caso de exceder dicho límite, se le requerirá guía de tránsito.

ARTICULO 12: El titular de la habilitación deberá cumplir con las siguientes obligaciones:
1. Llevar un libro foliado y rubricado por la Dirección de Intereses Marítimos en el que se registrarán los datos producidos ya sea por nacimiento (estimaciones), compra, capturas autorizadas, canjes, como también las bajas originadas por muerte, venta, canje.
2. En caso de peces destinados a consumo alimentario humano, deberá declarar nombre comercial y composición química de los antibióticos y cualquier otro producto químico utilizado en cualquiera de las etapas de cría.
3. Presentar un informe anual con carácter de Declaración Jurada en donde constarán las altas y bajas producidas, especificando origen, destino y causas. Asimismo, y con fines estadísticos, en el mencionado informe deberán constar los volúmenes de comercialización obtenidos en cada cosecha expresados en Kg/ha, número de cosechas anuales y la cantidad de hectáreas mantenidas en producción.
4. Cumplimentar las requisitorias de los funcionarios que practiquen las visitas de control y supervisión, suministrando datos y documentos que se soliciten.

ARTICULO 13: Siempre que se requiera, el criadero deberá presentar a las autoridades los certificados que acrediten la legítima tenencia de las poblaciones parentales. Para el caso de ejemplares introducidos desde otro país, deberá adjuntarse al anterior un certificado sanitario expedido por el organismo competente del lugar de origen. Asimismo deberá exhibir, cuando se lo requiera, el libro foliado y rubricado por el organismo competente, donde constarán las altas y bajas producidas y sus motivos (compra, venta, nacimiento, muerte).

ARTICULO 14: A partir de la entrada en vigencia del presente Decreto, los criaderos actualmente en funcionamiento tendrán un plazo de 180 días corridos para presentar la documentación requerida en los Arts.5º y 6º. Dichos criaderos podrán continuar con su actividad hasta que el Ministerio de la Producción se expida favorablemente o no con respecto a la habilitación pertinente.

CAPITULO II

REGLAMENTO PARA LA TENENCIA, MANTENIMIENTO
Y TRANSPORTE DE PECES ORNAMENTALES

ARTICULO 1º: Quedan excluidas del presente Reglamento aquellas especies que en la Argentina se destinan a consumo alimentario humano.

ARTICULO 2º: Toda persona o empresa que realice la venta de peces ornamentales deberá inscribirse en la Dirección Provincial de Pesca e Intereses Marítimos.

ARTICULO 3º: La solicitud tendrá carácter de declaración jurada y deberá contener los siguientes datos:
a) Nombre/s y Apellido/s del o de los peticionantes o, en su caso, razón social.
b) Documento de identidad.
c) Domicilio del titular.
d) Ubicación del establecimiento y/o la feria en que se realizará la venta.
e) Lista de las especies que serán objeto de la venta.
f) Procedencia de los ejemplares.
g) Memoria Descriptiva del establecimiento y características del transporte y diagrama o detalle de los elementos utilizados para el transporte y para su exhibición en la feria.

ARTICULO 4º: La introducción de ejemplares vivos de la fauna acuática en territorio provincial deberá contar con la autorización del organismo competente, previa presentación de la documentación de origen expedida por la autoridad del lugar de procedencia.

ARTICULO 5º: La Dirección Provincial de Pesca e Intereses Marítimos otorgará una habilitación para la tenencia, mantenimiento y transporte de peces ornamentales.

ARTICULO 6º: El titular de la habilitación deberá cumplir con las siguientes obligaciones:
1. Llevar un libro foliado y rubricado por la Dirección Provincial de Pesca e Intereses Marítimos en el que se registrarán los datos producidos ya sea por compra, captura autorizada, canje, como también las bajas originadas por muerte, venta, canje.
2. Presentar un informe anual con carácter de Declaración Jurada en donde constarán las altas y bajas producidas, especificando origen, destino y causas.
3. Cumplimentar las requisitorias de los funcionarios que practiquen las visitas de control y supervisión, suministrando datos y documentos que se soliciten.

ARTICULO 7º: Siempre que se requiera, el criadero deberá presentar a las autoridades los certificados que acrediten la legítima tenencia de las poblaciones parentales. Para el caso de ejemplares introducidos desde otro país, deberá adjuntarse al anterior un certificado zoosanitario expedido por el organismo competente del lugar de origen. Asimismo deberá exhibir, cuando se lo requiera, el libro foliado y rubricado por el organismo competente, donde constarán las altas y bajas producidas y sus motivos (compra, venta, muerte).

ARTICULO 8º: A partir de la entrada en vigencia del presente Decreto, los comercios actualmente en funcionamiento tendrán un plazo de sesenta (60) días corridos para presentar la documentación requerida en los Arts. 4º y 5º del presente capítulo.Dichos criaderos podrán continuar con su actividad hasta que el Ministerio de la Producción se expida, favorablemente o no, respecto a la habilitación pertinente.

ANEXO III

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

REGLAMENTO PARA EL MANEJO DE MAMIFEROS
ACUATICOS.

CAPITULO I

AUTORIDAD DE APLICACION - GENERALIDADES

SECCION I

AUTORIDAD DE APLICACION

ARTICULO 1º: Será autoridad de aplicación de la presente Reglamentación en Jurisdicción Provincial, en cumplimiento de las funciones que le confiere el Artículo 8º de la Ley 11.477, Ley de Pesca, la Subsecretaría de Pesca, del Ministerio de la Producción.

ARTICULO 2º: Definición de términos: A los efectos de esta Reglamentación, entiéndase por: Mamíferos Acuáticos: incluye a todo individuo perteneciente a las especies comprendidas en los Ordenes Cetácea y Pinnipedia.
Oceanario: todo establecimiento que albergue una o más especies de mamíferos acuáticos en cautiverio, en forma permanente o transitoria.
Encierros: toda instalación que albergue mamíferos acuáticos.
Largo promedio del adulto:
a) Para cetáceos: promedio de la longitud máxima, tomada en línea recta desde la punta de la mandíbula superior hasta el punto medio de la aleta caudal, de ejemplares adultos. Se encuentran detallados en la
Tabla 1 del presente Anexo.
b) Para pinnípedos: promedio de la longitud máxima, tomada en línea recta desde la punta de la nariz u hocico hasta la punta de la cola, de ejemplares adultos, en posición horizontal o extendido. Se encuentran detallados en la Tabla 2 del presente Reglamento.
Dimensión mínima horizontal: diámetro de un encierro circular o, en el caso de encierros de otras formas, el

diámetro del círculo más amplio que pueda ser inserto en tal encierro.

CAPITULO II

OCEANARIOS

SECCION I

HABILITACION - REQUISITOS

ARTICULO 3º: Para la instalación de un Oceanario en el territorio provincial, deberá contarse con una habilitación otorgada por la autoridad de aplicación. La misma se obtendrá si se reúnen los siguientes requisitos:
a)Que el establecimiento cumpla con todos los aspectos que se detallan en el presente Reglamento.
b)Que se presente a la autoridad de aplicación, el formulario 1 que figura al final del presente Reglamento, acompañado por:
b.1) Planos arquitectónicos (en planta y en alzada), así como planos de las instalaciones hidráulicas y eléctricas, de la infraestructura con la que se contará para la ubicación de los cetáceos y/o de los cetáceos y/o pinnípedos con sus correspondientes planos, así como de toda la infraestructura auxiliar.
b.2) Nómina del plantel de técnicos y profesionales empleados por el establecimiento, adjuntando sus antecedentes teóricos y prácticos, y tareas a desarrollar.
b.3) Programa de Educación para visitantes que se desarrollará durante el primer año, contenidos y responsables del mismo.
b.4) Programa de Investigación que se desarrollará durante los dos primeros años, contenidos y responsables del mismo.
b.5) Descripción del tipo y cantidad de actuaciones que realizarán los animales.
b.6) Planes de abastecimiento alternativo de agua, energía y combustible.
c)Sólo se habilitarán oceanarios emplazados en el litoral marítimo de la Provincia.

ARTICULO 4º: Oceanarios existentes:
a)En el caso de los Oceanarios existentes con anterioridad a este Reglamento, los mismos deberán solicitar su habilitación en el término de 90 días a partir de la entrada en vigencia del presente Reglamento, presentando el formulario que se adjunta en el Anexo I, acompañando esta solicitud con los certificados de origen de todos los mamíferos acuáticos contenidos en el establecimiento.
b)Estos oceanarios contarán con un plazo de 3 años para cumplimentar con los requisitos relativos al Capítulo III, Secciones I, II y III, que se detallan en el presente Anexo, debiendo garantizar el bienestar de los animales durante el trabajo de adecuación de las instalaciones a los requisitos del presente Reglamento.
c)La reformulación del Oceanario deberá comenzar al cabo del primer año de vigencia, según plan detallado y aprobado por la autoridad de aplicación.
d)Si el personal de dichos establecimientos no cumple los requisitos en cuanto a su formación y entrenamiento, el plazo para su cumplimentación será de (1) un año a partir de la entrada en vigencia de este reglamento.

SECCION II

OBJETIVOS

ARTICULO 5º: Educación para los visitantes:El establecimiento deberá contar con un Programa de Educación para Visitantes, elaborado por profesionales calificados, que estimule el interés y la curiosidad en los temas relativos a la biología y conservación de las especies y sus ambientes naturales. Con este fin, se deberá elaborar un plan de actividades, folletería y material didáctico, y contar con guías aptos para la adecuada información de los visitantes. El programa deberá contar con la aprobación de la autoridad de aplicación.

ARTICULO 6º: Investigación: El establecimiento deberá contar con un Programa de Investigación en mamíferos acuáticos, elaborado por profesionales calificados y reconocidos en la materia. Este programa deberá asegurar una contribución significativa al conocimiento general de los mamíferos acuáticos, particularmente aplicada a mejorar el mantenimiento y supervivencia de los mismos en cautiverio, y deberá involucrar a todos los animales alojados en el establecimiento. El programa deberá contar con la aprobación de la autoridad de aplicación.

ARTICULO 7º: Cría: El establecimiento deberá contar con un Programa de Cría, el cual deberá ser desarrollado por expertos reconocidos a nivel nacional y/o internacional en reproducción de mamíferos acuáticos.

CAPITULO III

INFRAESTRUCTURA

SECCION I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 8º: El Oceanario deberá estar instalado en la costa del mar o de un estuario con aguas salobres. No se autorizarán Oceanarios alejados de la costa marina, debiendo cumplirse los siguientes requisitos:
a)Los encierros para albergue de mamíferos acuáticos deberán mantenerse siempre en buen estado de conservación y limpieza.
b)Las inmediaciones de los encierros deberán ser construidas de manera de facilitar su limpieza, desinfección y drenaje adecuados.
c) El área libre alrededor de los encierros deberá tener una distancia mínima hasta el público de tres metros.
d) Las piletas, incluidas rampas de entrada y salida de las mismas, deberán ser construidas con materiales durables, no tóxicos y no porosos, con revestimiento a prueba de agua, que faciliten la limpieza y desinfección de las mismas.
e)Las piletas deberán ser diseñadas de manera que no existan áreas con una inadecuada circulación de agua y que ésta pueda ser drenada rápidamente.
f) Ningún objeto, amoblamiento, aparato, decoración, planta u otro artefacto que pudiera interferir con el bienestar y cuidado de los animales, deberá ser emplazado, o permitida su permanencia, dentro de las piletas, ni en sus inmediaciones.
g) Se deberá tomar las medidas necesarias para asegurar que no habrá olores fuertes, vapores, ni polvo en las inmediaciones de los encierros.
h) Los animales no podrán ser expuestos a ruidos mayores de cincuenta y cinco (55) decibeles.
i) Encierros descubiertos: los mamíferos acuáticos podrán mantenerse en instalaciones descubiertas sólo si las fluctuaciones de la temperatura del agua y del aire no son tales como para provocar problemas en la salud e higiene de los animales. La superficie del agua en las piletas deberá estar siempre libre de hielo.
j) Encierros cubiertos: deberán contar con una adecuada ventilación.La iluminación deberá ser suficiente para realizar los chequeos de rutina y de limpieza. En el caso de usarse luz artificial, deberá ser lo más cercana posible al espectro natural, y su intensidad y diseño no deberán perjudicar a los animales.
k) Los períodos de luz y oscuridad deberán ser provistos de acuerdo a las variaciones estacionales del fotoperíodo natural del lugar.
l)Los establecimientos deberán proveer de todas las comodidades necesarias para desarrollar el Programa de Investigación, según indicación de los profesionales responsables de los mismos.
m) Instalaciones y piletas de uso veterinario: los establecimientos deberán contar con instalaciones y piletas para el cuidado sanitario y cuarentena de los animales, las cuales deberán estar aisladas del resto de las construcciones, y podrán ser de tamaño menor que los mínimos requeridos.

SECCION II

MANTENIMIENTO DE CETACOS - REQUISITOS

ARTICULO 9º: Condiciones generales:
a) Las piletas para cetáceos deberán estar destinadas exclusivamente para los mismos y no podrán ser utilizadas con otros fines.
b)Los bordes de las piletas deberán ser los suficientemente elevados para evitar que personas ajenas al cuidado de los animales tengan contacto físico con los mismos o con el agua.
c)En el caso de piletas cubiertas, la altura mínima por encima del nivel del agua hasta el techo, deberá ser de tres veces el largo promedio del adulto de la especie más grande contenida en la misma.

ARTICULO 10: Dimensiones mínimas para las piletas de cetáceos:
a)Volumen mínimo (VM): para calcular el VM de agua para la pileta se deberá proceder de la siguiente forma:

a.1) Para cetáceos de hasta 3,00 metros de largo promedio del adulto, se requiere un volumen de 200 metros cúbicos para cada ejemplar.
a.2) Para cetáceos de hasta 5,50 metros de largo promedio del adulto, se requiere un volumen de 1.000 metros cúbicos para cada ejemplar.
a.3) Para cetáceos que excedan los 5,50 metros de largo promedio del adulto, se requiere un volumen de 2.000 metros cúbicos para cada ejemplar.
a.4) El VM de la pileta deberá obtenerse sumando los volúmenes requeridos para cada ejemplar contenido en la misma; en ningún caso podrá ser inferior a 1.000 metros cúbicos.
b) Dimensión mínima horizontal (DMH): con la finalidad de determinar la DMH, se ha dividido a los cetáceos en dos grupos, según se muestra en la Tabla 1 que figura al final del presente Reglamento. Dentro del Grupo I, se ha incluido a los cetáceos que generalmente habitan aguas costeras.
Dentro del Grupo II, se ha incluido a los que viven en aguas abiertas, lejanas a la costa. La DMH se deberá calcular de la siguiente forma:
b.1) Para los animales del Grupo 1, deberá ser dos veces el largo promedio del adulto de la especie más grande presente en la pileta, no pudiendo en ningún caso ser inferior a (7,40) metros.
b.2) Para los animales del Grupo II, deberá ser cuatro veces el largo promedio del adulto de la especie más grande presente en la pileta, no pudiendo en ningún caso ser inferior a (7,40) metros.
b.3) En el caso de que se mezclen ejemplares del Grupo I y del Grupo II, deberá calcularse la DMH para cada especie presente en el encierro, según se indica en los puntos a) y b), y se deberá utilizar el mayor valor obtenido.

SECCION III

MANTENIMIENTO DE PINNIPEDOS - REQUISITOS

ARTICULO 11: Consideraciones generales:
a) Los encierros para pinnípedos deberán estar destinados exclusivamente para los mismos y no podrán ser utilizados para otros fines.
b) Deberán contener una pileta de agua y un área seca, que deberá estar lo suficientemente cerca de la superficie del agua a fin de permitir un fácil acceso para entrar o salir de la pileta.
c) En el caso de realizarse la recreación de hábitats, estos deberán concordar con los hábitats reales de las especies que se incluyan. Los elementos a utilizarse para tal fin, sean naturales o artificiales, no deberán ser perjudiciales para la salud de los animales.
d) Con la finalidad de determinar los requerimientos de espacio, se ha dividido a los pinnípedos en dos grupos, según se muestra en la Tabla 2, que figura al final del presente Reglamento. Dentro del Grupo I se ha incluido a los pinnípedos considerados gregarios y sociales. Dentro del Grupo II, se ha incluido a los más agresivos.
e) En el caso de alojar pinnípedos de ambos Grupos (I y II), o, del Grupo II con dos o más machos maduros sexualmente, el área seca se deberá dividir en dos o más áreas separadas con barreras (como por ejemplo rocas, follaje, etc.) suficientemente visibles para proveer resguardo de los animales agresivos.

ARTICULO 12: Dimensiones mínimas para los encierros de pinnípedos:
a) Area mínima seca (AMS): para calcular el AMS se deberá proceder de la siguiente forma:
a.1) Para pinnípedos del grupo I:
a.1.1) Se elevará al cuadrado el largo promedio del adulto de cada pinnípedo contenido en el encierro.
a.1.2) Se sumarán todos los valores obtenidos en el punto a.1.1) y el resultado será el AMS para ese grupo de pinnípedos.
a.2) Para pinnípedos del Grupo II:
a.2.1) Se listará el largo promedio del adulto de todos los pinnípedos contenidos en el encierro en orden descendente, desde la especie de mayor longitud hasta la de menor longitud y se elevarán al cuadrado.
a.2.2) Se multiplicará el cuadrado del largo promedio del adulto del pinnípedo más largo por 1,5; el segundo más largo por 1,4; el tercero más largo por 1,1; el cuarto más largo por 1,2; el quinto más largo por 1,1; del sexto en adelante sólo por 1 (se mantiene igual el cuadrado del largo promedio del adulto).
a.2.3) Se sumarán todos los valores obtenidos en el punto a.2.2) y el resultado será el AMS para ese grupo de pinnípedos.
b) Pileta:
b.1) Superficie mínima: deberá ser el equivalente al área total seca.
b.2) Dimensión mínima horizontal: deberá ser de una vez y media el largo promedio del adulto de la especie más grande presente en la pileta.
b.3) Profundidad mínima: deberá ser de la mitad del largo promedio del adulto de la especie más grande presente en la pileta.

SECCION IV

AMBIENTE ACUATICO

ARTICULO 13: El ambiente acuático deberá reunir los siguientes requisitos:
a) Las piletas no deberán contener agua que pudiera ser perjudicial para la salud de los animales mantenidos en ellas.
b)El agua deberá ser clara, libre de color y olor.
c)Deberán tomarse precauciones para evitar la entrada de cualquier cuerpo extraño a las piletas (hojas, bolsas plásticas, elementos que puedan ser arrojados por el público, etc.). Las piletas deberán ser minuciosamente revisadas con frecuencia en busca de objetos extraños.
d) La temperatura del agua deberá ser mantenida en un rango que no afecte la salud y confort de los animales.
e)El pH del agua deberá estar en un rango entre 7,4 y 8,2 con un nivel óptimo de 7,8.
f) La salinidad, en las piletas que contengan especies marinas, deberá ser mantenida cerca del promedio normal para esas especies en estado silvestre, y en todos los casos dentro del rango comprendido entre quince, y treinta y cinco (15 y 35) por mil.
g) La concentración de permanganato de potasio deberá ser mantenida por debajo de cincuenta (50) miligramos por litro. Los nitratos por debajo de tres (3) miligramos por litro. El cloro combinado por debajo de dos (2) miligramos por litro.
h) El contenido de bacterias coliformes de las piletas no deberá exceder los 100 NMP (número más probable) por cada cien (100) ml. de agua.
i) No deben existir hongos y otros organismos patógenos; en caso de aparecer debe procederse inmediatamente a su erradicación.
j) La temperatura, pH, salinidad, nivel de cloro libre o residual y combinado deberán ser controlados por lo menos una vez al día, el permanganato y nitratos cada cuatro días, los niveles de bacterias, hongos y otros organismos patógenos una vez por semana, tomando registro de todos los valores. Cualquier alteración de los mismos deberá ser corregida inmediatamente.
k) Los establecimientos deberán contar con un adecuado sistema de renovación de agua, filtrado y/o tratamiento químico, a fin de mantener los parámetros de calidad de agua que se especifican en esta sección.
l) Todos los desechos (restos de comida, heces, algas, hongos, etc.) deberán ser extraídos de las piletas por el equipo filtrante por lo menos una vez al dia. Los filtros deberán ser limpiados todas las veces que sea necesario, a fin de mantener la calidad del agua.
m) Cuando el agua sea tratada químicamente, los productos químicos deberán ser adicionados en forma tal de no producir daño o desconfort a los animales.
n) Cuando el agua sea tratada con cloro, éste deberá emplearse en forma de cloro gaseoso o hipoclorito de sodio disuelto en agua.
o) En el caso de que se utilice agua de mar o estuarina no tratada en un sistema abierto, ésta deberá monitorearse con frecuencia. Deberán chequearse diariamente los, organismos patógenos, compuestos nitrogenados y otros contaminantes, así como el pH y la salinidad. Se deberán ajustar los parámetros para asegurar la calidad del agua, y si no es posible mantenerlos en todo momento, el agua deberá ser tratada. Por lo tanto, deberá existir un equipo de tratamiento de agua adecuado para asegurar el mantenimiento de la calidad de la misma de modo permanente.

CAPITULO IV

FORMAS Y REQUISITOS PARA LA INCORPORACION DE EJEMPLARES DE MAMIFEROS ACUATICOS

SECCION I

GENERAUDADES

ARTICULO 14: Para la incorporación de ejemplares de mamíferos acuáticos a un oceanario, deberá solicitarse un permiso a la autoridad de aplicación.
El mismo se otorgará si se reúnen los siguientes requisitos:
a) Que el establecimiento solicitante cuente previamente con una habilitación para albergar mamíferos acuáticos.
b) Que la acomodación propuesta esté lista para recibir a los animales.
c) Que los animales cuya incorporación se solicita sean nacidos en cautiverio o provengan de poblaciones silvestres conocidas, de las cuales exista información calificada que avale que las mismas son no amenazadas y no vulnerables.
d) Que se presente a la autoridad de aplicación el formulario Nº 2 del presente Reglamento, en un plazo no menor de treinta (30) días previos a la fecha estimada de ingreso de los ejemplares al establecimiento.
- Se tendrá en cuenta como antecedente el manejo que el establecimiento ya hubiera realizado con mamíferos acuáticos.

ARTICULO 15: En el caso de solicitarse la captura de ejemplares provenientes de aguas de jurisdicción provincial se deberán cumplir los siguientes requisitos:
a) Un veterinario calificado y con experiencia deberá estar presente en todas las operaciones de captura, y efectuar un examen médico veterinario a cada animal capturado.
b) Un veedor designado por la autoridad de aplicación deberá estar presente en todas las operaciones de captura. El mismo deberá presentar a la autoridad de aplicación, dentro de los treinta (30) días de terminada la operación, un informe donde conste:
b.1) Descripción del área de captura.
b.2) Descripción de los animales presentes en cada ocasión.
b.3) Número de animales capturados y/o liberados.
b.4) Descripción de cualquier muerte o daño de animales durante la operación.
b.5) Descripción completa de la operación.
b.6) Descripción de las condiciones de aclimatación.
b.7) Nombre de todas las personas involucradas.
c) Personal adiestrado deberá acompañar a los animales capturados, en una relación no inferior a una persona por cada dos animales capturados.
d) Deberá ofrecerse alimento al animal el mismo día; en caso de que el animal se niegue a comer dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes a su captura deberá ser liberado en el mismo lugar de la captura.
e) En caso de haber sido dañado en el proceso de captura, el animal será mantenido en cautiverio para su atención médico veterinaria el tiempo necesario para su rehabilitación, excepto cuando su negativa a comer ponga en peligro su vida, en cuyo caso será responsabilidad del médico veterinario decidir la oportunidad de su liberación.
f) No se permitirá la captura de crías en estado de lactancia.
g) No se permitirá la captura de hembras en un notable estado de preñez.
h) El lugar de la captura deberá contar con una población abundante de animales de la misma especie.
i) El lugar de la captura deberá ser aprobado por las autoridades competentes.

ARTICULO 16: La captura de pinnípedos estará sujeta a las condiciones y especificaciones siguientes:
a) No se podrá capturar más de un macho por un mínimo de tres hembras de la misma especie.
b) No podrán ser capturados en el agua.

ARTICULO 17: La captura de cetáceos estará sujeta a las condiciones y especificaciones siguientes:
a) No podrá efectuarse un lance de red si no se logra una separación de cuatro cetáceos como máximo por captura.
b) Si algún animal se llegase a enredar, dificultando con esto su respiración, deberá ser asistido inmediatamente por una persona que lo mantenga fuera del agua; si esto no es posible, se cortará la red para su inmediata liberación.
c) Si el cetáceo muestra un estado de nerviosismo extremo, respiración irregular o estado de shock, dejando el respiráculo abierto, deberá ser liberado inmediatamente.

ARTICULO 18: En el caso de ejemplares provenientes de varamientos y capturas accidentales sólo podrán ser ingresados a un oceanario para su rehabilitación, y en ningún caso podrán ser entrenados con fines recreativos, educativos ni comerciales, debiendo ser indefectiblemente liberados cuando alcancen buen estado de salud. En el caso de que dichos ejemplares sean ingresados, ya sea por personal del establecimiento o ajeno a él, deberá notificarse inmediatamente a la autoridad de aplicación, a la que se informará acerca de: identificación del animal, estado sanitario y circunstancia de su captura. Luego de su rehabilitación, será liberado donde exista una población de animales de su propia especie, con los mayores cuidados tendientes a salvaguardar el bienestar del animal.

CAPITULO V

ALIMENTACION - MANEJO - CUIDADO VETERINARIO - GRUPOS
PERSONAL - EMERGENCIAS - TRANSPORTE

SECCION I

ALIMENTACION

ARTICULO 19: Serán requisitos de la alimentación:
a) El alimento de los animales deberá ser saludable, sabroso y en un estándar que se ajuste para consumo humano.
b) La dieta deberá ser preparada según el asesoramiento del médico veterinario, teniendo en cuenta la especie, edad, peso, estado fisiológico, actividad y temperatura del agua y del aire.
c) Deberán proveerse áreas adecuadas y exclusivas para el almacenamiento del alimento, y aprovisionarse suficiente cantidad del mismo como para prevenir problemas en su suministro.
d) Se deberá brindar comida a los animales por lo menos dos veces al día, salvo indicación expresa del médico veterinario. Los animales deberán ser alimentados por una persona entrenada, que se asegure de que cada ejemplar reciba una ración apropiada, y cualquier variación en el comportamiento alimentario deberá ser comunicada inmediatamente al médico veterinario.
e) La alimentación por parte del público, sólo podrá ser permitida si se realiza bajo la supervisión de personal uniformado, que se asegure de que los animales reciben una cantidad y tipo adecuado de alimento, el cual deberá ser provisto por el establecimiento.
f) Se deberá tomar registro del tipo y cantidad de alimento tomado por cada animal en cada ingesta, de los suplementos de la alimentación y de cualquier variación en el comportamiento alimenticio.
g) Todos los utensilios usados en la preparación y distribución del alimento, deberán ser limpiados después de su uso. Las cocinas y áreas de manejo de comida deberán ser diariamente lavadas y tratadas con productos de limpieza no dañinos para los animales.
h) Procesamiento del alimento:
h.1) El pescado a usar en la alimentación deberá congelarse inmediatamente luego de su captura a - 30ºC.
h.2) El alimento congelado deberá ser almacenado en freezer, a una temperatura en un rango entre - 18ºC y - 30ºC, por un plazo máximo de seis meses.
h.3) El descongelamiento y preparación del alimento deberá ser hecho de forma tal que se conserve su calidad nutritiva. Deberá evitarse toda contaminación química y bacteriana durante estos procesos.
h.4) El alimento deberá ser proporcionado a los animales dentro de las veinticuatro horas de retirado del freezer, caso contrario deberá ser descartado. El producto descongelado deberá mantenerse refrigerado; sólo podrá ser retirado de la refrigeración en el momento de su preparación para la inmediata distribución a los animales.

SECCION II

MANEJO

ARTICULO 20: Se deberá manipular lo menos posible a los animales, haciéndolo en forma rápida y cuidadosa, para no causarles desconfort innecesario, sobrecalentamiento, estrés, o daño físico. Los animales deberán ser entrenados para cooperar con el manejo y procedimientos veterinarios regulares.
Estas operaciones se deberán realizar siempre bajo la supervisión del entrenador y/o personal idóneo.

ARTICULO 21: Los animales deberán ser pesados y medidos regularmente a intervalos no mayores de tres meses y se tomará registro de estos valores.

ARTICULO 22: En caso de realizarse actuaciones, las mismas deberán ser de una duración no superior a los 30 minutos, respetando los ciclos diarios de actividad de los animales y bajo condiciones acordes con su buena salud y bienestar, siguiendo las indicaciones expresas de los profesionales responsables.

ARTICULO 23: Bajo ninguna condición se podrá aplicar castigo físico a los animales, ni disminuir las raciones alimentarias como forma de manejo. Tampoco se les podrá suministrar sustancias estimulantes o depresivas salvo indicación del médico veterinario, debiendo registrarse la causa, composición química y dosis de la sustancia administrada.

ARTICULO 24: Los animales no deberán entrar en contacto físico con el público.

SECCION III

CUIDADO VETERINARIO

ARTICULO 25: Los animales deberán ser observados diariamente por el médico veterinario u otra persona bajo su supervisión directa, y se deberá llevar registro diario concerniente a la salud, tratamientos y comportamiento de cada animal. Cualquier comportamiento inusual o problema de salud deberá ser comunicado de inmediato al médico veterinario.

ARTICULO 26: Los animales sólo podrán ser mantenidos en las instalaciones para cuidado veterinario bajo indicación expresa avalada por un certificado firmado por el médico veterinario. En el caso de animales nuevos, éstos deben cumplir una cuarentena hasta que haya seguridad de su buen estado de salud.

ARTICULO 27: Toda muerte de animales que se produzca deberá ser registrada e informada inmediatamente a la autoridad de aplicación. Se deberá realizar una detallada y completa necropsia del ejemplar, la que deberá estar a cargo de un médico veterinario con experiencia en patología animal, con la presencia de un representante de la autoridad de aplicación. La necropsia deberá ser realizada dentro de las 24 horas de las muerte del ejemplar, cuyo cuerpo deberá ser mantenido hasta ese momento en cámara frigorífica. La necropsia deberá incluir un examen morfológico, histológico, bacteriológico, micótico, etc., completo de las principales vísceras del animal. Una copia del reporte de la necropsia deberá ser guardada por el establecimiento y otra copia deberá ser girada a la autoridad de aplicación, junto con fotocopia de las historia clínica completa del animal.

SECCION IV.

GRUPOS

ARTICULO 28: a) Ningún individuo, de cualquier especie que sea, podrá ser mantenido solo excepto bajo indicación expresa avalada por un certificado firmado por médico veterinario.
b) Los animales que no sean compatibles, no deberán ser mantenidos en el mismo encierro.
c) Los animales deberán ser mantenidos en grupos sociales típicos de la especie y de la misma región geográfica.

SECCION V

PERSONAL

ARTICULO 29: El establecimiento deberá contar, como mínimo, con un Director Científico con título universitario que lo habilite para el manejo de mamíferos marinos, un Médico Veterinario y un Entrenador de mamíferos marinos con experiencia. Un número suficiente de personas adecuadamente entrenadas y competentes deberán ser empleadas para mantener el nivel necesario de cuidado de los animales en todo momento. El personal deberá tener conocimiento teórico de la biología, ecología y conservación de los mamíferos acuáticos, así como antecedentes prácticos en el manejo de los mismos. El establecimiento deberá fomentar el mejoramiento de los conocimientos teóricos y técnicos del personal a través de cursos de capacitación. El personal deberá conocer el presente reglamento en todas sus partes.

ARTICULO 30: Cualquier entrenamiento de los animales deberá ser hecho por o bajo la supervisión de entrenadores experimentados.

ARTICULO 31: Se deberá llevar registro del comportamiento de cada ejemplar en todas las sesiones de entrenamiento y en cada actuación.

ARTICULO 32: Se deberá proveer al personal de duchas, lavatorios y pediluvios, para asegurar la higiene necesaria. Estas comodidades así como otras áreas para el personal deberán ser mantenidas limpias, en orden y en buen estado. Se deberá proveer uniformes limpios y vestimenta protectora cuando sea necesario.

SECCION VI

EMERGENCIAS, SUMINISTRO DE AGUA, ENERGIA Y COMBUSTIBLE

ARTICULO 33: El suministro de agua, energía y combustible deberá ser seguro, confiable y suficiente para mantener las condiciones óptimas de funcionamiento del oceanario, debiendo poseer sistemas alternativos de abastecimiento de estos elementos para su empleo en caso de emergencias.

ARTICULO 34: Los establecimientos deberán tener planes elaborados con anticipación para hacer frente a cualquier problema imprevisto, dificultades laborales, comerciales y financieras, que pudieran poner en riesgo a los animales.

ARTICULO 35: Los establecimientos deberán contar con planes elaborados con anticipación, de acomodamiento alternativo de los animales para casos de emergencia, el cual será usado con exclusiva autorización y supervisación de un médico veterinario y/o profesional competente. Cualquier movimiento de emergencia deberá ser notificado de inmediato a la autoridad de aplicación.

SECCION VII

TRANSPORTE

ARTICULO 36: Los animales sólo podrán ser transportados cuando un médico veterinario certifique que:
a) Los mismos se encuentran en estado de salud apropiado para soportar el viaje, o,
b) En caso de emergencias, justifique las causas.
c) Cuando se requiera la administración de tranquilizantes o cualquier otro medicamento a los animales, esto deberá ser supervisado por un médico veterinario, quien deberá extender un certificado donde constará el nombre de la droga, hora y vía de administración. Este certificado deberá adosarse a los documentos que acompañan al animal.

ARTICULO 37: Se deberá presentar el formulario III del presente Anexo, confeccionado por duplicado. Una copia del mismo, deberá ser remitida a la autoridad de aplicación antes del traslado, y la otra copia deberá acompañar a los animales hasta su destino, donde quedará a cargo del destinatario.

CONDICIONES GENERALES PARA EL TRANSPORTE:

ARTICULO 38:
a) Los contenedores deberán:
a.1) Estar construidos de materiales resistentes, durables, no tóxicos y que no puedan ser masticados ni tragados por los animales.
a.2) Estar limpios, y si se utilizaron anteriormente, deberán ser cuidadosamente desinfectados y/o esterilizados.
a.3) Estar claramente marcados en una o más partes visibles con las palabras "ANÍMAL VIVO" o "ANIMAL SALVAJE" -lo que sea más conveniente-, en letras de no menos de 3 cm de altura, y con flechas indicando la posición correcta en que deberá mantenerse el mismo.
b) Deberá evitarse que los animales sean expuestos a los rayos del sol, y a temperaturas extremas.

ARTICULO 39: Al menos un asistente apropiadamente entrenado deberá acompañar cada traslado, y cada asistente no deberá tener más de dos animales a su cargo. Los asistentes deberán tener los medios y la autoridad para manejar problemas inesperados que pudieran surgir en el viaje. El asistente que acompañe a los animales deberá observarlos, mantenerlos frescos y brindarles agua y alimento cuando sea necesario.

ARTICULO 40: Si un pinnípedo es transportado por vez primera, por ningún motivo su viaje deberá durar más de doce horas, pudiendo ampliarse este plazo en viajes posteriores si el médico veterinario responsable lo considera conveniente.

ARTICULO 41: Si un cetáceo es transportado por vez primera, por ningún motivo su viaje deberá durar más de cuatro horas, pudiendo ampliarse este plazo en viajes posteriores, si el médico veterinario responsable lo considera conveniente.

ARTICULO 42: En ningún caso los animales serán mantenidos en los contenedores de transporte por más de 24 horas. En caso de viajes de mayor duración, se subdividirán en etapas de 24 horas como máximo, con un descanso de 12 horas, como mínimo, entre etapas. Deberá garantizarse que el descanso del animal se realice en un encierro confortable.

CONDICIONES PARA EL TRANSPORTE DE CETACEOS:

ARTICULO 43: a) Los contenedores deberán tener las siguientes características:
a.1) Deberán estar construidos con aluminio, lona, fibra de vidrio, espuma de goma, plásticos, PVC y/o maderas.
a.2) Podrán ser construidos de madera con un forro de plástico, de madera y fibra de vidrio, o de fibra de vidrio moldeada. En todos los casos, deberán ser estancos.
a.3) El animal deberá ser suspendido en una camilla de lona sujeta a una estructura de aluminio tubular, la cual deberá descansar sobre un colchón de espuma de goma. La camilla de lona deberá tener unos cortes especiales para que las aletas pectorales asomen libremente a través de ellos sin ocasionar molestia al animal.
a.4) El largo y el ancho deberán permitir una tolerancia mínima de 8 cm. entre las paredes del contenedor y el cuerpo del animal.
a.5) Deberán estar diseñados de manera que permita el acceso de los asistentes a los animales a fin de proveerles los cuidados que sean necesarios.
b) Se deberá cubrir el cuerpo del animal, excepto su cabeza y orificios nasales, con una tela húmeda, la cual deberá tener una abertura para la aleta dorsal.
c) Las áreas críticas del cuerpo (bajo las aletas pectorales, la aleta dorsal, la aleta caudal) deberán ser cubiertas con ungüento de lanolina u óxido de zinc, o una combinación de ambos, para protegerlos de la fricción, recalentamiento y deshidratación.
d) Se deberán colocar cinturones acolchados sobre el animal para prevenir que salte. Estos deberán estar bien asegurados, pero en ningún caso demasiado apretados.
e) El asistente deberá tener disponible todo el tiempo un rociador mecánico.
f) Se deberá tener especial cuidado de no rociar agua sobre la cabeza ni cerca de los orificios nasales o espiráculo.

CONDICIONES PARA EL TRANSPORTE DE PINNIPEDOS:

ARTICULO 44: a) Los contenedores deberán tener las siguientes características:
a.1) Deberán estar construidos de tal manera que no existan en su interior clavos, tornillos, alambres, esquinas filosas u otros elementos que pudieran lastimar a los animales.
a.2) Su tamaño deberá proveer espacio suficiente para que cada animal pueda permanecer en posición natural: acostado, erguido, y girar 360º.
a.3) Deberán tener orificios que sirvan para la ventilación y observación. Estos no deberán ser menores al 16% del área total de cada pared del contenedor.
a.4) Deberán estar construidos de manera que ninguna parte del animal pueda quedar expuesta al exterior del contenedor.
a.5) El acceso al contenedor deberá estar ubicado en la parte frontal, con la misma medida que el armazón perimetral del mismo.
a.6) Deberán tener dispositivos de separación entre la pared del contenedor con la carga adyacente, dejando un espacio para la circulación de aire.
a.7) Deberán estar equipados con asas que permitan un manejo fácil del contenedor, y eviten que las personas que los muevan entren en contacto con los animales.
a.8) El piso deberá estar cubierto con una gruesa capa de 10 cm., de material suave, absorbente, seguro y no tóxico para los animales.
b) En caso de encerrar más de un animal en el contenedor, deberán ser de la misma especie y compatibles.
c) En ningún caso se podrá encerrar más de dos animales en un contenedor. En caso de encerrar dos animales en un contenedor, las dimensiones del mismo deberán ser aumentadas en un 60 %, con excepción de la altura.

CAPITULO VI

TOMA DE DATOS - REQUISITOS - INSPECCIONES

ARTICULO 45: Se deberá elaborar una ficha individual de todos los mamíferos acuáticos que albergue el establecimiento, de forma que puedan ser rápida y fácilmente examinadas, analizadas y comparadas con aquellas guardadas por otros establecimientos similares y estar disponibles a requerimiento de las autoridades. La ficha individual de cada animal deberá contener la siguiente información:
a) Correcta identificación: nombre científico, nombre común, cualquier nombre(s), personal, número identificatorio y sexo.
b) Origen: población silvestre de la que proviene o establecimiento donde nació en cautiverio, datos de los padres (si se conocen), establecimientos en los que previamente haya estado en cautiverio, fecha de adquisición y detalles de las circunstancias de la misma.
c) Descripción de marcas distintivas.
d) Fecha estimada de nacimiento.
e) Crecimiento y desarrollo: incluyendo peso y largo a la llegada y sus mediciones de rutina.
f) Datos clínicos: incluyendo detalles y fechas de cualquier tipo de tratamiento que le haya sido dado, resultado de los exámenes rutinarios de salud y sus reportes diarios.
g) Comportamiento y status social: incluyendo cualquier incompatibilidad y conflicto, y reporte de comportamiento diario.
h) Temperamento y respuesta al manejo y reporte del entrenamiento diario.
i) Alimentación: incluyendo comportamiento alimenticio y reporte diario de la misma.
j) Cría y detalle de cualquier descendencia.
k) Día de muerte, y reporte de la necropsia.

ARTICULO 46: Los animales que sean trasladados deberán ser permanentemente acompañados por todos sus datos.

ARTICULO 47: Todos los mamíferos acuáticos alojados deberán estar individualizados mediante marcas naturales que los identifiquen perfectamente de los demás ejemplares de su especie. En caso de no existir éstas, se realizarán marcas permanentes bajo la supervisión de la autoridad de aplicación.

ARTICULO 48: Deberá presentarse un informe anual a la autoridad de aplicación con los siguientes datos:
a) Todas las modificaciones que hubieran ocurrido durante el último año en cuanto a: altas y bajas de animales, infraestructura, personal, tipo y cantidad de actuaciones.
b) Programa de Educación: resultados obtenidos en el último año y actualización del Programa.

ARTICULO 49: Bienalmente deberá presentarse a la autoridad de aplicación un informe sobre el Programa de Investigación, los resultados obtenidos en los últimos dos años, y su actualización.

ARTICULO 50: Los inspectores de la autoridad de aplicación estarán autorizados a realizar inspecciones a los establecimientos cuando lo consideren necesario, debiendo ponerse a su disposición todos los registros que en el presente Reglamento se mencionan.

CAPITULO VII

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 51: La autoridad de aplicación podrá solicitar asesoramiento profesional a Universidades, Museos, Centros de Investigación, u otras instituciones idóneas, nacionales o extranjeras, en los casos que considere conveniente.

FORMULARIOS:

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Reglamento para establecimientos que albergan mamíferos acuáticos

Formulario 1:

Formulario para solicitar habilitación de un oceanario:

SUBSECRETARIA DE PESCA	FORM. A INSCRIPCION Y REGISTRO DE FIRMAS
NUMERO DE INSCRIPCION	FECHA:
FIRMA O PERSONA JURIDICA:	
DOMICILIO, CODIGO POSTAL:	TELEFONO

....

FIRMA/S DEL/OS REPRESENTANTE/S LEGAL/ES ANTE LA SUBSECRETARIA DE PESCA, INTERESES MARITIMOS Y PRODUCCIONES INTENSIVAS.

.....
FIRMA

....
Aclaración de firma Documento de Identidad

ANIMALES QUE PLANEA ALOJAR EL OCEANARIO (1):

CANTIDAD	NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	SEXO

(1) En caso de necesitar más espacio, adjuntar otra hoja.

DEBERA ADJUNTARSE AL PRESENTE FORMULARIO DECLARACION JURADA DEL O DE LOS PROPIETARIOS Y DEL O DE LOS REPRESENTANTES LEGALES DEL ESTABLECIMIENTO, DONDE DECLAREN CONOCER EN TODOS SUS TERMINOS EL REGLAMENTO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ALBERGUEN MAMIFEROS ACUATICOS.

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

Reglamento para establecimientos que albergan mamíferos acuáticos.

Tabla 1: Largo promedio de adultos de cetáceos (LPA)

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	LPA (metros)
CETACEOS DEL GRUPO I:		
Balaenoptera acutorostrata	Ballena Minke	8,50
Cephalorhynchus commersoni	Topina overa	1,50
Delphinapterus leucas	Beluga	4,30
Monodon	Narval	4,00
Globicephala melaena	Delfín piloto o Calderó	5,80
Globicephala macrorhynchus	Calderón de aleta corta	5,50
Grampus griseus	Delfín de Risso	3,70
Orcinus orca	Orca	7,50
Pseudorca crassidens	Falsa orca	4,50
Tursiops truncatus	Tonina	3,00
Inia geoffrensis	Delfín amazónico (Boutú)	2,40
Phocoena phocoena	Marsopa	1,70
Pontoporia blanvillei	Franciscana	1,50
Sotalia fluviatilis	Tucuxi	1,70
Platanista (todas las especies)	Delfín de río	2,40
CETACEOS DEL GRUPO II:		
Delphinus delphis	Delfín común	2,50
Feresa attenuata	Orca pigmea	2,50
Kogia breviceps	Cachalote pigmeo	3,50
Kogia simus	Cachalote enano	2,90
Lagenorhynchus acutus	Delfín lados blancos del Atlántico	2,90
Lagenorhynchus cruciger	Delfín cruzado	1,70
Lagenorhynchus obliquidens	Delfín lados blancos del Pacífico	2,30
Lagenorhynchus albirostris	Delfín de pico blanco	2,70
Lagenorhynchus obscurus	Delfín oscuro	2,00
Lagenorhynchus australis	Delfín austral	2,10
Lissodelphis peronii	Delfín liso del sur	2,00
Phocoena spinipinnis	Marsopa espinosa	1,50
Australophocaena dioptrica	Marsopa de anteojos	2,00
Nophocaena phocaenoides	Marsopa sin aleta	1,60
Peponocephala electra	Peponocéfala	2,70
Phocoenoides dalli	Delfín de Dall	2,00
Stenella longirostris	Delfín de pico largo o rotador	2,10
Stenella coeruleoalba	Delfín listado	2,30
Stenella attenuata	Delfín moteado	2,30
Stenella plagiodon	Delfín manchado del Atlántico	2,30
Steno bredanensis	Delfín de dientes toscos	2,40

Notas: 1) La Tabla contiene los cetáceos que están actualmente en cautiverio o que pueden estarlo en el futuro.
2) Se han redondeado los valores de Largo Promedio del Adulto con el fin de facilitar los cálculos.

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Reglamento para establecimientos que albergan mamíferos acuáticos.

Tabla 2: Largo promedio de adultos (LPA) de pinnípedos.

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	MACHOS	HEMBRAS	LPA (metros)
PINNIPEDOS DEL GRUPO I:				
Arctocephalus gazella **	Lobo marino de dos pelos antártico	1,80	1,20	
Arctocephalus tropicalis **	Lobo fino	1,80	1,40	
Arctocephalus australis **	Lobo marino de dos pelos	1,90	1,40	
Arctocephalus pusillus **	Lobo marino de El Cabo	2,70	1,80	
Callorhinus ursinus **	Lobo marino del Norte	2,20	1,40	
Eumetopias jubatus **	León marino de Steller	2,90	2,40	
Hydrurga leptonyx	Foca leopardo	2,90	3,30	
Mirounga angustirostris **	Elefante marino del Norte	4,00	3,00	
Mirounga leonina **	Elefante marino del Sur	4,70	2,50	
Odobenus rosmarus **	Morsa	3,10	2,60	
Otaria flavescens **	Lobo marino de un pelo	2,40	2,00	
Phoca caspica	Foca del Mar Caspio	1,40	1,40	
Phoca fasciata	Foca de bandas	1,70	1,70	
Phoca larga	Foca manchada	1,70	1,50	
Phoca vitulina	Foca de Harbor	1,70	1,50	
Zalophus californianus	León marino de Las Galápagos	2,20	1,70	
Halichoerus grypus **	Foca gris	2,30	1,90	
Phoca sibirica	Foca del Baikal	1,70	1,80	
Phoca groenlandica	Foca de Groenlandia	1,80	1,80	
Leptonychotes weddelli **	Foca de Weddell	2,90	3,10	
Lobodon carcinophagus **	Foca cangrejera	2,20	2,20	
Ommatophoca rossi **	Foca de Ross	2,00	2,10	
PINNIPEDOS DEL GRUPO II:				
Erignathus barbatus	Foca barbuda	2,30	2,30	
Phoca hispida	Foca ocelada	1,30	1,30	
Cystophora cristata	Foca de casco	2,60	2,00	

Nota: 1) Los pinnípedos del Grupo I que están marcados con un doble asterisco, deberán ser considerados como del Grupo II, cuando el grupo de animales mantenidos juntos incluya dos o más machos maduros sexualmente, sin importar si los mismos provienen de la misma especie.
2) La Tabla contiene los pinnípedos que están actualmente en cautiverio o que pueden estarlo en el futuro.
3) Se han redondeado los valores de largo promedio del adulto con el fin de facilitar los cálculos.

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Reglamento para establecimientos que albergan mamíferos acuáticos

Formulario 2

Formulario para solicitar el ingreso de ejemplares de mamíferos acuáticos a un oceanario:

SUBSECRETARIA DE PESCA	FORM. B SOLICITUD DE INGRESO DE MAMIFEROS ACUATICOS A UN OCEANARIO
NUMERO DE INSCRIPCION	FECHA: / /
FIRMA O PERSONA JURIDICA:	
	.....

ANIMALES QUE PLANEA ALOJAR EL OCEANARIO (1):

CANTIDAD	NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	SEXO	ORIGEN

Notas: (1) En caso de necesitar más espacio, adjuntar otra hoja.
(2) Localización geográfica de la población silvestre de origen, o nombre y dirección del establecimiento en el que nació en cautiverio.

DEBERA ADJUNTARSE AL PRESENTE FORMULARIO:

a. Información calificada donde conste que la población silvestre de origen es conocida, no amenazada, ni vulnerable.
b. Tratándose de una IMPORTACION de mamíferos acuáticos, deberá acreditarse que se han cumplimentado las disposiciones que a tal efecto exige la autoridad nacional de aplicación -Dirección de Flora y Fauna Silvestres. Deberá presentarse el certificado CITES de importación. Los animales deberán ser transportados de acuerdo a las normas internacionales de IATA y de CITES.
c. Tratándose de una CAPTURA, se deberá adjuntar la siguiente información:
c.1) Personal que intervendrá en la captura y sus antecedentes.
c.2) Métodos y condiciones que se usarán.
c.3) Requerimientos legales locales.

c.4) Area y fecha en que se realizará la captura.
c.5) Animales que se solicita capturar, cantidad, nombre científico, nombre común, sexo.

.....
FIRMA

....
Aclaración de firma Documento de Identidad

LEY DE PESCA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Reglamento para establecimientos que albergan mamíferos acuáticos.

Formulario 3:

Formulario para casos de transporte de mamíferos acuáticos:

SUBSECRETARIA DE PESCA, INTERESES MARITIMOS	FORM. C TRANSPORTE DE MAMIFEROS ACUATICOS
NUMERO DE INSCRIPCION	FECHA: / /
FIRMA O PERSONA JURIDICA:	
	.....

ANIMALES A TRANSPORTAR (1):

CANTIDAD	NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	SEXO

(1) En caso de necesitar más espacio, adjuntar otra hoja.

DESTINO:	
PAIS:	LOCALIDAD:
NOMBRE DEL OCEANARIO:	NUMERO DE INSCRIPCION:
DURACION DEL TRASLADO:	

DEBERA ADJUNTARSE AL PRESENTE FORMULARIO:

Certificación veterinaria donde conste que los animales se encuentran en estado de salud apropiado para soportar el viaje, o, en caso de emergencia, justificación de las causas.

.....
FIRMA

....
Aclaración de firma Documento de Identidad

DEPARTAMENTO DE SALUD

DECRETO 1.315

La Plata, 18-7-95 - Expte. 2.900-216/95.

Autorízase a la Dirección de Contabilidad y Servicios Auxiliares para que proceda al llamado a Licitación Pública, para la contratación del Servicio de Limpieza y Mantenimiento general de parques, jardines y redes cloacales, con destino al Hospital Zonal General de Agudos Dr. Abrahan Piñeyro de Junín, por el término de dos (2) años, con opción a una prórroga de un (1) año, por un monto total de novecientos sesenta mil pesos ($ 960.000).

DECRETO 1.897

La Plata, 18-7-95 - Expte. 2.900-7.963/95.

Autorízase a la Dirección de Contabilidad y Servicios Auxiliares para que proceda al llamado a Licitación Pública, para la contratación del Servicio de Limpieza y Mantenimiento general de parques, jardines y redes cloacales, con destino al Hospital Interzonal General de Agudos "Cirujano Mayor Dr. Diego Paroissien" de La Matanza, por el término de dos (2) años, con opción a una prórroga de un (1) año, por un monto total de un millón ochocientos mil pesos ($ 1.800.000).

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA

DECRETO 2.350

La Plata, 15-8-95 - Expte. 2.346-117/95.

Otórgase préstamos reintegrables con interés y sin actualización de pesos trescientos diez mil ($ 310.000) a favor de las Municipalidades de Navarro y Guaminí.

DEPARTAMENTO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

DECRETO 2.728

La Plata, 31-8-95 - Expte. 2.403-289/95.

Ampílase el Cálculo de Recursos y Financiamiento del Ente Provincial Regulador Energético (E. P. R. E.), del Presupuesto General Ejercicio 1995, Ley 11.581, en la suma de pesos sesenta y nueve millones seiscientos dieciséis mil noventa ($ 69.616.090).

DEPARTAMENTO DE SALUD

DECRETO 2.749

La Plata, 5-9-95 - Expte. 2.966-901/91.

Déjase sin efecto la Resolución VI Nº 1.818/94. Recházase el pedido de Intereses moratorios deducido por la firma Fedimed S. A.

DECRETO 2.750

La Plata, 5-9-95 - Expte. 2.900-53.057/91.

Recházase el pedido de reconocimiento de intereses moratorios deducido por la firma Laboratorios Vichy S. A.

DECRETO 2.978

La Plata, 8-9-95 - Expte. 2.900-32.614/91.

Recházase el recurso jerárquico interpuesto por la firma La Jirafa Azul S. A., contra la Disposición VII V Nº 298/91.

DEPARTAMENTO DE GOBIERNO Y JUSTICIA

DECRETO 3.029

La Plata, 20-9-95 - Expte. 5.100-9.454/88.

Declárase ilíquido el inmueble ubicado en el partido de Vicente López, designado catastralmente como Circunscripción IV, Sección B, Manzana 56, Parcela 29 y 30, que integra el acervo hereditario de la sucesión vacante de Olcina, Juan. Autorízase al señor Fiscal de Estado a requerir en los autos caratulados Olcina, Juan s/ Suc. Vac., la incorporación al patrimonio de la Provincia de Buenos Aires del bien individualizado en el artículo 1º, que será afectado a la Dirección General de Cultura y Educación.

DEPARTAMENTO DE SALUD

DECRETO 3.173

La Plata, 22-9-95 - Expte. 2.946-5.959/91.

Recházase el recurso jerárquico interpuesto por la firma Droguería Disval S. R. L., contra la Resolución, VI Nº 2.914/93.

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA

DECRETO 3.224

La Plata, 29-9-95 - Expte. 2.305-260/95.

Efectúase dentro del Presupuesto General Ejercicio 1995, Ley 11.581, una transferencia de créditos por un importe de pesos ocho millones cuatrocientos mil ($ 8.400.000).

DEPARTAMENTO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

DECRETO 3.235

La Plata, 29-9-95 - Expte. 2.100-CO138/92.

Sustitúyese el artículo 2º del Decreto 1.354 de fecha 27 de mayo de 1994.

DEPARTAMENTO DE SALUD

DECRETO 3.316

La Plata, 3-10-95 - Expte. 2.900-14.196/95.

Declárase de interés provincial el Proyecto Estudio Multicéntrico Internacional sobre el Traumatismo de Cráneo en Pediatría, el cual tendrá una duración de dos (2) años, con fecha de inicio el 1º de setiembre de 1995.

DECRETO 3.568

La Plata, 13/10/95. Expte. 2.900-99.976/93.

Reconócense los servicios prestados como Instructor de Residencias Médicas, Enseñanza Superior desde el 1º de mayo de 1992 hasta el 31 de diciembre de 1993 a Gamarnik, Rafael, especialidad: Medicina General en el Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Narciso López" de Lanús.

DECRETO 3.569

La Plata, 13/10/95. Expte. 2.960-6.356/93.

Reconócense los servicios prestados como Instructores de Residencias Médicas en la Dirección de Capacitación de Profesionales de la Salud, Enseñanza Superior, desde el 1º de octubre de 1992 hasta el 31 de diciembre de 1993 a Reina, Rosa, especialidad: Terapia Intensiva en el Hospital Interzonal General de Agudos "General San Martín" de La Plata.

DECRETO 3.570

La Plata, 13/10/95. Expte. 2.120-2.798/94.

Déjase establecido que la designación dispuesta mediante Decreto 4.752/94, entre otros, del agente que se menciona, se halla alcanzada por los términos de la Ley 10.592: Hospital Interzonal General de Agudos "General San Martín" de La Plata: González, Carlos Daniel.

DECRETO 3.571

La Plata, 13/10/95. Expte. 2.120-2.098/92.

Déjase establecido que la designación dispuesta mediante Decreto 4.752/94, entre otros, del agente que se menciona, se halla alcanzada por los términos de la Ley 10.592: Hospital Interzonal General de Agudos "San Felipe" de San Nicolás: Cecchi, Osvaldo Eugenio.