

Nombre	Organización.	En este recuadro escriba sus comentarios señalando la referencia del numeral o punto de la resolución	Respuesta del Servicio a comentarios
Amelia Morales H		<p>Numeral 2, letra b) "Los importadores, distribuidores y bodegas de almacenamiento deben contar con todos los antecedentes documentales que les permitan relacionar las mercancías almacenadas bajo su responsabilidad"...., dentro de ellos se deben incluir los análisis microbiológicos realizados en el país de origen (Determinación de Salmonella y Recuento de Enterobacterias), por un laboratorio acreditado según ISO 17025 vigente.</p>	<p>Se acoge la observación, por lo que será incluida en Resuelvo numeral 2. letra b) de la presente propuesta de resolución. Esto, dado que es una exigencia sanitaria que, al día de hoy, se exige tanto para los ingredientes de origen animal importados, como aquellos producidos en el país, conforme lo dispuesto en Resolución N° 7885/2017 o la que la modifique.</p>
William García Machmar	Terramar Chile	<p>Resuelvo Nº 2.- Observación.</p> <p>No es claro cuál es "la debida anticipación" que se exige. Este periodo debería corresponder a dar aviso al organismo antes de que el producto venza independiente de que el estudio de vida útil termine pasado el periodo de vencimiento inicialmente indicado para el producto. En otras palabras, lo correcto debiera ser que la debida anticipación debe corresponder a que la solicitud "no esté completamente tramitada antes del vencimiento".</p> <p>La referencia al artículo 42 del Reglamento de Alimentos Animales no es útil porque ni en ella ni en la Ley de Procedimiento Administrativo se regula un plazo de anticipación. El Reglamento tampoco se refiere al procedimiento de extensión de vida útil, sino que a la fabricación del producto (monografía de proceso del fabricante, sobre la cual el importador no tiene control).</p> <p>La norma no hace la necesaria distinción según el segmento en que se desempeñan las empresa. Para el caso de empresas que importen producto y este sea almacenado temporalmente en bodegas hasta su despacho. En este punto, especificar si son todas las bodegas de la empresa las que deben contar con la información documental como el certificado zoosanitario internacional y los documentos de venta asociados. O, estos pueden ser controlados vía carpeta web por una bodega central.</p> <p>En definitiva, la norma tal como está propuesta busca establecer que se debe acompañar los antecedentes para modificar la vida útil de los productos con la "debida anticipación", en relación al artículo 42 del Reglamento. Pero el citado artículo regula la monografía de proceso (que es un tipo de autorización de importación, que se obtiene sobre la base de información aportada por el fabricante). En ella se señala como un antecedente la vida útil del producto. La normativa es imposible de cumplir por dos razones. De una parte, porque señala que los antecedentes tienen que ser remitidos en un plazo de 30 días hábiles desde su ocurrencia para su evaluación. Esto supone una situación insalvable ya que estos antecedentes solo se pueden conocer cuando se han practicado estudios para determinar su proceso de degradación del producto, que tardan técnicamente más tiempo. Por otra parte, es imposible de cumplir porque el fabricante del producto sólo puede acreditar condiciones de fabricación actuales de su fábrica, no de un producto que ha salido de ella (es decir, al que se busca extender su vida útil). Ello sólo se puede lograr en un procedimiento distinto, de mayor extensión, que permita al SAG comprobar la inocuidad alimentaria del producto mediante procedimientos idóneos.</p>	<p>La Ley N° 19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado dispone en su artículo 26: "Artículo 26. Ampliación de los plazos. La Administración, salvo disposición en contrario, podrá conceder, de oficio o a petición de los interesados, una ampliación de los plazos establecidos, que no exceda de la mitad de los mismos, si las circunstancias lo aconsejan y con ello no se perjudican derechos de tercero. Tanto la petición de los interesados como la decisión sobre la ampliación, deberán producirse, en todo caso, antes del vencimiento del plazo de que se trate. En ningún caso podrá ser objeto de ampliación un plazo ya vencido." Del mismo modo, la Ley N° 19.880, es una regulación supletoria en todo lo no dispuesto por leyes especiales, según lo dispone el Artículo 1º. "Procedimiento Administrativo. La presente ley establece y regula las bases del procedimiento administrativo de los actos de la Administración del Estado. En caso de que bodegas hasta su despacho. En este punto, especificar si son todas las bodegas de la empresa las que deben contar con la información documental como el certificado zoosanitario internacional y los documentos de venta asociados. O, estos pueden ser controlados vía carpeta web por una bodega central.</p> <p>En definitiva, la norma tal como está propuesta busca establecer que se debe acompañar los antecedentes para modificar la vida útil de los productos con la "debida anticipación", en relación al artículo 42 del Reglamento. Pero el citado artículo regula la monografía de proceso (que es un tipo de autorización de importación, que se obtiene sobre la base de información aportada por el fabricante). En ella se señala como un antecedente la vida útil del producto. La normativa es imposible de cumplir por dos razones. De una parte, porque señala que los antecedentes tienen que ser remitidos en un plazo de 30 días hábiles desde su ocurrencia para su evaluación. Esto supone una situación insalvable ya que estos antecedentes solo se pueden conocer cuando se han practicado estudios para determinar su proceso de degradación del producto, que ta</p>

William García Machmar	Terramar Chile	<p>La norma no hace la necesaria distinción según el segmento en que se desempeñan las empresa. Para el caso de empresas que importen producto y este sea almacenado temporalmente en bodegas hasta su despacho. En este punto, especificar si son todas las bodegas de la empresa las que deben contar con la información documental como el certificado zoonosanitario internacional y los documentos de venta asociados. O, estos pueden ser controlados vía carpeta web por una bodega central.</p>	<p>Resuelvo 2b de la propuesta de resolución efectivamente no hace distinción sobre si se trata de una o varias bodegas. Esto, dado que puede darse el hecho de que un establecimiento tenga bodega propia o subarrendada, independientemente de si se trata de una fabrica de alimentos y/o suplementos, fábrica de ingredientes, local de expendio, centro de distribución, importador, exportador u otro lugar que se disponga para tal efecto.</p>
Genaro Bernal	<p>CONAFAB - Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C</p>	<p>Respecto del punto 2.a. que: “Establécese los siguientes requisitos para los ingredientes de origen animal importados:</p> <p>a. El período de vencimiento de una mercancía importada sólo se podrá modificar con un pronunciamiento oficial del SAG. Para ello, el interesado debe presentar los antecedentes necesarios (estudios que avalen vida útil del producto), con la debida anticipación, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Alimentos para animales y Ley de Procedimientos Administrativos. Para la enajenación a cualquier título de estos lotes desde el importador o distribuidor a un tercero, deberá incluir en la documentación de respaldo, copia de la Resolución SAG que autoriza la extensión de vida útil.”</p> <p>Comentario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe considerar también, la presentación análisis microbiológicos y químicos, de acuerdo con la naturaleza del producto y que den garantías de la inocuidad del producto. 	<p>Se acoge la observación, por lo que será incluida en Resuelvo numeral 2.de la presente propuesta de resolución. Esto, dado que es una exigencia sanitaria que, al día de hoy, aplica tanto para los ingredientes de origen animal importados, como aquellos producidos en el país, conforme lo dispuesto en Resolución N° 7885/2017 y Resolución N° 1032/2009, o las que las modifiquen respectivamente.</p>

Francisco Schang	C.A.E.N.A. (Cámara Argentina de Elaboración de Nutrición Animal)	<ul style="list-style-type: none"> • Numeral 2: DICE: 2. Establécese los siguientes requisitos para los ingredientes de origen animal importados: a. El período de vencimiento de una mercancía importada sólo se podrá modificar con un pronunciamiento oficial del SAG. Para ello, el interesado debe presentar los antecedentes necesarios (estudios que avalen vida útil del producto), con la debida anticipación, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Alimentos para animales y Ley de Procedimientos Administrativos. Para la enajenación a cualquier título de estos lotes desde el importador o distribuidor a un tercero, deberá incluir en la documentación de respaldo, copia de la Resolución SAG que autoriza la extensión de vida útil." DEBERIA DECIR: 2. Establécese los siguientes requisitos para los ingredientes de origen animal importados: a. El período de vencimiento de una mercancía importada sólo se podrá modificar con un pronunciamiento oficial del SAG. Para ello, el interesado debe presentar los antecedentes necesarios (estudios que avalen la vida útil del producto y la inocuidad del mismo), con la debida anticipación, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Alimentos para animales y Ley de Procedimientos Administrativos. Parala enajenación a cualquier título de estos lotes desde el importador o distribuidor a un tercero, deberá incluir en la documentación de respaldo, copia de la Resolución SAG que autoriza la extensión de vida útil." JUSTIFICATIVA: Además de la presentación de estudios que avalen, de acuerdo con la naturaleza del producto la extensión de la vida útil, debería considerarse también la presentación de análisis que den garantías de la inocuidad del producto. 	Se acoge propuesta de modificación. Cabe mencionar que en los antecedentes que avalan vida útil del producto, según su naturaleza, normalmente se solicitan análisis de humedad, color, olor, textura, granulometría, así como, índice de peróxidos, oxidación de vitaminas liposolubles, entre otros. Esto, además de los análisis microbiológicos que hoy se solicitan regularmente. Cabe mencionar que esta resolución se complementa con Resolución de contaminantes, tanto para especies productivas como petfood.
Jorge Fuller Catalán. Médico Veterinario	SOPRODI S.A.	Soprodu.S.A. no tiene objeciones para esta propuesta, toda vez que sería una exigencia endosable al exportador .	Conforme a lo dispuesto en artículo 1° del decreto N° 4 de 2016, que aprueba Reglamento de Alimentos para animales, establece que quien produce, almacena, importa, exporta, distribuye, tiene usa, transporta, vende o enajena a cualquier título, alimentos completos, suplementos, ingredientes y aditivos para alimentación animal, es responsable de la inocuidad de los alimentos y sanidad animal.

Mariana Wegmacher	Nestlé Argentina S.A.	<p>Numeral 2: MODIFICACIÓN DE:</p> <p>2. a. Establécese los siguientes requisitos para los ingredientes de origen animal importados:</p> <p>a. El período de vencimiento de una mercancía importada sólo se podrá modificar con un pronunciamiento oficial del SAG. Para ello, el interesado debe presentar los antecedentes necesarios (estudios que avalen vida útil del producto), con la debida anticipación, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Alimentos para animales y Ley de Procedimientos Administrativos. Para la enajenación a cualquier título de estos lotes desde el importador o distribuidor a un tercero, deberá incluir en la documentación de respaldo, copia de la Resolución SAG que autoriza la extensión de vida útil.”</p> <p>A:</p> <p>2. a. Establécese los siguientes requisitos para los ingredientes de origen animal importados:</p> <p>a. El período de vencimiento de una mercancía importada sólo se podrá modificar con un pronunciamiento oficial del SAG. Para ello, el interesado debe presentar los antecedentes necesarios (estudios que avalen la vida útil del producto o la presentación análisis microbiológicos y químicos), con la debida anticipación, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Alimentos para animales y Ley de Procedimientos Administrativos. Para la enajenación a cualquier título de estos lotes desde el importador o distribuidor a un tercero, deberá incluir en la documentación de respaldo, copia de la Resolución SAG que autoriza la extensión de vida útil.”</p> <p>JUSTIFICATIVA: Deberían ser consideradas ambas alternativas, es decir la presentación de estudios que avalen la extensión de la vida útil o la presentación de análisis microbiológicos y químicos, según sea lo adecuado para la naturaleza del producto y para garantizar la inocuidad del mismo.</p>	<p>En el estudio de vida útil se consideran los análisis microbiológicos y químicos, así como la evaluación de otros parámetros, tales como olor (que no sea desagradable para el animal), color (según las especificaciones del fabricante, entre otros. Luego, son complementarios y no excluyentes, razón por la cual no se acoge la propuesta de modificación.</p>
Katherine Álvarez		<p>Resuelvo 2.b. Los importadores, distribuidores y bodegas de almacenamiento deben contar con todos los antecedentes documentales...</p> <p>Se solicita especificar "Bodega interna". La obligación de mantener antecedentes documentales en bodegas de almacenamiento es una exigencia que debiese excluir a bodegas externas (tercerizadas), ya que la información indicada es parte del negocio y es de exclusiva competencia del mandante.</p> <p>La información estará disponible y será suministrada por la empresa mandante.</p>	<p>Resuelvo 2b de la propuesta de resolución efectivamente no hace distinción sobre si se trata de una o varias bodegas. Esto, dado que puede darse el hecho de que un establecimiento tenga bodega propia o subarrendada, independientemente de si se trata de una fabrica de alimentos y/o suplementos, fábrica de ingredientes, local de expendio, centro de distribución, importador, exportador u otro lugar que se disponga para tal efecto. En algunas ocasiones, el Servicio ha detectado en fiscalizaciones regulares, que las bodegas (sean propias o subarrendadas) no cuentan con los antecedentes, al momento de solicitarlos, debido a que los sistemas informáticos no se encuentran integrados (casa matriz y sucursal o bodega subcontratada)</p>