

Resolución SENASA 853/2025

Productos, subproductos y derivados de origen animal - Productos de la pesca - Modificaciones.

Ciudad de Buenos Aires, 07/11/2025

VISTO el Expediente N° EX-2025-124189847- -APN-DGTYA#SENASA; la Ley N° 27.233; el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorias; la Disposición N° 22 del 3 de abril de 2014 de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Artículo 1° de la Ley N° 27.233 se declara de interés nacional la sanidad de los animales y los vegetales, así como la prevención, el control y la erradicación de las enfermedades y las plagas que afecten la producción silvoagropecuaria nacional, la flora y la fauna, la calidad de las materias primas producto de las actividades silvo-agrícolas, ganaderas y de la pesca, así como también la producción, inocuidad y calidad de los agroalimentos, los insumos agropecuarios específicos; el control de los residuos y contaminantes químicos y microbiológicos en los alimentos y el comercio nacional e internacional de dichos productos y subproductos.

Que esta declaración de interés nacional abarca todas las etapas de la producción primaria, elaboración, transformación, transporte, comercialización y consumo de agroalimentos, y el control de los insumos y productos de origen agropecuario que ingresen al país, así como también las producciones de agricultura familiar o artesanales con destino a la comercialización, sujetas a la jurisdicción de la autoridad sanitaria nacional.

Que, en tal sentido, a través del Artículo 2° de la mentada ley se declaran de orden público las normas nacionales por las cuales se instrumenta y reglamenta el desarrollo de las acciones destinadas a preservar la sanidad animal, la protección de las especies de origen vegetal y la condición higiénico-sanitaria de los alimentos de origen agropecuario.

Que, además, por el Artículo 3° de la aludida ley se establece la responsabilidad primaria e ineludible de los actores de la cadena agroalimentaria de velar y responder por la sanidad, inocuidad, higiene y calidad de su producción, de conformidad con la normativa vigente, extendiendo esa responsabilidad a quienes produzcan, elaboren, fraccionen, conserven, depositen, concentren, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten animales, vegetales, alimentos, materias primas, aditivos alimentarios, material reproductivo, alimentos para animales y sus materias primas, productos de la pesca y otros productos de origen animal y/o vegetal, que actúen en forma individual, conjunta o sucesiva, en la cadena agroalimentaria.

Que mediante el Artículo 4° de la citada ley se dispone que la intervención de las autoridades sanitarias competentes, en cuanto corresponda a su actividad de control, no exime de responsabilidad directa o solidaria a los distintos actores de la cadena agroalimentaria respecto de los riesgos, peligros o daños a terceros que deriven de la actividad desarrollada por estos.

Que a través del Artículo 6° de la mencionada ley se faculta al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) a establecer los procedimientos y los sistemas para el control público y privado de la sanidad y la calidad de los animales

y vegetales y del tráfico federal, importaciones y exportaciones de los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal, estos últimos en las etapas de producción, transformación y acopio, que correspondan a su jurisdicción, productos agroalimentarios, fármaco-veterinarios y fitosanitarios, fertilizantes y enmiendas, adecuando los sistemas de fiscalización y certificación higiénico-sanitaria actualmente utilizados.

Que por el Artículo 1º del Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorias se aprueba el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que rige en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados de origen animal, así como los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrificuen e industrialicen animales.

Que, en ese sentido, el Artículo 4º del referido decreto prevé las modificaciones necesarias para mantenerlo actualizado, de conformidad con la necesidad del desarrollo tecnológico.

Que el numeral 23.24 del Capítulo XXIII - PRODUCTOS DE LA PESCA del precitado Reglamento establece las disposiciones generales en zonas de producción de moluscos bivalvos y gasterópodos destinados a consumo humano y reglamenta desde el punto de vista higiénico-sanitario la explotación y comercialización de moluscos bivalvos y gasterópodos para consumo humano directo.

Que, por su parte, mediante la Disposición N° 22 del 3 de abril de 2014 de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA se aprueba el Manual de Procedimientos para la Evaluación Diagnóstica Higiénico-Sanitaria de los Sistemas de Control de Producción de Moluscos Bivalvos destinados a Consumo Humano, donde se evalúan las zonas de producción y comercialización de moluscos bivalvos y gasterópodos, siendo el alcance de dicha disposición el numeral 23.24 del Capítulo XXIII - PRODUCTOS DE LA PESCA del aludido Reglamento.

Que el Reglamento (CE) N° 853/2004 del 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de la UNIÓN EUROPEA y sus actualizaciones establece normas específicas sobre higiene de los alimentos de origen animal, entre ellas, las normas sanitarias en cuanto a las toxinas en moluscos bivalvos y gasterópodos.

Que los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que los moluscos bivalvos y gasterópodos que se comercialicen para el consumo humano cumplan con la normativa establecida y provengan de zonas clasificadas y reconocidas por el SENASA.

Que, a fin de adecuar la actividad a los estándares internacionales, los moluscos bivalvos y gasterópodos deberán presentar las características organolépticas propias de la frescura y la viabilidad y no deberán contener biotoxinas marinas (toxina paralizante, toxina amnésica y toxina lipofílica), ya sea en el cuerpo entero o en cualquier parte consumible por separado, que sobrepasen los límites establecidos internacionalmente.

Que la marea roja es un fenómeno natural que ocurre en los mares de todo el mundo, causado por una masiva proliferación de algunas especies de algas microscópicas (microalgas) cuando determinados factores del medio ambiente (temperatura, luz, pH, nutrientes, salinidad, entre otros) se tornan favorable para su multiplicación.

Que las toxinas marinas son consideradas un problema de salud pública en todo el mundo, debido a los grandes efectos que pueden causar al hombre, y son sustancias

tóxicas producidas principalmente por algunas especies de diatomeas y dinoflagelados que se acumulan en moluscos filtradores.

Que cuando esos productos contaminados son ingeridos por el hombre provocan una serie de complicaciones con sintomatología variada que abarca trastornos digestivos, neurológicos y cardiovasculares, por tanto, su control resulta de gran importancia.

Que, de acuerdo con la experiencia basada en los registros de los ensayos de los laboratorios actuantes en la materia, resulta aconsejable modificar las frecuencias establecidas de muestreo para las diferentes toxinas marinas.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8º, inciso f), del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996 y sus modificatorios.

Por ello,

**LA PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Capítulo XXIII - PRODUCTOS DE LA PESCA, del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorias. Numeral 23.24.2.13. Sustitución. Se sustituye el texto del numeral 23.24.2.13 del Capítulo XXIII - PRODUCTOS DE LA PESCA, del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el mencionado Decreto N° 4.238/68 y sus modificatorias, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"23.24.2.13 Biotoxinas marinas. Muestreo. Periodicidad.

Los muestreos de moluscos bivalvos, con el fin de determinar la presencia de toxinas marinas en el cuerpo entero o en cualquier parte comestible por separado, se realizarán bajo el siguiente esquema de trabajo:

Toxina	Frecuencia	Límite de aceptación
Toxinas paralizantes de los moluscos (TPM)	Semanal	800 µg eq diclorhidrato de saxitoxina/kg
Toxina amnésica de los moluscos (TAM)	Mensual	20 mg ácido domoico/kg
Toxinas lipofílicas de los moluscos (TLM).	Mensual	160 µg eq ácido ocadaico/kg *; 3,75 mg eq yesotoxina/kg; 160 µg eq azaspirácido/kg

* Dentro de este valor se incluyen el ácido ocadaico y las dinofisistoxinas."

ARTÍCULO 2º.- Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

María Beatriz Giraudo Gaviglio

[Ver anexos](#)