

**PERFIL DE MERCADO - Vigencia desde Septiembre de 2003****PRODUCTO: Caracol de tierra con destino al consumo humano****DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Los caracoles son animales invertebrados que pertenecen al tipo Moluscos, clase Gasterópodos, es decir animales que se arrastran o desplazan sobre su vientre.

En gastronomía, las especies más conocidas comercialmente corresponden al género Helix: **Helix pomatia** o “escargot de Bourgogne” o “Vignaiola Blanca”, **Helix Lucorum** o “escargot de bois”, **Helix aspersa** o “petit gris” o “Zigrinada” y **Helix genus** o Eobania Vermiculata “Rigatella”. Otra variedad comercial de Gastropodos es la variedad tropical **Achatina**, especie Fulica, originario de Africa, el cual no es reconocido como tal por algunos criadores de caracoles.

La variedad Helix tiene su caparazón en forma de hélice o espiral con un peso comprendido entre los 5 grs. y los 30 grs. y un diámetro que va de los 3 cm. a los 5 cm..

La variedad Achatina tiene su caparazón en forma de cono y es mucho más grande, con un peso que supera los 150 grs.

Los caracoles se clasifican internacionalmente en seis categorías, dadas en función del tamaño de su caparazón y el peso, identificado por un calibrado cuyo número varía en forma inversamente proporcional a su tamaño: N° 14 pequeños; N° 12 medianos, N° 10 grandes; N° 8 muy grandes, N° 6 extra grande y N° 5 gigantes.

La **nomenclatura arancelaria** incluye a los caracoles dentro de la posición N.C.E. 0307.60.00 “Caracoles, excepto los de mar” vivos, frescos, refrigerados, congelados, salados, secos o en salmuera, con la siguiente apertura:

- 0307.60.00.100. P : “Caracoles de tierra (Helix aspersa)”
- 0307.60.00.900. H: “Los demás”

Los caracoles procesados y en conserva están incluidos en la posición arancelaria N.C.E 1605.90.00 y sus caparazones en N.C.E. 0508.00.00.

La **Clasificación Industrial Internacional Uniforme “CIU”** encuadra esta actividad dentro de la División 01, Subgrupo 0122 “Cría de animales, elaboración de productos animales n.c.p.”.

**USOS**

Los caracoles son un plato tradicional de la cocina europea, principalmente la francesa. En los restaurantes forman parte de la categoría “gourmet” y normalmente se consumen como un aperitivo, dentro de su caparazón y por docena.

La forma en que se comercializa el producto, principalmente en la Unión Europea, depende de su origen y uso:

Vivo o fresco: el origen puede ser de recolección o de criadero, nacional o importado con destino al comercio minorista, catering o industria procesadoras.

Fresco preparado en su caparazón: de origen local o importado, son lavados, y preparados localmente para cocinarlos con condimentos especiales, destinados al mercado minorista y a catering.

Congelados: generalmente el producto es importado y su destino es la industria procesadoras.

Congelados preparados en su caparazón: son preparados de la misma forma que los frescos y destinados al mercado minorista o de catering.

En conserva: el origen de la materia prima puede ser local o importada, destino mercado minorista y catering.

Caparazones vacías del género Helix: son utilizadas por los procesadores para rellenarlos con caracoles frescos o procesados con condimentos.

## **NORMAS DE CALIDAD**

El Servicio Nacional de Sanidad Animal y Agroalimentaria (**SENASA**) es la autoridad sanitaria habilitada para emitir certificados de salubridad.

Para la comercialización de caracoles de tierra con destino al consumo humano, el producto deberá ser acondicionado o procesado en un establecimiento habilitado a tal fin según las condiciones exigidas para establecimientos pesqueros en general, Capítulo XIII del decreto 4238/68, y la modificación que se establece según Resolución 555/2002 la cual se detalla en el **ANEXO I** y cumplir con los requisitos de habilitación que se detallan en **ANEXO II**.

En la actualidad las empresas Eco-Trade S.R.L., Establecimiento Oficial N° 3324 localizado en Quequen, Frigorífico del Sud Este S.A. Establecimiento Oficial N° 547 localizado en Mar del Plata y Aclimatar S.A. Establecimiento Oficial N° 4065 localizado en Saladillo, los tres en provincia de Buenos Aires, son las únicas plantas de procesado habilitadas para la comercialización del producto en el mercado interno y externo.

El costo del servicio de la planta de procesado para adecuar el producto en estado vivo con destino al mercado, acorde a las normas sanitarias del SENASA, sin materiales de embalaje y puesto en puerta de planta de procesado, es de alrededor de U\$S 0,40 por kilogramo de caracol acondicionado, sin envase.

En el ámbito provincial, la provincia de Santa Fe, dentro del “Programa Producciones No Tradicionales” de la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, ha implementado los Protocolos de Producción y Buenas Practicas de Manejo para los criaderos, las plantas procesadoras y el traslado de los moluscos dentro del territorio provincial. El ente regulador es el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de la Prov. de Santa Fe (MAGIC), el cual fiscalizará el cumplimiento de las normativas definidas en los protocolos. <http://magic.santafe.gov.ar/magic/htm>  
<http://magic.santafe.gov.ar/magic/notradicionales/anexoa.htm>

## ENVASE Y EMBALAJE

No existen disposiciones oficiales sobre envasado de caracoles en estado vivo con destino al mercado interno y/o exportación, aunque está establecido que los envases podrán ser construidos en cualquier tipo de material siempre que estos sean resistentes, que no transmitan olor ni sabor extraños a la especie que contenga, que no permita la producción de hongos, que prevenga la fuga de los moluscos.

Es importante destacar que por las características del producto el caracol para su comercialización debe estar en la etapa de hibernación y operculado, por lo tanto deberá mantenerse a una temperatura que no supere los 6°, en envases que sean resistentes al aplastamiento, dada la vulnerabilidad de su caparazón y con ventilación suficiente para permitir la circulación de oxígeno.

Según un informe realizado por **UNCTAD/ITC** la forma de embalaje más común aceptada por la Unión Europea es un envase primario constituido por bolsas de yute y un envase secundario compuesto por cajas de madera de 20 a 25 kg..

La modalidad detectada en el mercado nacional contempla un envase primario de malla tejida en material de polipropileno y polietileno, generalmente utilizado para el embalaje de cebolla o ajo y un peso neto de 5 kg. a 7 kg., etiquetado según los datos que exige **SENASA** y el país importador.

El envase secundario podrá ser de plástico o cualquier otro material resistente al aplastamiento, con la ventilación suficiente que permita la respiración de los animales en reposo y a prueba de escape.

## OFERTA

En el ámbito nacional las variedades comerciales conocidas son el *Helix aspersa* (de tierra) y el *Otala lactea* (costa o médano).

El producto fue introducido alrededor de 1850 por los inmigrantes europeos, quienes lo tenían incorporado a su cocina tradicional y lo obtenían por recolección en medio silvestre, modalidad que perdura en la actualidad.

La cría de caracol en condiciones ambientales controladas, ya sea a campo, intensiva o mixta, es una actividad nueva en nuestro país, por tal motivo no existen registros estadísticos oficiales sobre los emprendimientos de cultivo de dicho molusco.

Por resolución N° 554/2002 del **SENASA** "Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Helicultores de los criaderos de caracoles de tierra de los géneros *Hélix* y *Otala* u otros que se demuestren aptos para el consumo humano" se procederá a registrar la actividad de los emprendimientos con el fin de garantizar la calidad de la producción. (Ver **ANEXO III**).

A la fecha poseen registro 14 establecimientos localizados en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba.

Se han identificado diversos emprendimientos a nivel de proyecto piloto y con distinto grado de desarrollo. Algunos de estos emprendedores han constituido asociaciones que reciben el asesoramiento técnico de la **SAGPyA**, el **INTA** (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) o de **Universidades**.

Los grupos identificados son:

- Asoc. de Helicultores de Gral. López – Prov. de Santa Fe.
- Asoc. de Helicultura de Rosario – Prov. de Santa Fe
- Coop. de Producción y Comercialización de Helicultores de la Mesopotamia – Prov. de Entre Ríos.
- Asoc. Arg. de Productores de Caracoles – Prov. de Córdoba.
- Productores de Río Tercero – Prov. de Córdoba.
- Granja Caracolera La Esperanza – Prov. de Córdoba.
- DINSUR Coop. Ltda. – Prov. de Buenos Aires.
- Asociación de Helicultores – Prov. de Buenos Aires.

## IMPORTACIONES

El Nomenclador Arancelario encuadra al producto en la posición 0307.60.00 “Caracoles, excepto los de mar”, identificando expresamente a los caracoles de tierra en la posición 0307.60.100P “caracol de tierra *Helix aspersa*”, y según los registros de INDEC el volumen importado responde a los valores que se detalla a continuación:

### *Evolución de las Importaciones Argentinas de Caracol*

#### **NC 0307.60.00.100P**

<b>AÑO</b>	<b>Kg.</b>	<b>U\$S</b>
<b>1996</b>	0	0
<b>1997</b>	123	2.083
<b>1998</b>	130	2.165
<b>1999</b>	5	1.041
<b>2000</b>	0	0
<b>2001</b>	<b>38</b>	<b>1.812</b>
<b>2002</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Fuente:** INDEC

-Los países de origen de estas importaciones han sido los siguientes: Senegal, Francia, Chile e Italia.

-El derecho de importación que rige para los productos que integran esta posición es del 12.5 %

## DEMANDA

No existen registros oficiales, según datos de la **Dirección de Alimentos de la SAGPyA** el consumo en el mercado interno es escaso y no supera los 400 kg./año.

El producto se consume como *delicatessen* en establecimientos gastronómicos de primer nivel. En estado vivo se comercializa a través del comercio minorista especializado, previo pedido anticipado del producto y a un precio que ronda U\$S 1,25 el kilogramo.

## EXPORTACIONES

El Nomenclador Arancelario encuadra al producto en la posición 0307.60.00 “Caracoles, excepto los de mar”, identificando expresamente a los caracoles de tierra en la posición 0307.60.100P “caracol de tierra *Helix aspersa*”. Según los registros de INDEC el volumen exportado ha sido el siguiente:

### Evolución de las Exportaciones Argentinas de Caracol

#### NC 0307.60.00.100P

AÑO	Kg	U\$S
1998	11.839	41.340
1999	2.063	7.816
2000	12.985	42.789
2001	10.946	32.579
2002	24.408	52.256

Fuente: INDEC

-Los países de destino de estas exportaciones han sido principalmente España, Estados Unidos y Bélgica, siendo el origen de la mercadería exportada producto de la recolección silvestre.

-El Derecho de Exportación que rige para los productos que integran esta posición es del 10 % y posee un Reintegro Extrazona y Intrazona del 2,5 %.

-El producto de origen orgánico recibe un beneficio del 5 %.

-El ingreso de divisas por exportación es de un máximo de 120 días.

## PANORAMA MUNDIAL

La información estadística sobre producción mundial de caracoles vivos, frescos, congelados o procesados es escasa o no está disponible, a excepción de la relacionada con el comercio internacional para lo cual se dispone de registros oficiales.

En la Unión Europea (UE) existe además una regulación estricta sobre la recolección silvestre a fin de proteger las especies, dando lugar en la década del 90 al significativo crecimiento de los criaderos, principalmente en Francia e Italia.

Alrededor de la mitad de los caracoles comercializados en la UE tiene como destino la industria del congelado y conserva. (Conversión: 3 kg. de caracol vivo representa 1 kg. de pulpa de caracol procesado).

De acuerdo a los datos estadísticos sobre movimiento comercial relevados via Internet y la información suministrada por la **Fundación Exportar** es posible realizar las siguientes consideraciones:

## Francia

Principal consumidor y productor bajo la modalidad de cría intensiva.

La tradición del consumo de caracoles no solo se da en el ámbito de restaurantes sino también en los hogares y la mayor demanda se produce en otoño y durante las fiestas de Navidad y Fin de Año.

Las importaciones registradas en los últimos años se detallan a continuación:

### Importaciones Francesas de Caracol

- **Posición arancelaria:** 0307.60.00 “Escargots, uatres que de mer, meme separe de leur coquille, vivants, frais, refrigeres, congeles, seches, sales ou en saumure”.
- **Arancel:** 0 %
- **IVA:** 5,5 %
- **Tasas:** Impuesto control Veterinario 40 F.F./ Tn.

AÑO	CANTIDADES TN.	VALOR EN U\$S CIF
1996	3.486	24.510.180
1997	3.417	20.711.300
1998	3.717	21.188.640
1999	3.618	19.296.585
2000	3.276	15.653.704
2001	2.909	12.174.107

**Fuente:** Sección Económica y Comercial, Embajada de la República Argentina en Francia sobre la base de datos de Eurostat.

El origen de estas importaciones ( año 2001, en Tn.) son: Turquía 806 Tn., Grecia 384 tn., Rumania 394 Tn. y Polonia 291 Tn.

Según lo informado por nuestro Consejero Económico en Francia los caracoles para consumo directo son vendidos preparados, por tal motivo la mayoría de las importaciones de caracol vivo o fresco se destinan al sector industria donde son procesados para luego ser comercializados, ya sea al natural (en lata con los caparazones limpios separados) o en sus caparazones y cubiertos con la llamada “Beurre a escargot” o manteca de caracol.

La misma fuente señala que el mercado está en recesión, lo cual coincide con la información sobre la evolución de las importaciones antes detalladas.

En Francia los gustos del consumidor actual se orientan hacia la variedad Helix pomatia (escargot de Bourgogne o Burgundy), es el caracol grande, principalmente calibre 8 y 10, de la que Francia es productor y no por Helix aspersa (Petit Gris) el cual representa alrededor del 5 % del consumo total y es de pequeño calibre.

Para el ingreso al país de caracoles vivos la aduana exige de un certificado de salubridad.

## Italia

El mercado italiano de caracoles se ha expandido significativamente en los últimos años, desarrollando su cultivo a ciclo biológico completo con la aplicación de las más avanzadas técnicas de manejo.

No se dispone de estadísticas oficiales de producción, según información del Instituto Internacional de Helicicultura de Italia en dicho país existen 8.200 empresas y 90.000.000 metros cuadrados dedicados a la cría de caracol, donde la especie *Helix aspersa* representa el 70% de la producción. ([http:// www.lumache-elici.com](http://www.lumache-elici.com)).

El 75% del consumo actual es cubierto por importaciones, principalmente de los países del Este y cuya oferta es estacional ya que el producto se obtiene de la recolección silvestre.

Los datos del comercio internacional son los siguientes:

### Importaciones Italianas de caracol

- **Posición arancelaria:** 0307.60.00 "Caracol , excepto los de mar
- **Arancel:** 0 %
- **IVA:** 10 %
- **Tasas:** 2 ‰

AÑO	CANTIDADES TN.	VALOR EN EUROLIRE
1996	1.347	5.004.088
1997	1.057	3.132.156
1998	1.657	5.608.647
1999	1.465	5.003.477
2000	1.237	4.320.000
2001	1.281	4.664.133
2002*	997	3.452.494

**Fuente:** CFI, elaboración propia en basa a datos del ISTAT (Istituto Nazionale Di Statistica)

\*Los valores del año 2002 son provisorios.

El origen de las importaciones son Túnez, Croacia, Hungría, Grecia, Macedonia .

Italia prefiere importar el producto vivo, realizando el control de la cosecha, la purga y embalaje de los mismos. Los caracoles de pequeño calibre son los más apreciados por su calidad y gusto.

El 70 % del consumo corresponde a caracol vivo.

En Italia el mercado más importante para este producto es el de Brescia, todas las ventas se efectúan directamente a los negocios especializados y a la industria alimenticia que congela y conserva el producto para la venta a los supermercados.

La Consejería Económica de la Embajada Argentina en Italia agrega además los siguientes comentarios ( Mayo 2002)

- 1) El transporte vía aérea incide sobre el costo del producto en aproximadamente 1 U\$S por kilogramo
- 2) El operador italiano no acepta el producto elaborado, procedente de otros países, prefiere importar el producto vivo. Asimismo, controla personalmente la cosecha, depuración y embalaje de los mismos.
- 3) Las especies de mayor comercialización en Italia son:
  - a) helix aspersa (de climas cálidos: Centro-Sur de Italia y países de la Cuenca Mediterránea)
  - b) helix pomatia (de climas fríos: Norte de Italia y países del Norte de Europa)
- 4) Italia importa el producto exclusivamente vivo de los países del Este Europeo y de la Cuenca Mediterránea.
- 5) El precio se determina en base a dos factores:
  - a) período de cosecha del producto: primavera, verano, otoño (calidad más apreciada: cosecha fines de verano y otoño)
  - b) calibres: los caracoles pequeños son los más apreciados por calidad y gusto.
- 6) Principales países importadores de caracoles: Italia, Francia, Alemania y en menor proporción Suiza y Austria.
- 7) Precios:
  - Precio importación vivo: U\$S 2,77/Kg.
  - Precio mayorista producto elaborado: U\$S 5,95/11,9/Kg.
  - Precio venta producto congelado a restaurante, catering, hoteles, etc.: U\$S 22/Kg.
  - Precios de caracoles de mar: U\$S 4,50/5/Kg

### **Exportaciones Italianas**

Los valores no son significativos:

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN EUROLIRE</b>
<b>1997</b>	6,3	25.345
<b>1998</b>	49,96	177.851
<b>1999</b>	6,00	27.105
<b>2000</b>	43,90	146.520
<b>2001</b>	24,42	141.264
<b>2002*</b>	<b>22,68</b>	<b>103.366</b>

**Fuente:** CFI, elaboración propia en base a datos del ISTAT (Istituto Nazionale Di Statistica)  
\*Los valores del año 2002 son provisorios.

Los principales países de destino durante el año 2001 han sido: Francia 14Tn., Eslovenia 8,5 Tn., España 0,400 Tn. y Alemania 0,347 Tn.

### **España**

La especie de mayor consumo en este país es Helix aspersa y los calibres más demandados son a partir de 20 mm.

### **Importaciones Españolas de caracol**

- **Posición arancelaria:** 0307.60.00 "Caracol ,excepto los de mar
- **Arancel:** 0 %
- **IVA:** 7 %



<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN EUROS</b>
<b>1997</b>	6.912	2.885.000
<b>1998</b>	8.751	3.253.000
<b>1999</b>	3.273	2.500.000
<b>2000</b>	7.428	2.988.000
<b>2001</b>	9.381	4.444.000
<b>2002</b>	<b>8.457</b>	<b>4.007.000</b>

**Fuente:** CFI, elaboración propia sobre la base de datos de la Cámara de Comercio, Ind. y Navegación de España.

La importación cubre la demanda contraestación. En el año 2002 los países proveedores han sido los siguientes: Marruecos (8.279 Tn.), Portugal ( 60 Tn.), Turquía (35 Tn.), Argentina (28 Tn.), Perú ( 18 Tn.), Irlanda (13 Tn.), Francia ( 6 Tn.), Italia ( 5 Tn.), Chile ( 5 Tn. ), Reino Unido ( 3 Tn.) y Países Bajos (3 Tn.)

Para el ingreso al país de caracoles vivos la aduana exige los siguientes certificados: CITES (Convención de Washington), CONCAL (control de calidad), SANIM ( Inspección sanitaria de importación), TSANR ( Inspección sanitaria para el tránsito de mercaderías) y VETER ( Inspección veterinaria).

#### **Precios: (Agosto 2002)**

La información suministrada por el Consulado General Argentino en Barcelona, a partir del contacto con los importadores, indica lo siguiente:

Procedente de Marruecos	1,7 dol/kg cif		
" Portugal	2.-	"	"
" Argentina	4.-	"	"
" Francia	2,3	"	"

#### **Exportaciones Españolas**

Los valores son los siguientes:

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN EUROS</b>
<b>1997</b>	789	633.000
<b>1998</b>	1.087	683.000
<b>1999</b>	229	208.000
<b>2000</b>	984	725.000
<b>2001</b>	423	368.000
<b>2002</b>	<b>1.189</b>	<b>1.035.000</b>

**Fuente:** CFI, elaboración propia sobre la base de datos de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de España.

El principal país de destino ha sido Portugal: 1.181 Tn.

### **Grecia**

No existen estadísticas oficiales sobre la producción e industrialización de caracoles en Grecia pero se estima una producción anual del orden de las 700 Tn.

Las especies de mayor consumo son *Helix aspersa*, de origen local, principalmente destinado al consumo en fresco y *Eobania Vermiculata*, importado. El producto importado se destina principalmente a la industria del congelado y procesado siendo el destino final el consumo familiar, restaurantes y catering.

La industria del caracol procesado es un fuerte sector que realiza las operaciones en forma directa con los países proveedores de su materia prima. Los importadores especializados distribuyen el producto directamente en el mercado minorista.

En términos de cantidades, Grecia es el tercer mayor importador de la Unión Europea.

La producción local se canaliza a través del mercado mayorista hacia los supermercados o establecimientos de venta minorista

### **Importaciones Griegas de caracol**

- **Posición arancelaria:** 0307.60.00 "Caracol ,excepto los de mar
- **Arancel:** 0 %
- **IVA:** 8 %

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN U\$S</b>
<b>1997</b>	4.743	10.104.849
<b>1998</b>	4.131	8.974.000
<b>1999</b>	3.446	6.473.600
<b>2000</b>	<b>2.948</b>	<b>5.773.000</b>

**Fuente:** Sección Económica y Comercial, Embajada de la República Argentina en Grecia sobre la base de datos de Eurostat.

### **Estados Unidos**

No existen estadísticas oficiales disponibles sobre producción de caracoles en Estados Unidos y las importaciones que se registran del producto no superan el millón de dólares.

### **Importaciones Estadounidenses de caracol**

- **Posición arancelaria:** 0307.60.0000 "snails, other than sea snails, live, fresh, chilled,

frozen, dried, salted or in brine”

- **Derechos ad-valorem:** 5.000000
- **IVA:** 0,00
- 

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN U\$S</b>
<b>1997</b>	228,3	1.109.700
<b>1998</b>	224,9	983.500
<b>1999</b>	241,8	990.200
<b>2000</b>	173,6	780.000
<b>2001</b>	266,9	928.000
<b>2002</b>	<b>235,6</b>	<b>806.000</b>

**Fuente:** Sección Económica y Comercial, Embajada de la República Argentina en Nueva York , ITA, Foreign Trade Division / US. Department of Agriculture FAS Embajada Argentina en Nueva York.

En el año 2002 los principales países proveedores han sido: Francia 100 tn., Vietnam 49,6 Tn., China 33 Tn., Indonesia 32 Tn. y Canadá 4,5 Tn..

Para los permisos de importación de caracol vivo EE.UU. requiere una autorización 7 CFR 330 de APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service). [www.aphis.usda.gov](http://www.aphis.usda.gov)

Los permisos son válidos por un año.

No existe restricción para el caracol en conserva (7 CRF 330.200).

Los caracoles vivos solo pueden ingresar en EE.UU. a través del Aeropuerto Internacional JFK de Nueva York.

El envase debe ser un contenedor fuerte y a prueba de escape.

Los países que actualmente poseen permiso de ingreso a los EE.UU. son: Argelia, Argentina, Francia, Haití, Portugal y Túnez

### **Exportaciones EE.UU de caracol**

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN U\$S</b>
<b>1997</b>	39,1	264.000
<b>1998</b>	153,9	658.000
<b>1999</b>	1.076,0	1.488.000
<b>2000</b>	83,8	514.000
<b>2001</b>	41,8	401.000
<b>2002</b>	<b>24,3</b>	<b>312.000</b>

**Fuente:** ITA, Foreign Trade Division / US. Department of Agriculture FAS, Embajada Argentina en Nueva York.

En 1999 los principales países de destino de las exportaciones fueron Japón y Corea.

El destino principal de las exportaciones del año 2002 ha sido: Taiwan 9 Tn. y China 8 Tn.

### **Chile**

Así como en Argentina, la Helicultura es una actividad incipiente en Chile.

Los criaderos están localizados principalmente en la zona sur de Chile y según estimaciones de ProChile existen entre 10 y 15 establecimientos.

Las exportaciones realizadas hasta el momento son producto de la recolección, previendo efectuar las primeras entregas de producto de criadero a fines del año 2003.

A partir del año 2002 Chile tiene la homologación de la Unión Europea que lo habilita para exportar dicho producto.

### **Exportaciones Chilenas de caracol**

- **Posición arancelaria:** 0307.6000 "Caracol, excepto los de mar"
- **Arancel:** 0 %
- **IVA:** 7 %

<b>AÑO</b>	<b>CANTIDADES TN.</b>	<b>VALOR EN U\$S</b>
<b>2002</b>	2,90	7.209
<b>2003</b>	<b>4,97</b>	<b>12.409</b>

**Fuente:** Sección Económica y Comercial, Embajada de la República Argentina en Chile.

El destino de las exportaciones ha sido España.

### **POSIBLES IMPORTADORES Y DIRECCIONES UTILES**

#### **ESPAÑA**

##### **Importador HELIFRUS S.A.**

D. FRANCISCO JODAR BERMEJO  
 CARRETERA NAC. 340 A KM. 586  
 30817 LORCA (MURCIA)  
 TEL.: 968477309  
 FAX: 968442121  
 E-mail: helifrusa@infonegocio.com  
 http://www.helifrusa.com

**Importador ALABAU S.A.**

D. ISRAEL ALABAU  
ESCALANTE, 169 1ª  
46011 VALENCIA  
TEL.: 34 963726461  
FAX: 34 963550247  
Contacto: ISRAEL ALABAU  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador AQUABARNA S.L.**

D. JUAN ANTONIO GARCIA  
EDIFICIO FRIMERCAT - DESPACHO 10 B  
MERCABARNA  
08040 BARCELONA  
TEL.: 34 932634566  
FAX. 34 933351295  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador BAGES CARGOL S.L.**

SRA. CONCEPCION ESTANY  
CAMI DE CASTELLTALLAT, S/N  
08259 FONOLLOSA (BARCELONA)  
TEL.: 34 938366203  
FAX: 34 938366227  
E-mail: bagescargol@mx2.redestb.es  
<http://www.minorisa.es/cargols-bolets/castella/caracoles.htm>

**Importador T. TANIYAMA & CO., LTD.**

Domicilio: 2-13-6, GINZA, CHUO-KU  
Localidad: TOKYO  
Codigo Postal: 104-0061  
País: JAPON  
Teléfonos: 03-3543-6911  
Fax: 03-3545-0758  
Casilla de Correo:  
Contacto:  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Centros Informativos y Escuelas de Cría de Caracol****Institución: NOVOS CULTIVOS SELECTIVOS**

Domicilio: AVDA. DI VIGO 25 BAJOS  
Localidad: PONTEVEDRA  
País: ESPAÑA  
Código Postal: 36003

Contacto: WWW.NOVOSCULTIVOS.COM  
Teléfono: 34 986841414

**Institución: HELIX EUROPE**

Domicilio: C/CAVEDA 46 BAJO,  
Localidad: ASTURIAS  
País: ESPAÑA  
Código Postal:  
Contacto: WWW.HELIX.ASTURIAS.COM  
Teléfono/FAX: 34 985275068

**PAGINAS WEB DONDE PUEDE ENCONTRAR INFORMACION ADICIONAL**

<http://www.helicicultura.com>  
[http:// www.elcaracolespanyol.com](http://www.elcaracolespanyol.com)

**ITALIA**

**Evento: FIERA INTENAZIONALE DELLA PESCA**

País: ITALIA  
Tipo de evento:INTERNACIONAL  
Fecha de realización:MES DE MAYO  
Ente Organizador:E.R.F. ENTE REGIONALE MANIF. FIERISTICHE  
Contacto para información: SECRETARIA ENTE  
Teléfono: 071/58971  
Fax: 071/5897213

**Importador EURO-HELIX**

Domicilio: VIA SAN IFEDRO 20/A  
Localidad: CUNEO  
Codigo Postal: 04100  
País: ITALIA  
Teléfonos: (0039172) 489382  
Fax: (0039172) 489218  
Casilla de Correo:  
Contacto:  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador HELIX ITALIA SRL**

Domicilio: VIA BERETTA FELICE, 2  
Localidad: MEDOLAGO - BERGAMO  
Codigo Postal: 24040  
País: ITALIA  
Teléfonos: 035/4948206  
Fax: 035/4948253  
Casilla de Correo:  
Contacto:  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR

No ha efectuado importaciones desde Argentina

### **Importador MAC CENZIT HELLAS**

Domicilio: G. DROSINI 8  
 Localidad:  
 Código Postal:  
 País: GRECIA  
 Teléfonos: 30-1-252.5519 8040.099  
 Fax: 30.1.211.0071 8043.313  
 Casilla de Correo:  
 Contacto: SR SATAMATIS HRISTOS  
 Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
 No ha efectuado importaciones desde Argentina

### **FRANCIA**

**Evento:** S.I.A.L.  
 País: FRANCIA  
 Tipo de evento: SALON INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION  
 Fecha de realización: OCTUBRE 2002  
 Ente Organizador: EXPOSIUM  
 Contacto para información: (33.1) 47.31.37.75  
 Teléfono:  
 Fax:  
 Observaciones: BIENAL PARC D EXPOSITIONS DE PARIS-NORD VILLEPINTE

**Institución:** CHAMBRE DE COMMERCE ET D INDUSTRIE PARIS  
 Domicilio: 7, RUE BEAUJON  
 Localidad: PARIS  
 País: FRANCIA  
 Código Postal: 75008  
 Contacto: PHILLIPPE DO  
 Teléfono: (1)42.89.77.09  
 Fax: (1)42.89.77.18

### **Importador ESCAL**

Domicilio: B.P.59  
 Localidad: STRASBOURG CEDEX  
 Código Postal: 67017  
 País: FRANCIA  
 Teléfonos: (33.3) 88.60.05.56  
 Fax: (33.3) 88.60.78.50  
 Casilla de Correo:  
 Contacto: LOIS TOURRES, DIRECTOR  
 Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
 No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador BILLOT S.A.**

Domicilio: 118, GRANDE RUE  
Localidad: BASSOU  
Codigo Postal: 89400  
País: FRANCIA  
Teléfonos: (33.3)86.73.37.00  
Fax: (33.3)86.73.37.01  
Casilla de Correo:  
Contacto:  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador LE FILS D'OMER ROMANZINI**

Domicilio: 26, FOUBOURG D ARLIN  
Localidad: LA RIVIERE DRUGEON  
Codigo Postal: 25560  
País: FRANCIA  
Teléfonos: (33.1)81.38.88.20  
Fax: (33.3)89.49.87.20  
Casilla de Correo:  
Contacto: OLIVIER ROMANZINI, DIRECTOR  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador SPECIALITES ALIMENTAIRES**

Domicilio: 9 B, RUE DE DIDENHEIM  
Localidad: MULHOUSE  
Codigo Postal: 68200  
País: FRANCIA  
Teléfonos: 89.43.96.76  
Fax: 89.42.35.44  
Casilla de Correo:  
Contacto:  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador ETS.ROGER DUTRUY**

Domicilio: B.P.6  
Localidad: MANRAY  
Codigo Postal: 70150  
País: FRANCIA  
Teléfonos: (33.1)84.3.73.55  
Fax: (33.1)84.31.76.50  
Casilla de Correo:  
Contacto: F.DEMONT, RESPONS.IMPORT  
Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina



**ESTADOS UNIDOS****Evento:** INTERNATIONAL FANCY FOOD & CONFECTION SHOW**País:** ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA**Ente Organizador:** National Association for the Specialty Food Trade**Contacto para información:** Betsy Threshie**Teléfono:** 212-482-6440**Fax:** 212-482-6459**Observaciones:** anual Jacob Javits Convention Center, New York**Importador S-CAR-GO, Inc.****Domicilio:** 1232 Isabel Dr.**Localidad:** Sanibel**Codigo Postal:** FL 33957-3510**País:** ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA**Teléfonos:** 941-472-1900**Fax:** 941-472-9180**Casilla de Correo:****Contacto:** Syril Ibler Rubin**Tipo de Empresa:** IMPORTADOR**No ha efectuado importaciones desde Argentina****Importador ASSOULINE & TING Inc.****Domicilio:** 505 Vine St.**Localidad:** Philadelphia**Codigo Postal:** PA 19106**País:** ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA**Teléfonos:** 215-627-3000**Fax:** 215-627-3517**Casilla de Correo:****Contacto:** Joel Assouline**Tipo de Empresa:** IMPORTADOR**No ha efectuado importaciones desde Argentina****Importador OCEAN FRESH SEAFOOD****Domicilio:** 473 E Washington St.**Localidad:** North Attleboro**Codigo Postal:** MA 02780**País:** ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA**Teléfonos:** 508-695-7087 Y 508-699-6970**Fax:** 305-888-7218**Casilla de Correo:****Contacto:** Robert Coutu**Tipo de Empresa:** IMPORTADOR**No ha efectuado importaciones desde Argentina**

**Importador LA GRANDE BOUFFEE**

Domicilio: 7781 N.W. 73rd Ct.  
 Localidad: Medley  
 Codigo Postal: FL 33166-2201  
 País: ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA  
 Teléfonos: 305-882-0219  
 Fax: 305-882-0913  
 Casilla de Correo:  
 Contacto: Dominique Tordion  
 Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
 No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador ETS.ROGER DUTRUY**

Domicilio: B.P.6  
 Localidad: MANRAY  
 Codigo Postal: 70150  
 País: FRANCIA  
 Teléfonos: (33.1)84.3.73.55  
 Fax: (33.1)84.31.76.50  
 Casilla de Correo:  
 Contacto: F.DEMONT, RESPONS.IMPORT  
 Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
 No ha efectuado importaciones desde Argentina

**BELGICA****Importador GROUPEMENT FRANÇAISE DE GASTRONOMIE**

Domicilio: CHAUSSEE DE TERVUREN 198F  
 Localidad: WATERLOO  
 Codigo Postal: 1410  
 País: BELGICA  
 Teléfonos: 322/353.00.28  
 Fax: 322/353.05.81  
 Casilla de Correo:  
 Contacto:  
 Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
 No ha efectuado importaciones desde Argentina

**Importador ASSOULINE & TING Inc.**

Domicilio: 505 Vine St.  
 Localidad: Philadelphia  
 Codigo Postal: PA 19106  
 País: ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA  
 Teléfonos: 215-627-3000  
 Fax: 215-627-3517  
 Casilla de Correo:  
 Contacto: Joel Assouline

Tipo de Empresa: IMPORTADOR  
No ha efectuado importaciones desde Argentina

## **CHILE**

### **Exportador: BIOHELIX CIDERE BIO-BIO**

Anibal Pinto 372, Of. 72 Concepción  
Chile  
Teléfono: 41-227-752  
Fax: 41-228-460  
Contacto: Sr. José Luis Iñiguez  
e-mail: [jiñiguez@visto.com](mailto:jiñiguez@visto.com)

### **Exportador: KAROSOLES S.A.**

Concepción  
Región del Bío-Bío  
Chile  
e-mail: [karasoles@hotmail.com](mailto:karasoles@hotmail.com)  
Contacto: Sra. Mabel Martínez

### **Institución: OFICINA REGIONAL PROCHILE VII REGIÓN**

O'Higgins 940, Of. 504, Concepción  
Chile  
Teléfono: 41-259-422  
Fax: 41-233-337  
e-mail: [info@prochile.cl](mailto:info@prochile.cl)  
Web: [www.prochile.cl](http://www.prochile.cl)

## **Fuentes de Información y Referentes consultados.**

SAGPyA - Dirección de Gandería	<a href="mailto:svitel@sagpya.minproducción.gov.ar">svitel@sagpya.minproducción.gov.ar</a>
SENASA - Coordinación Pesca/Dirección Lucha Sanitaria	<a href="mailto:pescasenasas@inea.com.ar">pescasenasas@inea.com.ar</a>
INDEC - Dirección Nac. Estadísticas Sector Externo	<a href="http://www.indec.mecon.gov.ar">www.indec.mecon.gov.ar</a>
Fundación EXPORTAR	<a href="http://www.exportar.org.ar">www.exportar.org.ar</a>
INTA	<a href="mailto:gacetarural@yahoo.com">gacetarural@yahoo.com</a>
Gobierno de la Prov. de Santa Fe - MAGIC - Productos No Tradicionales	<a href="http://magic.santafe.gov.ar/magic/notradicionales/anexoa.htm">http://magic.santafe.gov.ar/magic/notradicionales/anexoa.htm</a>
DINUR - Desarrollo Innovadores del Sur Coop. Ltda.	<a href="mailto:dinsur@uol.com.ar">dinsur@uol.com.ar</a>
IRAM	<a href="mailto:jtroiano@iram.org.ar">jtroiano@iram.org.ar</a>
Instituto Argentino del Envase	<a href="http://www.packaging.com.ar">www.packaging.com.ar</a>
Cámara Argentina de la Industria Plástica	<a href="http://www.caip.org.ar">www.caip.org.ar</a>
Cámara Argentina de Fabricantes de Cartón Corrugado	<a href="mailto:cafemya@infovia.com.ar">cafemya@infovia.com.ar</a>

## ANEXO I

**B.O. 16/07/02 SANIDAD ANIMAL Resolución 555/2002 - SENASA - Modificación del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, con la finalidad de incluir las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos, afectados a la Helicicultura.**

Bs. As., 8/7/2002

**VISTO** el expediente N° 7679/2000 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

### **CONSIDERANDO:**

Que en la realidad actual, se ha observado un incremento en la demanda nacional e internacional de caracoles de tierra.

Que el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, no contempla las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos afectados a la actividad, ni características de los productos destinados al consumo humano.

Que atendiendo a lo precedentemente expresado se estima conveniente regular los diversos aspectos de la actividad desde el punto de vista higiénico-sanitario.

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

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 8° inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

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

Artículo 1° — Incorporase al Capítulo XXIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, los numerales 23.25.1 al 23.25.11 inclusive, conforme al texto del Anexo que forma parte integrante de esta resolución.

Art. 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Bernardo G. Cané.

### **ANEXO CARACOLES DE TIERRA**

Plantas procesadoras de caracoles de tierra 23.25.1 Se entiende por planta procesadora

de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades:

- a. Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos.
- b. Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas.

Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.

#### Condiciones del edificio 23.25.2

Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente Capítulo. (\*)

#### Especies aptas para el consumo humano 23.25.3

Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros *Helix* y *Otala*.

#### Características de aptitud sanitaria de los caracoles de tierra vivos 23.25.4

Los caracoles de tierra vivos aptos, sanitariamente responderán a las siguientes características:

- a. El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio.
- b. Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.

#### Productos impropios para el consumo humano 23.25.5

Se consideran como impropios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características:

Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad.

Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo. Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote.

Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.

Dependencias de acondicionamiento 23.25.6 Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles o de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con para caracoles de tierra las siguientes dependencias:

- Sector de recibo.
- Sector de clasificación y descarte.
- Sector de purgado.
- Sector de limpieza y revisión.
- Sector de envasado.
- Depósito de envases primarios y secundarios.
- Depósito de desperdicios, detritos y comisos.
- Cámara frigorífica de producto terminado.
- Sector de expedición.
- Depósito y lavado de utensilios.
- Depósito de elementos de limpieza.
- Servicio sanitario para operarios.
- Vestuarios para operarios.

Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.

#### Condiciones operativas 23.25.7

El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:

- a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente.
- b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (*Helix* y *Otala*), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control.
- c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4.
- d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos.
- e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA)**.
- f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso.

- g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda: **"CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE VIVOS HASTA SU COCCION" "NO CONGELAR"**.

Caracoles de Tierra procesados. Exigencias. 28.25.8 Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y, d del numeral anterior.

Examen de los caracoles 23.25.9 antes del escaldado Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.

Separación del Caparazón 23.25.10 La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.

Eliminación del hepatopáncreas 23.25.11 Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.

Fuente: **SENASA**

- (\*) **Detalle de construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros contenida en los numerales 23.3 al 23.11.1 decreto 4238/68.**

### 23.3 Características de emplazamiento

#### Ubicación

23.3.1 La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.

#### Vías de acceso

23.3.2 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

#### Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos

##### 23.3.3 Condiciones generales

#### Condiciones generales de disposición de locales

A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

B) 1. El suelo ser de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estar dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

B) 2. Las paredes, tendrán superficies lisas, fácil de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.

B) 3. El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberán estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

B) 4. Las puertas de un material que no se deteriore y fácil de limpiar.

B) 5. Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.

B) 6. Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux en los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.

B) 7. Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros: Cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4, y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.

E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricadas con materiales licos y resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.

F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las



condiciones higiénicas adecuadas.

J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría:	Verde
Agua potable caliente:	Verde con franjas
Vapor de agua:	Naranja
Bocas de incendio:	Rojo y cartel indicador
Agua no potable:	Rojo
Vacío:	Marrón
Aire comprimido:	Azul
Electricidad:	Negro
Combustibles líquidos:	Amarillo
Refrigerantes:	Gris o aluminio

### **Cámaras frigoríficas**

23.4 Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo V del presente Reglamento.

### **23.5 Obras sanitarias**

23.5.1 Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo IV del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

#### **Agua de mar limpia**

23.5.2 El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

#### **Clorinación**

23.5.3 Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar.

La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.

Asimismo se suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

### **Dependencias auxiliares**

23.6 Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del Capítulo VI.

### **Personal de la empresa y dependencias sanitarias**

23.7 El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el

Capítulo VIII, apartado 8.2 y subsiguientes.

### **Sala de descanso o refrigerio**

23.7.1 Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del apartado 8.2.3 Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

### **Laboratorios**

23.8 Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable.

Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII apartado 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

### **Obligaciones de los establecimientos**

23.9 Los establecimientos pesqueros se hayan obligados a cumplimentar con el Capítulo IX de este Reglamento.

### **Infracciones**

23.10 Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenido en el Capítulo XXX del presente Reglamento.

### **23.11 Condiciones generales de higiene**

#### **Aplicables a locales y materiales**

23.11 1 A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este Reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las

máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.

F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.

### **Establecimientos elaboradores de productos frescos**

23.12 Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquellos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

#### **Accesos**

23.12.1 En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

#### **Dependencias**

23.12.2 Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima

En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos

Deberá contar con un depósito de residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar de un lavadero para utensilios

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito para hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir dos sectores; uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.

H) Cámara de mantenimiento de productos procesados

En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta con una cámara de mantenimiento.

## **ANEXO II**

### **REQUISITOS DE HABILITACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PESQUEROS TERRESTRES**

Los establecimientos pesqueros deberán presentar para su habilitación acompañando la carta de solicitud de la firma, la siguiente documentación requerida por el SENASA:

#### **1- PLANO DE OBRA DEL ESTABLECIMIENTO**

El plano de obra, deberá presentarse por duplicado en escala de 1: 100, donde se detallan las áreas correspondientes.

#### **2- PLANO DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

El plano de ubicación, deberá presentarse en escala de 1:2000.

#### **3- PLANOS DE LA OPERATIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO**

En el mismo debe indicarse:

- El flujograma o "lay out" operativo de la materia prima desde su arribo a la planta incluyendo sus diferentes transformaciones hasta el producto procesado.
- El flujograma del movimiento del personal.
- El flujograma de los residuos.

#### **4- MEMORIA DESCRIPTIVA DEL ESTABLECIMIENTO**

En la misma se detallarán las características constructivas del establecimiento.

#### **5- MEMORIA OPERATIVA DEL ESTABLECIMIENTO**

En la misma se detallan los procesos de elaboración que sufre la materia prima desde su arribo al establecimiento hasta el producto elaborado indicando los insumos que están relacionados con la producción.

#### **6- CERTIFICADOS DE HABILITACIÓN**

Deberá presentar el Certificado de Habilitación Municipal actualizado, además deberá presentar el Certificado Provincial de aprobación de tratamiento de efluentes y permiso de vuelco por la autoridad sanitaria competente.

#### **7- DECLARACIÓN JURADA DE METROS CUADRADOS CUBIERTOS DEL ESTABLECIMIENTO Y PRODUCCIÓN ANUAL ESTIMADA**

Deberá estimar bajo Declaración Jurada, el ingreso anual de materia prima al establecimiento.

#### **8- TÍTULO DE PROPIEDAD / CONTRATO DE LOCACIÓN Y ESTATUTO DE LA FIRMA**

Lo expresado en este punto, es para cumplimentar los requisitos solicitados por la Dirección de Jurídicos del SENASA.

## **9- PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN**

Una vez cumplimentados los puntos anteriores y presentados ante el SENASA, se realiza el estudio técnico de los planos y memorias. Una vez aprobados los mismos y previo pago de la tasa en concepto de Servicio de Inspección, se visita el establecimiento para verificar la coincidencia con la documentación presentada.

De ser favorable la Inspección Veterinaria, se concede la habilitación y se otorga un N° Oficial de establecimiento, permitiendo la iniciación de las actividades.

### **ANEXO III**

**B.O. 16/07/02 HELICICULTURA Resolución 554/2002 - SENASA - Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Helicicultores de los criaderos de caracoles de tierra de los géneros Hélix y Otala u otros que se demuestren aptos para el consumo humano.**

Bs. As., 8/7/2002

**VISTO** el expediente N° 19.951/2001 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Ley 3959 de Policía Sanitaria de los Animales, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que en los últimos años se ha producido en nuestro país un manifiesto desarrollo de la Helicicultura, produciendo excedentes de exportación de caracoles y posicionando a la REPUBLICA ARGENTINA como potencial proveedor de este producto en el mercado internacional.

Que es imprescindible la regulación de las condiciones de producción de las especies de caracoles de tierra existentes en estado silvestre (*Helix aspersa* y *Otala láctea*) para ser explotadas en forma comercial en nuestro país, asegurando la calidad y sanidad del producto y garantizando su permanencia en el mercado interno y externo.

Que es necesario cumplir con los requisitos exigidos por los países compradores de caracoles de tierra.

Que representantes del sector han dado el visto bueno para la creación de normas que permitan regularizar los sistemas de producción.

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

Que el suscripto es competente para el dictado de la presente en virtud de lo dispuesto en el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

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

Artículo 1° - Créase el Registro Nacional de Establecimientos Helicicultores en el que se deberán inscribir los criaderos de aquellos interesados en producir comercialmente caracoles de tierra vivos.

Art. 2° - Los propietarios, usufructuarios o tenedores de los establecimientos mencionados en el artículo 1° de la presente resolución, que deseen inscribirse en dicho Registro Nacional, deberán declarar bajo juramento los datos indicados en el Anexo I de la presente norma.

Art. 3° - La solicitud de inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos

Helicultores deberá requerirse en la Oficina Local de SENASA de la jurisdicción correspondiente a la ubicación del criadero.

Art. 4° - Se define como Establecimiento de Helicultura a aquél destinado a la producción de caracoles de tierra de los géneros Hélix y Otala u otros que se demuestren aptos para consumo humano y adaptables a criadero.

Art. 5° - El sistema de cría implementado podrá ser cualquiera de los descriptos en el punto 1 del Anexo II de la presente resolución.

Art. 6° - Los responsables de las Oficinas Locales del SENASA, ante cada solicitud de inscripción, enviarán a la Dirección de Luchas Sanitarias de la Dirección Nacional de Sanidad Animal los datos requeridos al productor y solicitarán el certificado de inscripción y número de habilitación correspondiente. Al mismo tiempo se verificarán en el Establecimiento, los datos consignados en la planilla de inscripción.

Art. 7° - La Dirección de Luchas Sanitarias de la Dirección Nacional de Sanidad Animal analizará la documentación remitida y estimará si resulta necesario realizar visitas de inspección técnica antes de emitir el Certificado de Inscripción que enviará a la Oficina Local de SENASA que corresponda. En caso de considerar que no se reúnen las condiciones básicas de producción, se sugerirán reformas al sistema, negando la certificación hasta el cumplimiento de las mismas.

Art. 8° - Los responsables de los establecimientos facilitarán y colaborarán con los funcionarios del SENASA que deban practicar visitas periódicas para la verificación de los datos consignados, supervisión y toma de muestras.

Art. 9° - Los responsables del establecimiento, para mantenerlo en el Registro Nacional de Establecimientos helicultores, deberán presentar anualmente en forma de declaración jurada, entre los meses de abril y julio, un informe referente a las actividades propias del establecimiento realizados durante la temporada anterior: ejecución del plan profiláctico-sanitario, breve memoria de las tareas desarrolladas, volumen producido, incorporación de nuevos individuos y modificaciones respecto a la planificación informada en el momento de la inscripción.

Art. 10. - Los caracoles no podrán comercializarse directamente para consumo. Para ello deberán contar con una planta de procesamiento de caracoles de tierra habilitada por la autoridad competente.

Art. 11. - Los criaderos inscriptos podrán comercializar los caracoles de producción propia y acopiar y comercializar caracoles de terceros productores o de recolectores.

Art. 12. - En el momento de su comercialización, los caracoles vivos deberán reunir las características detalladas en el punto 2 del Anexo II de la presente resolución. El personal del SENASA podrá verificar las condiciones de la partida para asegurar el cumplimiento de las mismas.

Art. 13. - Al realizar la clasificación, deberán decomisarse los caracoles que presenten las características definidas en el punto 3 del Anexo II de la presente resolución.

Art. 14. - Autorízase a la Dirección Nacional de Sanidad Animal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA a modificar o dictar normas complementarias a la presente resolución, con el objeto de actualizar, extender y adecuar su aplicación e implementación.

Art. 15. - La presente norma entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 16. - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Bernardo G. Cané.



**ANEXO I**

Los propietarios de establecimientos productores de caracoles de tierra interesados en ser incorporados al Registro Nacional de Establecimientos Helicicultores deberán responder **BAJO JURAMENTO** los siguientes puntos:

**PROPIETARIO O RESPONSABLE:**

Nombre y apellido o Razón Social:  
 Tipo y N° de Documento o CUIL o CUIT:  
 Dirección legal:  
 Tel./Fax:  
 E-mail:

**ESTABLECIMIENTO**

Se debe presentar una copia del título de propiedad, contrato de locación o cualquier instrumento de tenencia (usufructo, sucesor, etc.) del terreno donde se ubica la explotación.

Razón social del establecimiento:  
 Ubicación: Localidad Pdo/Dpto.:  
 Provincia.  
 Géneros de caracoles producidos:  
 Hélix Otala Otro\*  
 Superficie destinada a la producción:

**PRODUCCION**

Especificar si además de comercializar la producción propia acopia para comercializar los caracoles de:

Terceros productores Recolectores  
 Sistema de producción:  
 Recintos Cerrados Campo Abierto Mixto  
 Origen de la población parenteral:  
 Tamaño de la población parenteral:  
 Producción anual estimada (en kilogramos):

**TRASLADO**

Acondicionamiento para traslado:  
 Forma y tipo de traslado:

**PLAN DE MANEJO**

En el momento de la inscripción se deberá presentar la especificación de los siguientes ítems:

- 1 - Bosquejo del diseño del terreno e instalaciones en general.
2. - Tipo de alimentación.
3. -Plan profiláctico sanitario (enfermedades tratadas, tipo y dosis de medicamentos administrados).

4. - Especificación de sistemas de seguridad para evitar fugas de individuos.
5. - Si lleva a cabo sistemas de selección, especificar los parámetros en los que se basa.
6. - Sistema o métodos de destrucción de individuos muertos.

Se debe aclarar que toda la información proporcionada por el productor (excepto sus datos particulares y rama de actividad) está sujeta al secreto estadístico establecido por Ley N° 17.622. \* especificar Género.

## ANEXO II

### 1. SISTEMAS DE PRODUCCION

a) Extensivo: Se trata de criar caracoles a campo abierto, sin recinto techado, bajo un sistema de alimentación natural, con plantas vivas. Podrá realizarse suplementación estratégica con alimentos formulados. Los sistemas antifugas deben ser rigurosos, para evitar desequilibrios en la naturaleza.

b) Intensivo: Se trata de confinar heligidios a un recinto cerrado, con control de temperatura, fotoperíodo y humedad. La alimentación será con alimento balanceado aunque puede mezclarse con natural.

c) Mixto: Un intermedio entre los anteriores; se trata de confinar en un recinto cerrado a los reproductores durante la oviposición y los primeros meses de vida de la cría, que luego se traslada a campo o invernáculo para el engorde. La alimentación puede ser mixta en el recinto cerrado y con vegetales en el campo, aunque puede haber adicionales de formulado.

En todos los casos que se utilicen alimentos formulados sobre la base de harinas y sales, deberán ser exclusivamente de origen vegetal o mineral, excepto la conchilla marina molida.

### 2. CARACTERISTICAS DE LOS CARACOLES APTOS PARA COMERCIALIZAR

a) Caracoles corredores (de verano): Cuando los caracoles se encuentran sanitariamente aptos su aspecto es húmedo, limpio, brillante y sin olores desagradables. Reptan sobre un pie ampliamente extendido y desarrollan enteramente sus tentáculos.

b) Caracoles operculados (de invierno):  
Un caracol sano aparece liso, brillante y húmedo y la punta del pie no sobresale.

Los sujetos vivos cuyo opérculo está cerrado están siempre intactos. Para juzgar el estado de un caracol tapado hace falta siempre quitar el opérculo.

Los caracoles operculados se conservan mucho más tiempo en las cajas y en los transportes. Esto debido al hecho que han ayunado y no están en la fase de vida activa.

### 3. CARACTERISTICAS DE LOS CARACOLES DECOMISABLES

a) Caracoles muertos o en estado de putrefacción: Se encuentran retractados en el fondo del caparazón y forman una masa o una especie de papilla negruzca. Las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. La característica esencial es su olor extremadamente repulsivo.

b) Caracoles recién muertos: se comprueba con la prueba del pinchazo resultando a ésta insensibles. Están retractados en el interior del caparazón pero no ha comenzado la putrefacción. No tienen olor o muy poco.

c) Caracoles agonizantes: Están inmóviles en el fondo de su caparazón. La extremidad posterior del pie está algo retraída, grisácea y reseca. A menudo con emisión de viscosidad espumosa y abundante.

d) Caracoles enfermos: Casi inmóviles presentan un pie saliente fuera del caparazón, pero éste nunca se desarrolla completamente y no tiene fuerza de extenderse. El animal está encogido sobre sí mismo. La sensibilidad casi ha desaparecido. Los tentáculos se encuentran más o menos retractados, la cabeza a menudo encogida en la masa del pie, la coloración amarillenta y sin brillo y la superficie se reseca cada vez más.

El animal es incapaz de desplazarse y no posee la energía para retractarse en su caparazón. Todo esto conlleva a la muerte en corto plazo.

El criterio a utilizar sería que de UN (1) lote que contenga el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de muertos, seguramente tendrá una proporción similar o superior de enfermos y CUARENTA POR CIENTO (40%) contaminados. Debe decomisarse el lote.

e) Caracoles operculados impropios para el consumo: No tienen brillo y producen espuma al presionarlos. Si la putrefacción ha comenzado se saca fácilmente y huele mal. Cuando está avanzada las partes blandas forman una papilla negra y fétida. Se efectúa una revisión eliminando los caracoles cuyo opérculo está roto o hundido.

**#9978**

**Fuente: SENASA**

**ANEXO IV****ESTIMACIONES SOBRE EL CÁLCULO DEL COSTO DE EXPORTACIÓN Y DEL PRECIO FOB**

Con fin de hacer un sondeo sobre la competitividad del precio en el mercado de destino, la investigación del costo de exportación del producto en vivo se estimó en base de un precio FOB de aproximadamente U\$S 3,00.

*Dado que no existe un costo único es importante exponer con claridad los supuestos sobre los cuales se efectuó el trabajo:*

*Producto: Caracol de tierra en estado vivo, con destino al consumo humano.*

*NCE : 0307.60.00*

*Volumen del módulo exportable: 1.000 Kilos*

*Vía : Aérea*

*Puerto de destino: Madrid - España*

*Modalidad de cobranza: Carta de Crédito*

*Moneda: dólar estadounidense*

*Precio FOB/2000 – Aeropuerto Ezeiza : 3 U\$S*

*Reintegro : 2,5 %*

*Derecho de exportación: 10 %*

*Devolución de divisas: hasta 180 días*

*Impuesto a las ganancias: 35 %*

Se parte del supuesto que el establecimiento no dispone de una planta de procesado propia habilitada por SENASA, por tal motivo para la estimación del costo de exportación del producto se toma el costo de producción intensiva en puerta de criadero/granja.

El transporte con control de temperatura y seguro interno para el traslado hasta la planta de procesado se calculó en base a un flete de U\$S 75.- sin IVA, en una unidad habilitada por SENASA, para un trayecto de aproximadamente 400 km. El traslado se puede realizar en bandejas plásticas apilables retornables. Para el traslado desde planta de procesado hasta Aeropuerto de Ezeiza se estimó un costo de U\$S 180.-

Los precios de embalaje se definieron en función de los presupuestos brindados por empresas vinculadas al sector envases y de acuerdo a la normativa establecida por SENASA:

<b>Item</b>	<b>Precio por unidad en U\$S</b>	<b>Precio por 1.000 kgs. en U\$S</b>
168 bolsas de red de Polietileno de Alta Densidad	0,025	4,20
84 Cajas de Poliestireno Expandido (telgopor)	1,40	117,60
84 rótulos con la identificación reglamentaria	0,20	16,80
9 rollos cinta embalaje	1,37	12,40
<b>Costo total embalaje</b>		<b>151,00</b>

El manejo de carga y el flete aéreo así como todos los servicios que hacen a la logística del transporte de animales vivos se calculó en función de presupuestos de empresa ligadas a dicha actividad.

**a) Gastos Pre - Exportación**

CONCEPTO	U\$S/Kg	U\$S / 1000 Kgs.
Costo de producción animal vivo en puerta criadero	1,300	1.300
Flete interno a planta de procesado	0,075	75
Servicio de acondicionamiento en planta de procesado con certificado SENASA	0,400	400
Embalaje	0,151	151
Gastos bancarios	0,08	80
Flete y Seguros Internos (Inland)	0,180	180
Manipuleo (Handiling – EDCASSA)	0,130	130
SENASA y autorizaciones varias	0,040	40
<b>Total Gastos Pre - Exportación</b>	<b>2,356</b>	<b>2.356</b>

**b) Otros gastos de exportación cuya base cálculo es el precio FOB = U\$S 3.-/Kg.**

CONCEPTO	%	U\$S por 1000 kgrs.
Gastos bancarios	1,5	45,00
Gastos despachante	1,5	45,00
Comisión Agente de Ventas	1,5	45,00
<b>Otros gastos</b>	<b>4,5</b>	<b>135,00</b>

**c) Utilidad : bases de cálculo precio FOB = U\$S 3.-/Kg.**

<b>Utilidad</b>	<b>5</b>	<b>155,00</b>
-----------------	----------	---------------

**d) Derechos de exportación : bases de cálculo precio FOB = U\$S 3.-/Kg.**

<b>Derechos</b>		
Derecho de exportación calculado por fuera del precio FOB = Derecho / 100 + derecho = 10/110 = 0,90 ( Como Exportar e Importar, Aldo Fratolocchi)	<b>9</b>	<b>270,00</b>

Gastos pre - exportación

**FOB** - \_\_\_\_\_ -  
- 1 - Gtos. Exp. - Derecho de Exp. - Utilidad - (Ut. - Acrecentamiento Ut. por incidencia fiscal) -

2.356  
- \_\_\_\_\_ - 3.000  
- 1 - 0.045 - 0.09 - 0.0511 - ( 0.0511x 0.5584 ) -

Precio FOB / ton. = 3.000

(Fuente metodología de cálculo : Como Exportar e Importar, Aldo Fratolocchi)

**Análisis de los Ingresos y Egresos**

<b>Ingresos</b>	<b>U\$S</b>	<b>Egresos</b>	<b>U\$S</b>
Precio FOB	3.000.-	<b>Gastos pre-exportación</b>	2.356.-
		Gastos bancarios	45.-
		Gastos despachante	45.-
		Comisión Agente de Ventas	45.-
		Derecho de exportación	270.-
		Subtotal	2.761.-
		Utilidad Neta de Impuesto	155.-
		Ingresos gravados (menos)	3.000.-
		Egresos	<u>2.761.-</u>
		Utilidad Bruta	239.-
		Imp. a las Ganancias	
		35 %	84.-
<b>Total Ingresos</b>	<b>3.000.-</b>	<b>Total Egresos + Utilidad</b>	<b>3.000.-</b>

e) Beneficios a la exportación : bases de cálculo precio FOB = U\$S 3.-/Kg.

**Dado que los beneficios a la exportación se perciben con posterioridad a la operación comercial se ha optado el criterio de no considerarlos al calcular el precio de exportación FOB**

<b>Reintegros por tonelada</b>	<b>2,5 %</b>	<b>U\$S 75,00</b>
--------------------------------	--------------	-------------------