

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS Y CÁMARAS DE FRÍO

Solicitud de: /
 (Tachar lo que no corresponda)

➤ **NOMBRE de la PERSONA o RAZÓN SOCIAL:**.....

➤ **DOMICILIO LEGAL:**.....
 LOCALIDAD:.....CP:.....
 PROVINCIA:

➤ **TEL./FAX:**.....

➤ **E-MAIL:**.....

➤ **CUIT Nº:**.....

ESPECIES QUE ALMACENA.....

➤ **UBICACIÓN de/I los ESTABLECIMIENTO/S**

①

.....Georeferencia (º-‘-’): Lat. S:.....Long. O:.....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA:.....

PROPIO/ARRENDADO
 (Tachar lo que no corresponda)

②

..... Georeferencia (º-‘-’): Lat. S:.....Long. O:.....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA:.....

PROPIO/ARRENDADO
 (Tachar lo que no corresponda)

LOCALIDAD y FECHA

DNI Nº:.....

FIRMA y ACLARACIÓN

La presente tendrá carácter de declaración jurada y deberá ser firmada por un responsable o apoderado, quien presentará la documentación que lo acredite como tal. **Completar con letra de imprenta.** El seguimiento del trámite es responsabilidad del interesado.

LEA ATENTAMENTE AL DORSO.

Extracto de la Resolución SAGPyA N° 48/98

9. OBLIGACIONES DEL EMPACADOR:

- 9.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o en quien éste delegue, toda la información relacionada con el proceso de acondicionamiento y empaque de las frutas y hortalizas, como así de las cámaras frigoríficas.
- 9.2. Mantener actualizados los datos de los artículos 6º (referido a los requisitos generales para la tramitación de la inscripción) y 8º (referido al pago del canon).
- 9.3. Llevar registro de sus actividades y remitir a la Dirección de Calidad Agroalimentaria la Declaración Mensual de Movimiento de Mercadería en planilla modelo antes del día SEIS (6) del mes siguiente del que se consigna el movimiento, directamente o por envío postal certificado.
- 9.4. Mantener los lugares o establecimientos de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y siendo responsables del fiel cumplimiento de las normas referidas a: recepción del producto; identificación de las partidas; manipuleo; tratamientos especiales de lavado, desinfección, encerado, etc.; selección, tamañado o calibrado; uso de envases reglamentarios; identificación de la mercadería empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o establecimiento de empaque y en el ámbito de su incidencia, según corresponda.