

DIRECCION DE AUDITORIA AGROALIMENTARIA

# DIGESTO

# DE NORMATIVA APLICABLE

## VETERINARIOS DE REGISTRO

ACTUALIZACION 2011

---

Calle 12 esq. 51, Torre I – Piso 6º (1900) La Plata  
Teléfono (0221) 429-5450  
e-mail: [veterinario@maa.gba.gov.ar](mailto:veterinario@maa.gba.gov.ar)  
Ministerio de Agroindustria  
Provincia de Buenos Aires



# INDICE

- DECRETO 1323/04 – Creación del Registro de Veterinarios de la Pcia de Buenos Aires.....	Pag. 3
- DECRETO 3725/07 – De los Contratos de los Médicos Veterinarios de Registro.....	Pag. 7
- DISPOSICION 775/08 –Horario de prestación de servicios de los Veterinarios de Registro.....	Pag. 11
- LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES N° 11.123.....	Pag. 15
- DEC. REGLAMENTARIO 2683/93.....	Pag. 17
- DEC. REGLAMENTARIO 2464/97.....	Pag. 21
- DISPOSICION N° 34/93 – Control de producción, tránsito de medias reses.....	Pag. 119
- DISPOSICION N° 26/95 DPG – Creación del Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes.....	Pag. 121
- DISPOSICION N° 395/97 DPG - Modificatoria de las normas de Disp. 26/95.....	Pag. 129
- DISPOSICION N° 221/98 DPG - Documentación de hacienda al ingreso de frigoríficos y sellos reglamentarios.....	Pag. 139
- DISPOSICION N° 807/98 DPG - Obligatoriedad de llevar libros rubricados en establecimientos cárnicos.....	Pag. 147
- DISPOSICION N°170/99 DPG - Permiso de Tránsito Provincial.....	Pag. 153
- DISPOSICION N° 436/99 DPG y M – Obligación de utilizar técnica de digestión artificial en análisis de Trichinella sp.....	Pag. 157
- DISPOSICION N° 134/03 DPG y M - Días y horarios de faena en mat.-frig.....	Pag. 161
- DISPOSICION N° 144/03 DPG y M – Tasas por Habilitación y Servicio de Inspección Veterinaria – Vencimientos.....	Pag. 163

## **CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**

- ARTICULO 154° bis- Transporte de sustancias alimenticias.....	Pag. 169
- ARTICULO 255° - Carne Picada: Definición y comercialización.....	Pag. 173
- RESOLUCION GMC MERCOSUR N° 80/96 – Buenas Prácticas.....	Pag. 175
- LEY 10.081/83 CODIGO RURAL DE LA PCIA. DE BS.AS.....	Pag. 187
- LEY 10.891/83 GUIA UNICA DE TRASLADO.....	Pag. 221
- DECRETO N° 878/94 – Reglamentario de la Ley 10.891/83.....	Pag. 225
- RESOLUCION N° 193/01 MAG y A y MODIFICATORIA 345/07 MAA – Reglamentación de Marcas y Archivo de Guías de Traslado.....	Pag. 229

## **REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS CARNICOS**

- Requisitos para habilitación de despostaderos.....	Pag. 233
- Requisitos para la habilitación de fábricas de chacinados y salazones.....	Pag. 235
- Requisitos para habilitación de mataderos frigoríficos.....	Pag. 237
- Requisitos para habilitación de remate de carnes y/o cámara frigorífica.....	Pag. 239
- Requisitos para habilitación de mataderos aves, lechones y especies menores.....	Pag. 241
- Requisitos para habilitación de graserías y triperías.....	Pag. 243
- DECRETO 2654/06 – Tasas de habilitación.....	Pag. 245
- MANUAL DE PROCEDIMIENTO N° 6: Uso del Permiso de Tránsito Provincial...	Pag. 251



- *DECRETO 1323/04 - Creación del Registro de Veterinarios de la Pcia de Buenos Aires.*
  
- *DECRETO 3725/07 - De los Contratos de los Médicos Veterinarios de Registro.*
  
- *DISPOSICION 775/08 -Horario de prestación de servicios de los Veterinarios de Registro*





**Decretos**

**DEPARTAMENTO DE ASUNTOS AGRARIOS**

**DECRETO 1323**

La Plata, 22 de junio de 2004

VISTO el Expediente N° 2500-3094/03, por intermedio del cual tramita la creación del Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses y su funcionamiento, en el marco de las exigencias previstas en la Ley N° 11.123; y

**CONSIDERANDO:**

Que resulta necesario compatibilizar la administración de los recursos humanos en la órbita del Ministerio de Asuntos Agrarios –Dirección Provincial de Ganadería y Mercados-, frente a la elevada demanda y requerimientos de fiscalización y certificación higiénico-sanitaria, acordes con el desarrollo y aumento constante de la producción y de la industria agroalimentaria del territorio provincial;

Que resulta necesario incrementar el número de médicos veterinarios que se ocupen de la fiscalización en materia de sanidad animal y alimentos de origen animal en todos sus ciclos de producción, a fin de lograr una adecuada compatibilización y racionalización operativa del sector;

Que por ello resulta conveniente acudir a profesionales idóneos para obtener la colaboración necesaria, a fin de dar adecuada respuesta a los elevados requerimientos aludidos precedentemente;

Que existen en la Provincia de Buenos Aires médicos veterinarios agrupados en sus respectivos Colegios de Profesionales, que pueden desempeñar adecuadamente estas tareas;

Que correspondería establecer el sistema de colaboración, bajo el exclusivo control de la Autoridad de Aplicación, proporcionando a quienes deseen participar del mismo el entrenamiento y capacitación necesario para ello;

Que la presente iniciativa deviene oficiosa en virtud de los alcances de la Ley N° 12.727 de Emergencia Económica y Decretos N° 1.842/01, 28/02, 29/02, 1581/02 y 1134/03, que han impuesto restricciones a la incorporación de nuevos agentes en la Administración Pública Provincial, y congelado las vacantes existentes;

Que lo expuesto se condice con el aumento paulatino y constante de la producción del sector;

Que a fojas 9 dictamina la Asesoría General de Gobierno, a fojas 27 informa la Contaduría General de la Provincia y a fojas 29 toma vista el señor Fiscal de Estado;

Por ello,

**EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

**DECRETA:**

Art. 1º.- Créase, en el ámbito del Ministerio de Asuntos Agrarios, el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, el que será implementado por la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados.

Art. 2º.- Para la inscripción en el Registro indicado precedentemente, será necesario: a) Ser médico veterinario con título habilitante expedido por autoridad competente, b) Estar inscripto en el Colegio Profesional correspondiente y acompañar constancia de vigencia de la matrícula respectiva, c) Acompañar Currículum Vitae describiendo los antecedentes personales y profesionales, d) Cumplir las exigencias que establezca la autoridad de aplicación que garantizará el entrenamiento necesario para el correcto desempeño de las tareas a cumplir.

Art. 3º.- No podrán inscribirse los profesionales sobre los cuales pese exoneración de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal, y/o aquellos sobre los cuales haya recaído orden de sumario administrativo que se encuentre en trámite. Tampoco deberán tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la Empresa donde desempeñarán las funciones de fiscalización.

Art. 4º.- Los profesionales inscriptos deberán cumplir, estricta e ineludiblemente, las siguientes obligaciones: Cumplir y hacer cumplir la Ley 10.891 (Guía Unica de Traslado), su Decreto Reglamentario N° 878/94, y las disposiciones de la Ley 11.123.

Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance para subsanarlas, o poniéndolas en conocimiento de quien corresponda cuando de ellos no dependan.

Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos, debiendo comunicarlo inmediatamente a la Autoridad de Aplicación.

Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento.

Elevar a la Autoridad de Aplicación en la fecha precisa que se les fije, las planillas, los partes y/o toda otra documentación que tenga como destino dicha Autoridad.

Presentar anualmente, antes del 15 de enero de cada año, la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados los trabajos realizados durante el año que se informa, proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección.

Tener a su cargo la firma, custodia y archivo, cuando corresponda, de toda la documentación sanitaria, especialmente Permisos de Tránsito Provinciales que amparen certificación para consumo de alimentos que egresen de los establecimientos que tenga asignados, debiendo rendir mensualmente, bajo declaración jurada de movimientos, un resumen que fijará la Autoridad de Aplicación.

Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.

Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.

Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.

En particular, deberán ajustarse a lo previsto en el Capítulo VI del Decreto 2.683/93 –del Personal Oficial–.

Art. 5º.- La pérdida de la matrícula profesional y/o el incumplimiento de las obligaciones atinentes a la calidad de veterinario de registro, dará lugar al retiro del Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, con las penalidades, responsabilidades y sanciones que en cada caso correspondan.

Art. 6º.- Toda vez que se determine el incumplimiento de las obligaciones por parte del Médico Veterinario Provincial de Registro, la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados lo dará de baja del padrón creado por el Artículo 1º, comunicando tal circunstancia al interesado, a la Empresa y al lugar de matriculación.

Art. 7º.- Los Médicos Veterinarios Provinciales de Registro serán asignados, previa selección por parte de los usuarios fiscalizados por la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados, en el marco de la Ley N° 11.123, a establecimientos faenadores, elaboradores y depósitos de productos o subproductos y derivados de origen animal, bajo la supervisión de los respectivos jefes de servicio y/o responsables oficiales de cada distrito.

Art. 8º.- Cuando la Autoridad de Aplicación determine la necesidad de un mayor nivel de control higiénico-sanitario de un establecimiento, por parte de uno o más Médicos Veterinarios de Registro Provincial, las empresas deberán seleccionar obligatoriamente al o a los profesionales del padrón creado por el Artículo 1º del presente Decreto, a

efectos de brindar mejores condiciones de control y fiscalización. Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los Médicos Veterinarios de Registro Provincial deberá ser comunicada por el establecimiento a la Dirección Provincial de Ganadería y Mercados antes de su ejecución, notificación esta que se realizará en forma fehaciente y con quince (15) días hábiles de anticipación a efectos que este Organismo pueda tomar las medidas que estime pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo. Cuando un Médico Veterinario de Registro Provincial renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y a la Dirección Provincial de Ganadería Mercados, con no menos de quince (15) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.

Art. 9º.- La vigencia de la inscripción en el Registro creado por el Artículo 1º será anual, por año calendario. Su renovación deberá cumplimentar los requisitos exigidos en los Artículos 3º y 4º del presente Decreto.

Art. 10.- La Dirección Provincial de Ganadería y Mercados extenderá un certificado de Médico Veterinario Provincial de Registro, una vez verificados los extremos de admisión, que incluirán el cotejo de datos y antecedentes personales del postulante.

Art. 11.- La Dirección Provincial de Ganadería y Mercados pondrá a disposición del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, de las autoridades bromatológicas de cada municipio y de los Colegios Veterinarios correspondientes, la nómina de veterinarios inscriptos, con la finalidad que sean reconocidos con facultades para garantizar certificaciones higiénico-sanitarias de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal, en todas su etapas que se encuentren bajo su control.

Art. 12.- A todos los efectos del presente Decreto, se entiende por Médico Veterinario Provincial de Registro al profesional contratado por la Empresa, seleccionado del padrón del Registro creado en el Artículo 1º.

Art. 13.- La Autoridad de Aplicación estará facultada al dictado de normas aclaratorias y complementarias que establecerán los mecanismos de operatividad, coordinación y capacitación que deberán seguir los profesionales inscriptos.

Art. 14.- El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

Art. 15.- Regístrese, notifíquese al Señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y pase al Ministerio de Asuntos Agrarios, a sus efectos.

**SOLA**  
**I. M. Oroquieta**



**DEPARTAMENTO DE ASUNTOS AGRARIOS**  
**DECRETO 3.725**

La Plata, 3 de diciembre de 2007.

VISTO el expediente N° 22224-15/07, mediante el cual tramita la adopción de normas complementarias del Decreto N° 1323/04, que crea, en el ámbito del Ministerio de Asuntos Agrarios, el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, en el marco de las disposiciones de la Ley Provincial N° 11.123, y

**CONSIDERANDO:**

Que conforme a lo prescripto por el artículo 2° del Decreto precitado, para la inscripción en el referido registro es necesario poseer el título de Médico Veterinario y encontrarse inscripto en la Matrícula del Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires;

Que de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 12 del aludido Decreto, se entiende por Médico Veterinario Provincial del Registro, al profesional contratado por la empresa, seleccionado del registro creado en el artículo 1° del mismo cuerpo legal;

Que los Médicos Veterinarios inscriptos en el registro mencionado, cuya misión es controlar la higiene, sanidad y aptitud para el consumo de los productos, subproductos y derivados de origen animal, presentan un servicio destinado a la protección de la salud pública, y por consiguiente los contratos que celebren con las empresas deben ajustarse a las obligaciones que emergen del Decreto N° 1323/04 y hallarse debidamente registrados;

Que asimismo, resulta conveniente, con propósitos de transparencia y de prevención de eventuales conflictos, que el pago de los honorarios al Médico Veterinario de Registro, no sea efectuado en forma directa por las empresas, sino a través de una entidad pública de probado prestigio social;

Que en este sentido, las normas regulatorias del ejercicio privado de la Profesión Veterinaria en la Provincia de Buenos Aires (artículo 41 del Decreto N° 1420/83, reglamentario del Decreto-Ley N° 9686/81, y Resolución del Colegio de Veterinarios N° 152/84), prescriben, con fines de control del ejercicio de la profesión, el registro obligatorio de dicha entidad, de todo contrato de prestación de servicios que celebren los Veterinarios; y el artículo 38 del Decreto N° 154/89, reglamentario de la Ley N° 10.526, cuya autoridad de aplicación es el Ministerio de Asuntos Agrarios, que los pagos de los honorarios de los Veterinarios puedan efectuarse por intermedio del Colegio de Veterinarios;

Que por las razones antedichas, resulta conducente establecer un mecanismo que contemple la creación de recursos que permita afrontar los gastos que ocasionará la implementación del sistema de pago de honorarios profesionales, que se estima en un tres por ciento (3%), según se deduce del estudio aportado por el Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, obrante a fojas 6/7, del importe de los honorarios que mensualmente abonen las empresas a los Veterinarios;

Que a foja 10 y vuelta dictamina la Asesoría General de Gobierno, a foja 11 informa la Contaduría General de la Provincia de Buenos Aires, y a foja 12 y vuelta toma vista el Señor Fiscal de Estado;

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por la Ley N° 11123;

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, DECRETA:

ARTICULO 1°. Los contratos que suscriban los Médicos Veterinarios, inscriptos en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, con las empresas, en el marco del Decreto N° 1323/04, deben ser registrados por dichos profesionales en el Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, dentro del plazo de diez (10) días, contados desde la fecha de su celebración. El registro se efectuará una vez controlado el contenido de los contratos, remitiéndose copia certificada de los mismos a la Dirección de Contralor y Fiscalización Agroalimentaria del Ministerio de Asuntos Agrarios. La Dirección de Contralor y Fiscalización Agroalimentaria del Ministerio de Asuntos Agrarios, debe llevar un registro actualizado, por empresa habilitada, de todos los contratos que las mismas suscriban con los médicos veterinarios, inscriptos en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, en el marco del Decreto N° 1323/04.

ARTICULO 2°. Los importes correspondientes a los honorarios que perciban los Médicos Veterinarios de Registro, como retribución por sus servicios, se abonará por intermedio del Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, debiendo, a tal fin, las empresas depositar un tres por ciento (3 %) en concepto de gastos administrativos en la cuenta del Banco de la Provincia de Buenos Aires que indique la citada entidad, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, quien deberá, una vez acreditados, comunicar a la Dirección de Contralor y Fiscalización Agroalimentaria, toda irregularidad o retraso que detecte con relación al pago de los honorarios veterinarios. Dicho porcentaje debe ser calculado sobre el monto total y mensual que la empresa contratante abone en concepto de honorarios al profesional contratado.

ARTICULO 3°. Aprobar el Modelo de Contrato de Prestación de Servicios Profesionales del Médico Veterinario de Registro, que pasa a formar parte como Anexo único del presente Decreto.

ARTICULO 4°. El presente Decreto será refrendado por el Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

ARTICULO 5°. Registrar, notificar al señor Fiscal de Estado, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al SINBA. Cumplido, archivar.

**Raúl Rivara Felipe Carlos Solá**

Ministro de Asuntos Agrarios Gobernador

ANEXO UNICO

N° DE REGISTRO:

----Entre el señor/a.....(documento de identidad N°.....), Médico Veterinario, Matrícula N°..... del Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerenses, creado por Decreto N° 1323/04, con domicilio en la calle..... N°..... de la ciudad de .....en adelante “El profesional”, y por otra el señor/a.....(documento de identidad N° .....), con domicilio en la calle..... N°..... de la ciudad de ..... en carácter de propietario, en lo sucesivo “El contratante”, convienen en celebrar el presente contrato, sujeto a las siguientes cláusulas:-----

PRIMERA: “El Profesional” se obliga a prestar sus servicios como Veterinario de Registro en el Establecimiento habilitado para el rubro....., propiedad de....., ubicado en calle..... N° .....de la ciudad de.....

SEGUNDA: “El Profesional” deberá cumplir con las obligaciones que prescribe el artículo 4 del Decreto N° 1323/04 y hacer cumplir las Resoluciones, Disposiciones, Circulares y Ordenes de Servicio del Ministerio de Asuntos Agrarios, vigentes a la fecha y/o las que rijan en el futuro, sea por sustitución, suplementación o ampliación de las actuales.-----

TERCERA: “El profesional” prestará servicios dentro del horario de actividades declarado por la empresa por un máximo de..... horas semanales.-----

CUARTA: Las partes acuerdan que por estos servicios, “El contratante” abonará a “El profesional” la cantidad de pesos.....(\$.....) mensuales, pagaderos del uno al cinco del mes siguiente al que fueron prestados.-----

QUINTA: “El Profesional” ajustará su desempeño a las normativas precitadas, sin que “El propietario” pueda contravenir las mismas.-----

SEXTA: La mora se producirá de pleno derecho, por el simple vencimiento de los plazos, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna.-----

SEPTIMA: “El contratante” se obliga a exhibir, en un lugar perfectamente visible del establecimiento, con caracteres fácilmente legibles, el nombre y el número de matrícula de “El profesional” como así el título habilitante.-----

OCTAVA: El presente contrato tendrá una duración de....., a contar del día primero del mes de.....del año.....

NOVENA: Las partes podrán rescindir el presente contrato, transcurrido el primer trimestre de su vigencia, para lo cual la que haga uso de esta opción deberá preavisar a la otra en forma fehaciente, con una antelación mínima de treinta (30) días.-----

DECIMA: El presente contrato deber ser registrado por “El Profesional” en el Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, en su condición de entidad encargada de vigilar y controlar el ejercicio de la profesión, dentro de los diez (10) días de celebrado el mismo.-----

DECIMO PRIMERA: Las partes acuerdan que los honorarios que perciba “El Profesional” como retribución, se abonarán por intermedio del Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, debiendo a tal fin “El contratante”, depositar mensualmente los importes respectivos, con más un tres por ciento (3%) en concepto de gastos administrativos, en la cuenta N° ..... que dicha entidad posee en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, Sucursal....., dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, quien deberá, una vez acreditados los mismos, abonarlos al Veterinario.-----

DECIMO SEGUNDA: Para todos los efectos legales del presente contrato, las partes constituyen domicilios especiales en los indicados respectivamente al inicio de este contrato, donde serán válidas todas las notificaciones o intimaciones judiciales o extrajudiciales que se les practiquen y se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios del Departamento Judicial de.....

-----En prueba de conformidad con las cláusulas que anteceden, las partes suscriben cuatro (4) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, uno para “El contratante”, uno para “El profesional”, uno para su registro en el Ministerio de Asuntos Agrarios, y el restante para el Colegio de Veterinarios de la Provincia de Buenos Aires, en la ciudad de ....., a los .....días del mes de.....de dos mil.....



**VISTO** el expediente N° 22300-1535/2008, mediante el cual tramita la necesidad de establecer pautas horarias para el desarrollo de la actividad que llevan adelante los médicos veterinarios en los establecimientos enmarcados en la Ley N° 11.123 y sus reglamentaciones, y

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 7° de la Ley N° 11.123 creó el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial el que tiene como misión garantizar el estado higiénico sanitario de los establecimientos habilitados y asegurar la aptitud para el consumo de productos, subproductos o derivados de origen animal;

Que ello representa un servicio destinado a la protección de la salud pública con lo cual dicha inspección debe prever de forma estricta las pautas para el desarrollo de esta actividad;

Que el Servicio de inspección veterinaria provincial, es ejercido conforme la Ley N° 11.123 por la Autoridad de Aplicación, por los municipios que hayan suscripto convenios con la Autoridad o por los Veterinarios inscriptos en el Registro provincial conforme Decreto N° 1323/2004;

Que sin perjuicio de la carga horaria establecida al efecto de llevar adelante la actividad no puede soslayarse la importancia que la banda horaria fijada entre las partes comprenda necesariamente el tiempo de elaboración de productos o faena de animales atento el objetivo que conlleva la inspección;

Que en virtud de lo expuesto corresponde dictar el presente acto administrativo estableciendo la obligatoriedad de permanencia dentro del horario pactado entre las partes durante la etapa de elaboración de productos o faena de animales;

Que el presente se halla suscripto para el dictado del presente de conformidad a la Ley N° 11.123 y Decreto Reglamentario N° 2.464/1997;

Por ello,

**EL DIRECTOR DE CONTRALOR AGROPECUARIO,  
FORESTAL Y AGROALIMENTARIO  
DISPONE**

**ARTICULO 1°.** Establecer a partir de la entrada en vigencia de la presente que el horario de prestación del Servicio de Inspección Veterinaria llevado a cabo por los médicos veterinarios pertenecientes a esta Jurisdicción, los municipios que hayan suscripto convenio con esta Secretaria de Estado y los Médicos Veterinarios inscriptos en el Registro provincial creado por Decreto N° 1.323/2004, pautado entre las partes

intervinientes deberá comprender inexcusablemente el horario de elaboración de productos, subproductos o sus derivados, y de faena de animales y despostaderos.

**ARTICULO 2°.** En el resto de los establecimientos el Servicio de Inspección Veterinaria deberá llevarse a cabo en el horario que lo requiera el desarrollo de la actividad.

**ARTICULO 3°.** Durante el horario establecido en el artículo 1° los médicos veterinarios encargados de la inspección veterinaria no podrán ausentarse del establecimiento, caso contrario serán pasibles de las sanciones a que diere lugar dicha conducta.

**ARTICULO 4°.** Los contratos que se celebren entre el médico veterinario y el titular del establecimiento conforme el Decreto N° 1323/2004 y 3725/2007 deberán contemplar en su cláusula tercera la obligatoriedad prevista en la presente.-

**ARTICULO 5°.** Registrar, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al SINBA. Cumplido archivar.

***DISPOSICION N° 775***

- *LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES  
N° 11.123*
- *DEC. REGLAMENTARIO 2683/93*
- *DEC. REGLAMENTARIO 2464/97*
- *DISPOSICION N° 34/93*
- *DISPOSICION N° 26/95 DPG*
- *DISPOSICION N° 395/97 DPG*
- *DISPOSICION N° 221/98 DPG*
- *DISPOSICION N° 807/98 DPG*
- *DISPOSICION N°170/99 DPG*
- *DISPOSICION N° 436/99 DPG y M*
- *DISPOSICION N° 134/03 DPG y M*
- *DISPOSICION N° 144/03 DPG y M*



## LEY 11.123

### EL SENADO Y CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE LEY

**Art. 1°.-** La Habilitación y funcionamiento de los Establecimientos donde se faenen animales, se elaboren, depositen o transporten productos, subproductos y derivados de origen animal, las distintas categorías y el ámbito de comercialización en el territorio de la Provincia de Buenos Aires que les corresponda, será regido por lo prescripto en la presente ley y su Decreto Reglamentario, como así también la habilitación de los vehículos o medios de transportes utilizados para tal fin.

**Art. 2°.-** Las categorías a que se refiere el artículo 1°, son las siguientes:

#### **MATADERO A:**

Se entiende por tal Establecimiento donde se sacrifican animales, poseen Cámara Frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos derivado de la faena y las carnes industrializadas.

#### **MATADERO B:**

Su ámbito de actuación será el abastecimiento del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

#### **MATADERO C:**

Su ámbito de actuación será el abastecimiento del Partido dentro del cual esta instalado.

#### **MATADERO RURAL:**

Su ámbito de actuación será el abastecimiento de la zona rural donde funciona.

El Organismo de Aplicación fijara la capacidad de faena en cada Establecimiento.

**Art. 3°.-** El régimen a que se hace mención en la presente ley, comprenderá:

- a) Los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria.
- b) Los aspectos higiénicos sanitarios de la faena, de la elaboración o procesamiento, y de la industrialización de todo tipo de carnes y sus derivados.
- c) El régimen de transporte de carnes, productos y subproductos.
- d) Las obligaciones a cumplimentar por la Inspección Veterinaria.
- e) Las obligaciones a cumplimentar con el Establecimiento.

**Art. 4°.-** Todas las carnes, productos, subproductos o derivados de origen animal, que se comercialicen en los ámbitos a que se refiere el artículo 2°, deberán contar con los sellos y la certificación Sanitaria correspondiente, expedidas por el Organismo Provincial Competente. Quedan exceptuados de esta exigencia, así como las previsiones del artículo 1° de la presente ley, los Mataderos tipo "A", que cuenten con habilitaciones, controles e Inspección Sanitaria Nacional. La Provincia en ejercicio de sus últimas atribuciones y en cualquier circunstancia, podrá hacer uso de su poder de policía.

**Art. 5°.-** Prohíbese la introducción a la Provincia, de productos cárneos o derivados procedentes de otras Jurisdicciones y que carezcan de la certificación correspondiente otorgada por el Organismo competente; en igual forma, queda prohibido para Establecimientos ubicados en territorio provincial, trasladar el producto de la faena o elaboración fuera de los límites de la Provincia, salvo expresa autorización de igual Organismo.

**Art. 6°.-** El Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, por intermedio de la Provincial de Ganadería, será el Organismo de Aplicación de la presente ley de las normas reglamentarias y complementarias que dicten. A esos fines, podrá coordinar las tareas para fiscalizar su cumplimiento con las autoridades municipales, las que quedan obligadas a aplicarlas en sus respectivas jurisdicciones, prevaleciendo sobre toda otra disposición local. Cuando se apliquen multas como consecuencia de infracción verificada por las autoridades comunales, los respectivos Municipios tendrán una participación en el monto de aquellas, cuyo porcentaje será fijado por la reglamentación.

La autoridad de aplicación podrá asimismo, solicitar la colaboración de otros Organismos, provinciales para su mejor cometido.

**Art. 7°.-** Crease el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, el que dependerá de la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca y cuya misión será garantizar el estado higiénico - sanitario de los Establecimientos habilitados y asegurar la aptitud para el consumo de productos, subproductos o derivados de origen animal.

**Art. 8°.-** El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, será ejercido por la autoridad de aplicación en todos aquellos Establecimientos comprendidos por la presente ley, pudiendo convenir con los Municipios, de conformidad con el artículo 6°, el control e inscripción local de los Establecimientos habilitados para la comercialización dentro de uno o más partidos.

**Art. 9°.-** La Inspección Veterinaria Municipal, cuando así se acordare, de conformidad con el artículo anterior, se efectuara bajo la supervisión del organismo de Aplicación, el que podrá actuar en forma concurrente, asistiendo a los Organismos locales.

**Art. 10°.-** Las Comunas, que efectúen en su jurisdicción el Servicio de Inspección Veterinaria Municipal, quedan facultadas para percibir las tasas señaladas en el artículo 12°, inciso c) de la presente ley.

**Art. 11°.-** El Servicio de Inspección Veterinaria, será desempeñado por profesionales médicos veterinarios y para - técnicos, cuyas funciones serán determinadas por la reglamentación.

**Art. 12°.-** Establécese un régimen de Tasas únicas y uniformes para todo el ámbito de la Provincia por prestación de los siguientes servicios:

- a) Tasa por aprobación de planos de obras y Memorias descriptivas y operativas de los establecimientos comprendidos en los artículos 1° y 2° de la presente ley.
- b) Tasa en concepto de habilitación y rehabilitación de los citados Establecimientos.
- c) Tasa en concepto de Inspección Veterinaria, la que se fijara unitariamente por animales faenados, y discriminada por especies o por Kilogramos de productos elaborado.
- d) Tasa en concepto de análisis físicos químicos y bromatológicos.

**Art. 13°.-** El valor de las tasas mencionadas en el artículo anterior, será establecido y regulado por el Poder Ejecutivo, a propuesta del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.

**Art. 14°.-** Crease el Fondo “Ley Provincial Sanitaria de Carnes”, el que estará formado por los siguientes recursos:

- a) Aportes provenientes de las tasas establecidas en el artículo 12°.
- b) Recaudación provenientes de multas , recargos, intereses y demás conceptos emergentes de infracciones a la presente ley.
- c) Donaciones y legados, los que deberán ser aceptados por el Poder Ejecutivo.

**Art. 15°.-** El Fondo “Ley Provincial Sanitaria de Carnes”, será acumulativo y únicamente podrá ser utilizado en el cumplimiento de los objetivos señalados en el artículo 7° de la presente ley.

**Art. 16°.-** Aquellos Establecimientos comprendidas en esta ley. que ala fecha de su publicación se encuentren en diversas etapas de adecuación a la Ley 22.375 y sus Decretos Reglamentarios, contarán con un permiso provisorio de faenamamiento o de elaboración, e que será otorgado por el Organismo de Aplicación.

Los Establecimientos que deban adecuar sus instalaciones a lo prescripto en esta ley, deberán ajustarse a los plazos y etapas que oportunamente fije el Organismo de Aplicación, que en ningún caso podrá exceder los treinta y seis (36) meses desde el momento de promulgación de la presente ley.

**Art. 17°.-** Los Establecimientos comprendidos en la presente ley deberán contar previamente para su inscripción y habilitación, con los correspondientes certificados de radicación y autorización de desagües industriales, otorgados por los Organismos competentes en cada materia.

**Art. 18°.-** Queda prohibida a partir de la publicación de la presente ley, la faena o procesamiento de productos cárneos, subproductos o derivados de origen animal, en los Establecimientos no autorizados por el Organismo de Aplicación.

**Art. 19°.-** Autorízase a la autoridad de aplicación a clausurar preventivamente, total o parcialmente aquellos Establecimientos, cuyas condiciones higiénico - sanitarias hagan peligrar la salud humana.

**Art. 20°.-** Toda Infracción a las normas de la ley y a sus reglamentaciones, dará lugar a la aplicación de las siguientes sanciones, las que podrán ser acumuladas:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables entre el valor de cien (100) y cien mil (100.000) Kg. de carne vacuna, cuyo precio será el que publique el Boletín Oficial de la Junta Nacional de Carnes, en la Categoría Novillos de Consumo (400 - 420 Kilogramos) en el mes inmediato anterior.
- c) Suspensión de hasta un año o cancelación de la inscripción en los respectivos Registros.
- d) Clausura definitiva de los Establecimientos.
- e) Comiso de los productos involucrados en la infracción.

De acuerdo a los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos, se podrá disponer además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión de los hechos.

Las sanciones serán impuestas por la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, y se aplicara supletoriamente la Ley de Faltas Agrarias.

**Art. 21°.-** Prohíbese la comercialización o donación de los productos, subproductos y derivados decomisados y calificados como no aptos para el consumo, los que deberán ser desnaturalizados de inmediato.

**Art. 22°.-** Autorízase a la autoridad de aplicación a celebrar convenios con otros Organismos nacionales, provinciales y/o internacionales, a fin de coordinar acciones y demás aspectos que se consideren necesarios para la eficaz aplicación de la presente ley.

**Art. 23°.-** Derogase el Decreto - Ley 9753/81, y toda norma que se oponga a la presente ley.

**Art. 24°.-** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

### **Decreto Reglamentario N° 2683/93**

Visto el expediente N° 2736-304/93 y agregados del ministerio de la Producción, por el cual se gestiona reglamentar la Ley Provincial de Carnes N° 11.123 y su modificatoria, Ley N° 11.306; y CONSIDERANDO: Que en el citado reglamento se definen los distintos requisitos a los que deberán adjuntarse los establecimientos regidos por la Ley 11.123 para proceder a su habilitación por la autoridad de aplicación. Que asimismo se reafirma que la autoridad de aplicación y de fiscalización del régimen que se reglamenta será la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de la Producción (conforme a las actuales competencia atribuidas por la Ley de Ministerio al ex Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.

Que en tal sentido se consignan además las atribuciones de los profesionales que se desempeñaran en el Servicio de Inspección Veterinaria.

Que se han elevado además aspectos que hacen a la reglamentación del Fondo "Ley Provincial Sanitaria de Carnes" creada por el Art. 14° de la Ley.

Que a fs. 6 obra dictamen de la Asesoría Central de Gobierno.

Que a fs. 7 y 9 se expiden respectiva y concordantemente la Contaduría General de la Provincia y la Dirección Provincial de Presupuesto.

Que a fs. 12, obra vista del señor Fiscal de Estado.

Por ello, EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

## **DECRETA**

**ARTICULO 1°.-** Apruébese la reglamentación de la Ley 11.123y su modificatoria. Ley 11.306 (“Ley Provincial Sanitaria de Carnes”), que en Anexos I y II pasa a formar parte integrante del presente Decreto.

**ARTICULO 2°.-** Facultase a la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de la Producción dictar normas aclaratorias y complementarias de la reglamentación que se aprueba por el presente.

**ARTICULO 3°.-** El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de la Producción.

**ARTICULO 4°.-** Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y vuelva al Ministerio de la Producción a sus efectos.

Dr. CARLOS BROWN  
Ministro de la Producción  
Provincia de Buenos Aires

Dr. EDUARDO ALBERTO DUHALDE  
Gobernador de la Provincia de Bs. As.

## **REGLAMENTACION LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES**

### **ANEXO I DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTICULO 1°.-** Las materias reguladas por la Ley Provincial de Carnes (Ley 11.123) y su modificatoria (Ley 11.306) se regirán por las disposiciones de la presente reglamentación y las complementarias que se dicten en el futuro con arreglos de las mismas.

#### ***Ambito de aplicación***

**ARTICULO 2°.-** Se Hallan comprendidas en el marco leal definido por los Artículos 1° y 3° de la ley, los establecimientos indicados en el Anexo II, en el cual se consignan todos los aspectos que hacen a los requisitos de habilitación, funcionamiento y obligaciones a cumplimentar por la inspección veterinaria.

#### ***Ambito de aplicación***

**ARTICULO 3°.-** Será autoridad de Aplicación y Fiscalización de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes y sus reglamentaciones la Dirección Provincial de Ganadería.

**ARTICULO 4°.-** A los fines de la implementación de la presente reglamentación, la Autoridad de Aplicación podrá celebrar convenios de colaboración con los Municipios para la realización de tareas conjuntas.

En ningún caso estos acuerdos implicaran delegación del Poder de Policía.

Fijase en un cincuenta por ciento (50 %) el monto de participación de los Municipios a que se refiere el primer párrafo de este artículo en las multas que se apliquen como consecuencia de una infracción verificada por las autoridades comunales.

**ARTICULO 5°.-** La Dirección Provincial de Ganadería expedirá, previa aprobación, los sellos y certificaciones sanitarias que correspondan de conformidad a las reglamentaciones vigentes.

#### ***Servicio de Inspección Sanitaria***

**ARTICULO 6°.-** El Servicio de Inspección Veterinaria que se crea por el Artículo 7° de la Ley, será ejercido por los profesionales que la Autoridad de Aplicación afecte al mismo de conformidad a las estructuras orgánico - funcional de las mismas y que pertenezcan a la dependencia con competencia exclusiva en la materia.

Las funciones de los profesionales médicos, veterinarios y ayudantes que actúen en el mismo se determina en el Anexo II.

**ARTICULO 7°.-** Los convenios de los Municipios que puedan originarse con motivo del ejercicio del Servicio de Inspección Veterinaria tendrán los alcances previstos en cuanto a su objeto en el Artículo 4° del presente, pudiendo actuar en forma conjunta con la autoridad de Aplicación.

**ARTICULO 8°.-** Las comunas que perciban las tasas señaladas en el Artículo 12° inciso c) de la ley, deberán depositar, dentro de los siete días de percibido y en el Banco de la Provincia de Buenos Aires por transferencia o interdepósito en la cuenta creada al efecto por el Artículo 9° del presente, los montos que arrojen a favor de la Dirección competente, una vez deducido el porcentaje que le corresponda.

#### ***Régimen Financiero (Recursos - Gastos e Inversiones)***

**ARTICULO 9°.-** Los fondos que correspondan a la Provincia por los conceptos determinados en los incisos a) b) y c) del Artículo 14° de la ley 11.123, ingresaran a la cuenta que se formara para ese fin denominada “Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123”.

**ARTICULO 10°.-** De conformidad a lo dispuesto por los Artículos 7° y 15° de la Ley N° 11.123, los fondos podrán ser destinados a:

- a) La compra de vehículos con expresa y exclusiva afectación al Servicio de Inspección veterinaria.
- b) La contratación de profesionales y técnicos especializados para la realización de estudios y labores concretas destinadas al mejoramiento del Servicio.
- c) Contratación del personal técnico administrativo para fines específicos del mismo Servicio.
- d) La adquisición del instrumental técnico y científico de necesidad para la prestación del Servicio.
- e) El otorgamiento de becas de perfeccionamiento para estudiantes y profesionales de establecimientos educativos públicos nacionales o provinciales de nivel terciario o universitario.
- f) El pago de viáticos y movilidad para los agentes con funciones en tareas de fiscalización agropecuaria o universitaria.
- g) A la organización de la enseñanza sanitaria y divulgación científica.
- h) La adquisición de drogas, reactivos y medios de cultivo destinados a los análisis físicos químicos y bacteriológicos a fin de determinar la aptitud de los productos.

**ARTICULO 11°.-** Las contrataciones y compras autorizadas en el Artículo 10° del presente anexo deberán cumplimentar las disposiciones establecidas en el régimen de contrataciones en vigencia y con sujeción a las normas que determina la Ley de Contabilidad para este tipo de operaciones.



## **Decreto Reglamentario N° 2464/97**

Visto el expediente N° 2736-694/94 del Ministerio de Asuntos Agrarios, por intermedio del cual tramita la aprobación de la reglamentación a la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, y su modificatoria N° 11.306, en sus Capítulos X, XII al XVII y XXI; y CONSIDERANDO: Que en la citada reglamentación se establecen los requisitos que deberán cumplimentar los establecimientos regidos por la Ley N° 11.123, no contemplados por la normativa aprobada por el Decreto N° 2683/93, para obtener su habilitación por la Autoridad de Aplicación. Que la Autoridad de Aplicación y de Fiscalización del régimen que se reglamenta será la Dirección Provincial de Ganadería, dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios, conforme a las actuales competencias atribuidas por la Ley de Ministerios.

Que a fs. 61 toma intervención la Contaduría General de la Provincia, a fs. 117 obra dictamen de la Asesoría General de Gobierno, por el que ese organismo asesor manifiesta la conveniencia de que la reglamentación que se apruebe, se incorpore como Anexo III del Decreto N° 2683/93; y que a fs. 120 toma vista el señor Fiscal de Estado.

Por ello, EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

### **DECRETA**

**ARTICULO 1°.-** Apruébese la reglamentación de los Capítulos X, XII al XVII y XXI de la Ley Provincial de Carnes N° 11.123, cuyo texto pasa a formar parte integrante del presente acto, quedando como Anexo III del Decreto N° 2683/93.

**ARTICULO 2°.-** El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

**ARTICULO 3°.-** Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y vuelva al Ministerio de Asuntos Agrarios a sus efectos.

Dr. EDUARDO ALTHABE  
Ministro de Asuntos Agrarios  
Provincia de Buenos Aires

Dr. EDUARDO ALBERTO DUHALDE  
Gobernador de la Provincia de Bs. As.

## **ANEXO II**

### **CAPITULO I**

#### **DEFINICIONES GENERALES**

##### **1.1. REGLAMENTO**

Se entiende por reglamento al conjunto de normas a las que deberán someterse los establecimientos dedicados a la faena y/o elaboración de productos, subproductos y derivados de origen animal.

##### **1.1.1. AMBITO DE APLICACION**

Este reglamento será de aplicación en todos los establecimientos habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería.

##### **1.1.2. INSPECTOR VETERINARIO**

Es aquel profesional integrante del Servicio de Inspección Veterinario que ejerce el control higiénico - sanitario de los productos, subproductos y derivados de origen animal en todas sus etapas.

##### **1.1.3. CONDICIONES O REQUISITOS**

Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias que deben cumplimentar los establecimientos, vehículos, envases, etc. para ser habilitados como tales.

##### **1.1.4. ALIMENTO**

Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales.

Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este reglamento.

##### **1.1.5. ALIMENTO ENRIQUECIDO**

Se entiende por alimento enriquecido aquel al que se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento o agregar valores ausentes en el que se desea enriquecer.

##### **1.1.6. ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO O FALSIFICADO**

Se entiende por alimento alterado, adulterado o falsificado aquellos que no responden a las definiciones respectivas de los textos en vigencia.

##### **1.1.7. ANIMAL**

Se entiende por animal a la unidad viva de cualquier especie zoológica.

##### **1.1.8. CARNE**

Se entiende por carne a la parte muscular y a los tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, se incluye su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, como así también al diafragma.

Por extensión se incluyen las aves de corral y de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano.

En cambio, no se considera carne a los músculos del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

En la especie porcina, se exceptúa de la definición de "carne" a la piel.

##### **1.1.9. FAENA**

Se entiende por faena al trabajo comprendido desde el sacrificio del animal, pasando por su entrada a cámara frigorífica hasta su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, media reses o cuartos.

#### **1.1.10. RES**

Se entiende por res, carcasa o canal a la materia prima, una vez efectuada la faena de especies permitidas para el consumo humano, luego del sacrificio, sangrado, desollado, de extirpada la cabeza, las extremidades a nivel del carpo y tarso, cola, mamas y eviscerado. Se exceptúa en la especie porcina lo que respecta al desollado y a la extirpación de la cabeza y patas.

#### **1.1.11. MEDIA RES**

Se entiende por media res a cada una de las partes en que se divide la res, luego de efectuado un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

#### **1.1.12. CORTE**

Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

#### **1.1.13. TROZO, PEDAZO, RECORTE**

Se entiende por trozo, pedazo, recorte, aquella parte de la res que no responde a la definición de corte.

#### **1.1.14. VISCERAS**

Se entiende por vísceras a cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

#### **1.1.15. ACHURAS**

Se entiende por achuras al conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

#### **1.1.16. MENUDOS**

Se entiende por menudos, al conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.

#### **1.1.17. PRODUCTOS CARNEOS**

Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

#### **1.1.18. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

Los productos de origen animal se denominarán según su procedencia:

- a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, sean de especies domésticas o silvestres.
- b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carnes, huevos, etc.).
- c) Productos de la pesca: Cuando procedan de los peces, moluscos y crustáceos de mar destinados al consumo humano.

#### **1.1.19. SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

Se entiende por subproductos de origen animal todo aquello que no se halle comprendido en la definición de carne.

#### **1.1.20. DIVISION DE SUBPRODUCTOS EN COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**

Los subproductos de origen animal se dividen en:

- a) Comestibles para la especie humana: grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón, etc.
- b) Incomestibles para la especie humana: sebo, cuero -se exceptúa el cuero del cerdo, pluma, hueso, etc.

#### **1.1.21. DERIVADOS**

Se entiende por derivado a todo aquel producto y/o subproducto que haya sido sometido a un proceso de elaboración.

#### **1.1.22. ELABORACION**

Se entiende por elaboración al proceso al que se somete a los productos y/o subproductos de origen animal.

#### **1.1.23. ESTABLECIMIENTO**

Se entiende por establecimiento al espacio físico habilitado por la Dirección Provincial de Ganadería para algunos de los fines previstos en la Ley Provincial Sanitaria de Carnes n° 11123.

#### **1.1.24. FRIGORIFICO**

Se entiende por frigorífico, al establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

#### **1.1.25. MATADERO**

Se entiende por matadero al establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no, realizarse tareas de elaboración y/o industrialización.

#### **1.1.26. MATADERO-FRIGORIFICO TIPO "A"**

Se entiende por tal el establecimiento donde se sacrifican animales, poseen Cámara Frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos derivados de la faena y las carnes industrializadas.

#### **1.1.27. MATADERO-FRIGORIFICO TIPO "B"**

Se entiende por Matadero - Frigorífico tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos y cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

#### **1.1.28. MATADERO - FRIGORIFICO TIPO "C"**

Se entiende por Matadero - Frigorífico tipo "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos y las carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del ámbito del partido donde está instalado.

#### **1.1.29. MATADERO RURAL**

Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos cuyas carnes y menudencias deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro de la zona rural para la que expresamente fue autorizados.

#### **1.1.30. TRIPERIA - MENUDENCIAS MONDONGUERIA**

Es aquel establecimiento o sección de establecimiento donde se procesan las vísceras abdominales y torácicas para su utilización con fines comestibles, incomedibles, quirúrgicos, opoterápicos, etc.

#### **1.1.31. GRASERIAS**

Todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

#### **1.1.32. FIAMBRE**

Se entiende por fiambre a los chacinados, los salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y conservan frío.

#### **1.1.33. SALAZON**

Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

#### **1.1.34. CHACINADOS**

Aquellos productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionado o no con sustancias aprobadas a tal fin. Pudiendo ser embutidos o no.

#### **1.1.35. EMBUTIDOS**

Aquellos chacinados que en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan de continente.

#### **1.1.36. REDESTINO**

Se entiende por redestino todo cambio producido en el producto, subproducto y/o derivado que lo inhabilita para el destino de origen.

#### **1.1.37. INTERVENIDO**

Se entienden por producto, subproducto y/o derivado intervenido aquel que previamente a ser librado al consumo humano será sometido a análisis que demuestre dicha aptitud.

#### **1.1.38. RECHAZADO**

Se entiende por rechazado todo aquello que no se ajuste a lo establecido en el presente reglamento.

#### **1.1.39. COMISO O DECOMISO**

Se entiende por comiso o decomiso a la acción de desnaturalizar el producto, subproducto y/o derivado, cuando los mismos hayan perdido la aptitud comestible para consumo humano.

#### **1.1.40. TERMINAL PESQUERA**

Es el recinto destinado a la recepción y concentración de todos los productos de la pesca desembarcados, donde se efectúa un control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización, ubicado a la mínima distancia del muelle en lo posible.

#### **1.1.41. MERCADO CONCENTRADOR PESQUERO**

Es el recinto destinado a la concentración de todos los productos y/o subproductos de la pesca, donde se efectúa su control sanitario, tipificación, clasificación y comercialización.

#### **1.1.42. INSPECCIONADO**

Se entiende por inspeccionado al vocablo o a su abreviatura, que se inscribe en los productos, subproductos y/o derivados comestibles, para indicar que se ha cumplido con el correspondiente control sanitario.

#### **1.1.43. MEDIO DE TRANSPORTE**

Todo vehículo o parte de él destinado al transporte de animales en pie, como así también de los productos, subproductos y/o derivados de origen animal.

#### **1.1.44. CONSERVAS**

Aquel producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico, no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa.

#### **1.1.45. SEMICONSERVA**

Aquel producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

#### **1.1.46. PRODUCTO CONSERVADO**

Al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

#### **1.1.47. ESTABLECIMIENTOS DE CONSERVACION**

Se entiende por establecimiento de conservas, semiconservas y/o productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de los mismos que lo elaboren.

#### **1.1.48. ESTABLECIMIENTO DE FILETEADO**

Aquel que elabora filetes de pescado.

#### **1.1.49. ADITIVOS**

Aquellas sustancias carentes de valor nutritivo o agregados sin intención nutritiva, que se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

#### **1.1.50. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES**

Aquellos establecimientos o sección de los mismos que elaboren sebos, cueros, astas, pezuña, sangre, gelatina, guano, bilis, hueso, carnes, cola, cerdas, y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedando exceptuados aquellos que elaboren algunos de estos subproductos con fines medicinales.

## **CAPITULO II**

### **REGIMEN DE HABILITACION**

#### **2.1. EXIGENCIAS**

Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico - sanitaria para obtener la habilitación Provincial, deben cumplir, además los siguientes requisitos:

##### **2.1.1. SOLICITUD**

Presentar una solicitud en la que constará:

- 1) Datos personales del solicitante, domicilio real y legal, n° de teléfono, n° y tipo de documento de identidad.
- 2) En el caso de sociedades se deberá presentar copia del contrato social debidamente registrada y legalizada.
- 3) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de Inspección Veterinaria, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante el año.
- 4) N° de clave única de identificación tributaria.

##### **2.1.2. DOCUMENTACION QUE ACOMPAÑA LA SOLICITUD**

- 1) Certificado de localización y/o radicación otorgados por la autoridad competente en cada materia.
- 2) Memoria descriptiva edilicia del establecimiento.
- 3) Planos de toda la planta en escala 1:500 o mayor con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, caminos interiores, cursos de agua próximos si los poseyera, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
- 4) Planos de obra de uno de cien (1:100) de cada uno de los sectores (productivos, corrales, etc.) indicando: aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para evacuación final de los efluentes recorrido de los rieles para las reses y productos cuando fuesen necesarios, ubicación. Silueta del equipamiento a instalar (palcos, maquinarias, etc.), especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pre - tratamiento de desagües, características de los corrales, ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones, locales previstos para la inspección veterinaria y del personal oficial si correspondiese.

Se incluirá un plano de techo, en igual escala cuando en el establecimiento existiera ventilación y/o iluminación cenitales. Para la iluminación de los diferentes lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux.

- 5) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de pisos, paredes, techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.
- 6) Memoria descriptiva de la operatividad de las actividades a realizar, por especialidad.
- 7) Constancia de aprobación del sistema de tratamiento de los efluentes líquidos por el Ministerio de Obras y Servicios Públicos.
- 8) Informe del Ministerio de Obras y Servicios Públicos sobre el cuerpo receptor de aguas potables.
- 9) Los planos y memorias serán firmados por profesional competente y el titular solicitante.

10) En el margen izquierdo de cada plano se colocará la carátula con los siguientes datos y espacios reservados: Ley Provincial Sanidad de Carnes n° 11123, tipo establecimiento, propietario, firma del profesional y titular. Espacio para el visado de la documentación a cargo de esta Dirección Provincial de Ganadería.

## **2.2. HABILITACION**

Todo establecimiento donde se faenen animales, se elaboren y/o depositen productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán estar habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería. La Habilitación se otorgará una vez que el peticionante haya dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el presente reglamento.

### **2.2.1. PERMISO PROVISORIO**

Previo a la habilitación, la Dirección Provincial de Ganadería podrá otorgar un permiso provisorio de faenamiento y/o elaboración cuyo plazo de validez será determinado por el organismo de aplicación en cada caso en particular. El mencionado permiso sólo podrá otorgarse cuando en el establecimiento estén dadas las condiciones documentales, edilicias e higiénico - sanitarias básicas que permitan una adecuada faena y/o elaboración, y presentando un cronograma de inversión para las obras pendientes, priorizado y aprobado por la Dirección Provincial de Ganadería.

### **2.2.2. SUSPENSION O REVOCACION DE LA HABILITACION**

La habilitación será suspendida cuando el establecimiento:

- a) Sea reincidente en transgresiones a normas de policía sanitaria.
- b) Sea reincidente en el incumplimiento del pago de las tasas correspondientes. Asimismo la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para revocar la habilitación otorgada cuando la gravedad de la falta así lo determine en cada caso en particular.

### **2.2.3. SUSPENSION DEL SERVICIO DE INSPECCION VETERINARIA - CAUSALES**

El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial se podrá suspender:

- a) A solicitud de parte: ante cualquier circunstancia fehacientemente fundamentada, el establecimiento podrá solicitar la suspensión del servicio de inspección veterinaria. La mencionada solicitud deberá hacerse por escrito e indicar el plazo máximo que se requiere.
- b) De oficio: ante transgresiones a los preceptos legales vigentes en materia de policía sanitaria, la Dirección Provincial de Ganadería podrá suspender el servicio de inspección veterinaria; la que no podrá exceder de los treinta (30) días.

### **2.2.4. ADECUACION DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS CON ANTERIORIDAD A LA VIGENCIA DEL PRESENTE REGLAMENTO**

Las habilitaciones y/o autorizaciones otorgadas por la Dirección Provincial de Ganadería con anterioridad a la vigencia del presente reglamento tendrán carácter provisional.

A tal efecto contarán con un Permiso Provisorio de faena y/o elaboración el que será otorgado por el organismo de aplicación. Los establecimientos que deban adecuar sus instalaciones a lo prescripto en esta Ley, deberán ajustarse a los plazos y etapas que oportunamente fije el organismo de aplicación y responder a lo indicado en el apartado 2.2.1.

Se otorgará a los establecimientos un plazo de 180 días desde su notificación para la regularización ante esta Dirección Provincial de Ganadería.

### **2.2.5. CAMBIO DE TITULARIDAD DEL ESTABLECIMIENTO**

Todo cambio en la titularidad del establecimiento deberá ser comunicada de modo fehaciente a la Dirección Provincial de Ganadería los efectos de solicitar la transferencia de la respectiva habilitación. Hasta tanto no se conceda la respectiva transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cuyo nombre está acordada la primitiva habilitación, sin perjuicio de la solidaridad del continuador en la explotación.

### **2.2.6. MODIFICACIONES EN EL ESTABLECIMIENTO LOCALES ANEXOS, INSTALACIONES**

No se podrán efectuar modificaciones en el establecimiento, locales anexos o independientes e instalaciones sin contar previamente con la autorización de la Dirección Provincial de Ganadería.

### **2.2.7. REGIMEN ANIMAL HORA**

El criterio que se adoptará para el otorgamiento de la habilitación a establecimientos frigoríficos y/o mataderos será el de una estimación del régimen animal hora. Se entiende por régimen animal hora el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación el mismo plazo. Asimismo se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metro de rieles, evacuación e efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

### **2.2.8. PRODUCCION HORA**

Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de establecimientos elaboradores, cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de superficie de locales y evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

### **2.2.9. ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES**

Para los establecimientos de productos cárneos no comestibles, se seguirá el mismo criterio adaptándolo a su carácter específico.

### **2.2.10. CASOS ESPECIALES**

Para los casos no previsto y que presenten condiciones especiales por las características de las regiones o zonas o necesidades sanitarias, la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para reglamentar por petición sobre los requisitos y las exigencias higiénico - sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.

## **TASAS DE SERVICIOS**

### **2.3. APLICACION DE LA TASA**

La asignación de la tasa por servicio de inspección se fija de acuerdo a la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada presentada por la empresa y refrendada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **2.3.1. TASA POR APROBACION DE PLANOS Y MEMORIAS TECNICAS**

Conjuntamente con la iniciación de todo trámite de habilitación deberá abonarse las tasas previstas para tal fin, como así también, la correspondiente a la aprobación de planos de obras y memorias descriptas y operativas.

#### **2.3.2. TASA POR HABILITACION**

Previo al inicio de las actividades se deberá abonar la tasa en concepto de habilitación, la que será renovada anualmente, venciendo la misma indefectiblemente el 31 de diciembre de cada año.

#### **2.3.3. PAGOS DE TASAS POR UNIDAD INSPECCIONADA**

La asignación que tribute por servicios de inspección veterinaria en casos de tasas por unidad inspeccionada (cabeza de animales, kilogramos de productos elaborados) se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran devengado y sobre la base de la declaración jurada presentada por la empresa y refrendada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial mediante boleta de depósito en la cuenta Fondo Provincial de Carnes.

#### **2.3.4. ACTUALIZACION DEL VALOR DE LAS TASAS**

Será establecido y regulado por el Poder Ejecutivo a propuesta del Ministerio de la Producción.

#### **2.3.5. CADUCIDAD DE LA HABILITACION**

Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de los titulares o por inactividad del establecimiento por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.

## CAPITULO III

### CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES MATADERO - FRIGORÍFICO "B"

#### 3.1. UBICACION

- a) Emplazamiento en terrenos normales no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Contar con permiso de localización y/o radicación otorgado por organismo municipal o provincial competente.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- f) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

#### 3.1.1. VIAS DE ACCESOS

Los caminos de acceso al establecimiento desde rutas nacionales y/o provinciales serán abovedados, afirmados y con capa de rodamiento impermeable, al igual que los caminos interiores. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal (parquizado).

#### 3.1.2. CERCO PERIMETRAL

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura, que el cerco y reunirán los mismos requisitos. De no ser construido totalmente de mampostería, deberá poseer un zócalo de este material de por lo menos 0,50 metros de altura.

#### 3.1.3. DESEMBARCADERO DE HACIENDA

Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descargar. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales. El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán metálicas y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

#### 3.1.4. LAVADERO DE CAMIONES

Dispondrán de un lavadero para camiones que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. Los desagües responderán a las especificaciones de la presente reglamentación. Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección. La presión del agua a la salida del pico no será menor de una (1) atmósfera.

#### 3.1.5 CORRALES Y ANEXOS

Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros.

#### 3.1.6 CAPACIDAD DE RECEPTIVIDAD

La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina, porcina y/o caprina.

### **3.1.7. PISOS**

Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

### **3.1.8. DESAGÜES**

Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías, descargando al sistema de efluentes del sector. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales, de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o efluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

### **3.1.9. VALLADO DE CORRALES**

El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuere autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o de material semejante, siempre que el mismo este completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre si y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y de un metro (1) para ovinos y porcinos.

### **3.1.10. TECHOS DE CORRALES**

Los corrales de encierre y manga tendrán techos en su totalidad. Se empleará material atérmico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

### **3.1.11. BEBEDEROS**

Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde de tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero será acorde a la especie y edad de los animales a faenar.

### **3.1.12. COMEDEROS**

Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral o bien acordes a la idiosincrasia de los animales a faenar.

## **NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS**

### **3.2. LIMPIEZA DE CORRALES Y CERCOS**

Cada veinticuatro horas (24 Hs.) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existentes en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una y media (1,5) atmósferas de presión. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, sin el empleo de la lechada de cal.

#### **3.2.1. PINTURA DE CORRALES Y CERCOS**

Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejar en las superficies pintadas de blanco y causar molestia a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una totalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

### **3.2.2. DESINFECCION DE CORRALES EN CASO DE ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSAS**

Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto - contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con agentes químicos (bactericidas) aprobados por el organismo nacional competente.

### **3.2.3. CORRAL DE RECEPCION, OBSERVACION Y CEPO**

La manga de descarga de hacienda comunicará directamente con el corral de recepción y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades lux.

### **3.2.4. CORRAL DE AISLAMIENTO**

Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada.

### **3.2.5. VALLADO DEL CORRAL DE AISLAMIENTO**

El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o de material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre la pared y el piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

### **3.2.6. PUERTA DE ACCESO**

La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

### **3.2.7. DESAGÜE**

El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de ex profeso de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación mediante antisépticos de acción bactericida autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

### **3.2.8. OTRAS EXIGENCIAS**

Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

## **3.3. SALA DE NECROPSIA - UBICACION**

La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

### **3.3.1. DIMENSIONES**

La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.

### **3.3.2. PISOS, PAREDES Y TECHOS**

Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.

### **3.3.3. PUERTAS DE ACCESO**

La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

### **3.3.4. PROTECCION ANTI - INSECTOS**

Todas las aberturas estarán dotadas de mallas anti - insectos de material inoxidable.

### **3.3.5. DESAGÜES**

Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

### **3.3.6. AGUA**

La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

### **3.3.7. ILUMINACION**

La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades lux.

### **3.3.8. VENTILACION**

La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

### **3.3.9. VEHICULO**

El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

### **3.3.10. CATRES**

Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.

### **3.3.11. ELEMENTOS LABORALES**

Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, piletta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

### **3.3.12. UBICACION DE LOS ELEMENTOS LABORALES**

Los elementos e instrumentales descriptos deberá permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.

### **3.3.13. FILTRO SANITARIO**

En la entrada se instalará un dispositivo manual o mecánico que permita la perfecta higienización del calzado. Posterior a éste, existirá un pediluvio de dos (2) centímetros de profundidad como mínimo con solución de un desinfectante aprobado. A continuación habrá lavamanos que se ajustarán a lo expresado en este Reglamento.

### **3.3.14. ANTISEPTICOS**

En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del Establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **3.3.15. HIGIENE DEL PERSONAL**

El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa.

### **3.4.1. DIGESTOR**

El local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de los comisos por razones sanitarias provenientes de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales. Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa a vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino adulto entero.

### **3.4.2. PRESION Y TEMPERATURA**

En el digestor deberá producirse una reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control

deberán estar provistos de manómetros y termómetro. Al finalizar la operación, el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

### **3.4.3. EXCEPCION**

Se podrá exceptuar la instalación del digestor en la sala de necropsias, si a juicio de la Inspección Veterinaria, y por la ubicación del digestor de playa de faena están dadas las condiciones para el traslado de los productos a desnaturalizar al mismo. Dicho traslado se efectuará en zorras o vehículos metálicos, cerrados que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable.

## **INSTALACIONES PARA FAENA**

### **3.5. BAÑADERO**

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga a fin que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **3.5.1. PISO**

El piso será impermeable y antideslizante y el largo será acorde al cupo de faena diaria asignado a cada establecimiento. Dispondrá a continuación de una sección para escurrido.

#### **3.5.2. ALTURA**

La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.

#### **3.5.3. DISPOSICION DE LOS PISOS**

El baño dispondrá de un dispositivo de picos aspercionadores de agua distribuidos de manera tal de envolver la totalidad del animal.

#### **3.5.4. CANTIDAD DE AGUA**

La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas.

#### **3.5.5. GANADO MENOR**

Para el ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al Servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.

#### **3.5.6. ILUMINACION**

La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux.

## **PLAYA DE FAENA**

### **3.6.1. USO DE PLAYAS DE FAENA**

Cuando el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

### **3.6.2. DIVISION DE LA PLAYA**

La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

### **3.6.3. ZONA SUCIA O SEPTICA**

Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especie bovina será: volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

#### **3.6.4. PORCINOS**

Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado. Estas operaciones deberán efectuarse en local de mampostería independiente del ambiente de la playa. La sala estará provista de elementos para la renovación del aire.

#### **3.6.5. OVINOS**

Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

#### **3.6.6. ZONA INTERMEDIA**

En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado.

#### **3.6.7. ZONA LIMPIA**

En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

#### **3.6.8. DESNIVELES EN PLAYA EN PISOS BAJOS**

Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa.

#### **3.6.9. DESNIVELES DE ZONA SUCIA**

El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

#### **3.6.10. SACRIFICIO DE BOVINOS**

En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneando y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

#### **3.6.11. RECEPCION DE SANGRE**

En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo o batea con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósito especiales por uno de los conductos y el segundo para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.

#### **3.6.12. PISOS**

Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del uno y medio (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe.

#### **3.6.13. COMUNICACION ENTRE ZONA SUCIA E INTERMEDIA**

La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.

#### **3.6.14. FRISOS**

Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m) como mínimo. Previa autorización por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá efectuarse un enducido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

### **3.6.15. PAREDES**

La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

### **3.6.16. ANGULOS**

En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos, serán redondeados.

### **3.6.17. ANGULOS DE COLUMNAS**

Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquina serán igualmente redondeados.

### **3.6.18. DESAGÜES**

Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetros.

### **3.6.19. AGUAS SERVIDAS**

Los conductos de aguas servidas descargará al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

### **3.6.20. PISOS EN EL SECTOR DE ASERRADO Y DE LAVADO DE MEDIAS RESES**

El piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que recoja aserrín de huesos, las aguas provenientes del lavado, y las encauce a un desagüe propio e independiente.

### **3.6.21. TECHOS**

La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, o de otro tipo que previamente haya sido autorizado por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

### **3.6.22. CIELORRASO**

En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielorraso construido con material calcáreo, metálico, de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, (con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad) u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. No se permite el yeso, ni cartón prensado.

### **3.6.23. VENTILACION**

Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

### **3.6.24. ABERTURAS AL EXTERIOR**

Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, cubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti - insectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

### **3.6.25. ANTEPECHO DE LAS VENTANAS**

Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el exterior de la playa. La ubicación de la ventana hacia el interior será al ras de la vertical de la pared.

### **3.6.26. ILUMINACION**

Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

### **3.6.27. CONDUCTORES ELECTRICOS**

Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo expofeso.

### **3.6.28. PRODUCTOS COMISADOS**

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria (sector de reinspección), existirá un local donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción (digestor) debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio. Los recipientes serán identificados con la palabra comisos, poseer una cruz violeta y tapas rebatibles.

### **3.6.29. ZORRAS**

Si se utilizan carro o zorras para transporte de comisos, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

## **CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DE EQUIPOS**

### **3.7. MANGA O CAJON DE SACRIFICIO**

La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos podrá estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.

#### **3.7.1. PISO DE LA MANGA**

El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetro como mínimo del piso del local.

#### **3.7.2. PAREDES LATERALES Y PISOS MOVILES**

La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

#### **3.7.3. CORRAL PARA MANEO DE LANARES**

Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

#### **3.7.4. REQUISITOS DEL CORRAL PARA MANEO**

Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la paredes que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

#### **3.7.5. CORRAL O MANGAS PARA CERDOS**

Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para su posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio.

#### **3.7.6. ILUMINACION**

En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo.

### **3.7.7. EQUIPO DE INSPECCION DE VISCERAS. SISTEMAS DE COMPARTIMIENTOS**

La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

### **3.7.8. TRANSPORTE DE VISCERAS**

Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos por un sistema de compartimientos móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

### **3.7.9. COMPARTIMIENTOS**

Las características constructivas de los compartimientos estarán conformadas de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

### **3.7.10. HIGIENIZACION DE LOS COMPARTIMIENTOS**

Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

### **3.7.11. TRANSPORTE DE VISCERAS POR CARRO**

Puede optarse, en reemplazo del sistema descrito en los apartados anteriores por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

### **3.7.12. CONFORMACION DE LOS CARROS**

Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

### **3.7.13. COMPARTIMIENTOS PARA EL APARATO GASTROINTESTINAL**

Los carros tendrán su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato intestinal.

### **3.7.14. BANDEJA PARA OTROS ORGANOS**

En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

### **3.7.15. TRANSPORTE Y LIMPIEZA DE CARROS**

Practicada la inspección final, las vísceras aptas serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga a las salas respectiva no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras con un sector que posea un dispositivo para el lavado inmediato del carro respectivo.

### **3.7.16. RIELES**

Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

### **3.7.17. MATERIALES DE RIELES**

Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios.

### **3.7.18. RIELES EN ZONA SUCIA**

El riel, en la zona sucia, tendrá, para las especies bovinas una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4,80) centímetros y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será

inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

#### **3.7.19. RIELES DE SANGRIA**

Los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

#### **3.7.20. RIELES EN GENERAL**

Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

#### **3.7.21. RIELES PARA BOVINOS**

Los rieles para bovinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

#### **3.7.22. SIERRAS**

Las sierras destinadas a abrir pecho y a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. En el último caso la plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuesto y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

#### **3.7.23. PALCOS PARA LA INSPECCION VETERINARIA**

Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

#### **3.7.24. PISO Y ESCALERA ANTIRESBALADIZOS EN PALCOS**

El piso será de tipo antiresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antiresbaladizo y baranda de seguridad.

#### **3.7.25. PALCOS VARIOS**

Palcos para lavado de serosas, bajada de entraña, descapsulado de riñón, reinspección, lavado final, dressing y pesado, reunirán características constructivas similares.

#### **3.7.26. MESA Y BANCOS**

La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

#### **3.7.27. ZORRAS O CARROS DE USO GENERAL**

Las zorras o carros de uso general, serán construidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos.

#### **3.7.28. ZORRAS O CARROS PARA COMISOS**

Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general, debiendo contar, además, con tapa de bisagra y una identificación especial con la palabra "Comisos" bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

### **3.7.29. TUBOS PARA EVACUACION DE SUBPRODUCTOS**

En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar construidos en metal o material impermeable autorizado por Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Los que se utilicen para productos incomedibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

### **3.7.30. GANCHOS - MANEAS**

Los ganchos y maneas que se hallen en contacto con las reses deberán ser de metales y otros materiales aprobados por el organismo nacional competente en la materia.

### **3.7.31. BANDEJAS**

Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartado.

### **3.7.32. UTENSILIOS DE TRABAJO**

Dichos elementos como cuchillos, chairas, vainas, sunchos, deberán ser de diseño sanitario y construido de materiales y/o metales autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **3.7.33. PANTALLAS**

En los sectores de aserrado, lavado de serosas y lavado final deberá existir una pantalla vertical provista de un velo de agua permanente para contención de los restos del lavado y aserrado. El piso de estas áreas de trabajo deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

### **3.7.34. ILUMINACION**

La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades lux, sin cambiar la colocación normal de la res.

### **3.7.35. LAVABOS Y ESTERILIZADORES**

Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a presión de rodilla. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos y lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad el cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100° C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalado, en cada zona o palco que determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial será obligatorio contar para uso exclusivo con uno de estos lavamanos e higienizadores.

### **3.7.36. EQUIPOS DE GRIFOS DE AGUA POTABLE**

Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

### **3.7.37. TANQUES DE ESCALDADO Y MAQUINAS PELADORAS**

El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados

deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire, en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación de vapor.

## **EXIGENCIAS OPERATIVAS**

### **3.8. BAÑO DE ANIMALES SACRIFICAR**

Los animales a sacrificar deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

#### **3.8.1. ZONA SUCIA BOVINOS**

El sacrificio de animales bovinos deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

#### **3.8.2. INSENSIBILIZACION**

La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la masa o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, el que podrá disponer el sacrificio en forma distintas a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

#### **3.8.3. IZADO AL RIEL DE SANGRIA**

Insensibilizado el animal deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena (manea) e izado al riel de sangría, operación ésta, que en todos los casos, deberá hacerse con el animal suspendido.

#### **3.8.4. SANGRADO**

Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.

#### **3.8.5. TIEMPO DE SANGRADO DESCORNE**

El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos minutos. Sangrado el animal se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de corresponder, se procederá al descornado mediante la utilización de tenazas o sierras metálicas inoxidable acorde a la tarea.

#### **3.8.6. INSPECCION DE ESPACIOS INTERDIGITALES**

La Inspección Veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin dejarlos de la res.

#### **3.8.7. ZONA SUCIA**

Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización similar al descripto para la especie bovina. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial (corral de maneo).

Maneado el animal y elevado el riel de sangría, se realiza la operación de sangrado por punción con utilización al efecto de un trocar o un cuchillo. Desangrado el animal debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada y posterior pelado por medios mecánicos y repaso a cuchillo en mesa acorde. Terminada estas operaciones, la res pasará a la zona similita o limpia, previo duchado con agua fría para eliminar por arrastre, resto de pelos.

#### **3.8.8. ZONA SUCIA OVINOS**

En la especie ovina el animal será insensibilizado y maneado dentro de un corral especial, elevándose al riel de sangría. El degüello se hará con el animal suspendido, pasando posteriormente a la zona intermedia para su desollado.

### **3.8.9. ZONA INTERMEDIA DESOLLADO BOVINO**

La res a partir de su entrada en la zona intermedia debe ser desollada por el sistema de riel aéreo y para aplicar la técnica sanitaria, se utilizarán palcos enfrentados ubicados a alturas decrecientes. Además de la tarea de cuereado en si, se realizarán en este sector, la transferencia de patas, desprendimiento de patas y manos, enucleación del ano y ligadura del recto y vejiga. Se retiran pene, vergas y ubres. Se procede a abrir la sinfisis pubiana y por último se desprende el cuero. El cuereado de la cabeza será la última tarea del desollado. Terminadas estas operaciones, se realiza la separación del esófago de la traquea y se procede a la ligadura del primero de ellos; posteriormente se separa la cabeza que serán trasladadas a un gabinete especial de metal inoxidable en zona limpia y provisto de una manguera con agua a presión y un pico de tres bocas, para proceder a el lavado interior y exterior de la misma. Además se realiza la toilette y preparación de la cabeza para la posterior inspección.

En ovinos la tarea de desollado seguirá pasos operativos similares al cuereado bovino.

En el sistema de riel aéreo, el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos.

### **3.8.10. EVISCERADO**

Finalizada las etapas enumeradas anteriormente, la res debe ser transportada al palco de evisceración donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer las vísceras torácicas y abdominales. Estas vísceras serán recibidas en bandejas o zorras especiales para vísceras donde se depositarán separadamente el hígado, pulmón y bazo, de los pre - estómagos, estómagos y masa intestinal. En este sector se efectuará una doble ligadura duodenal para la separación del estomago del resto del intestino delgado y grueso. Una vez producida la evisceración las vísceras como así también, la cabeza deberán llegar simultáneamente con su res, hasta el palco de inspección veterinaria para ser sometida al proceso de inspección sanitaria que determinará el destino final de los productos de la faena.

### **3.8.11. ASERRADO - LAVADO DE SEROSAS**

Eviscerada la res se llega al palco siguiente de aserrado para el corte a lo largo de la columna vertebral para su división en medias reses. El palco tendrá dos altura o bien será neumático para facilitar la acción del corte. A continuación se efectúa el lavado de pleura y peritoneo con un sistema de agua sin presión para facilitar la posterior tarea de inspección de serosas. Esta acción de lavado podrá hacerse en el mismo sector que el aserrado o bien en un sector independiente contiguo según lo determine el ritmo y volumen de faena.

### **3.8.12. DESCAPSULADO DE RIÑÓN Y BAJADA DE ENTRAÑA**

A continuación las medias reses enfrentarán el palco donde se realizará la bajada de entraña y descapsulado del riñón, preparado así las medias reses para la Inspección Veterinaria.

### **3.8.13. PALCO DE INSPECCION**

En este sector coincidirán las 1/2 reses con sus órganos y cabeza para la intervención del inspector veterinario y sus ayudantes en cumplimiento de lo previsto en el capítulo respectivo de inspección post - mortem. La extracción de la vesícula biliar se realizará en este sector después de la inspección y antes que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

### **3.8.14. PALCO DE REINSPECCION**

En caso de duda y en la necesidad de intensificar la inspección veterinaria para el diagnóstico definitivo sobre el destino, las medias reses serán derivadas por un riel especial al sector de reinspección, al igual que las vísceras y la cabeza si corresponde por la presunción de patología. De determinarse la aptitud sanitaria para consumo, las medias reses volverán por un riel de reingreso al circuito general. De establecerse la necesidad de su desnaturalización, serán derivadas al sector de depósitos de comisos y digestor para su introducción en el tanque digestor de playa.

Las vísceras y cabezas en las zorras seguirán un tratamiento similar al descripto, siendo llevadas a las salas de trabajo respectivas, o bien en el sector de comisos, serán elevadas e introducidas en el digestor. Cumplida esta acción, las zorras serán lavadas y desinfectadas antes de reingresar en playa, en un lavadero de carros sito en este sector. En caso de existir montado un sistema de noria y bandejas mecanizadas se dispondrá de un dispositivo que permita derivar convenientemente los productos, según el dictamen de la inspección.

### **3.8.15. LAVADO FINAL**

Las medias reses consideradas aptas para consumo, pasarán por el sector o palco donde se efectuará la extracción del riñón, rabo y testículos, los que serán depositadas en zorras para su traslado a la sala de menudencias. Posteriormente enfrentarán el palco o sector de lavado final efectuado con agua a presión.

### **3.8.16. PESADO Y CLASIFICADO SELLADO**

A continuación las medias reses llegan al sector de balanza para su pesado y sellado en un todo de acuerdo a lo determinado por la presente reglamentación en su capítulo específico. A continuación serán transportadas a la sala de oreo o cámaras frigoríficas.

### **3.8.17. OTRAS ESPECIES**

Las operaciones de eviscerado y subsiguientes correspondientes a las especies porcinas y ovinas, tendrán un tratamiento similar al bovino, exceptuándose en esta última especie, la división en medias reses.

### **3.8.18. TRIQUINOSCOPIA**

Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones serán sometidos al examen triquinoscópico. Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras de los músculos maseteros, tres (3) muestras de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras.

Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento. La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina. Comprobada la presencia de triquina se hará una reinspección de toda la tropa con el doble número de muestras.

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado que se halle, se decomisará a la res con destino a digestor.

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

### **3.8.19. SALA DE OREO**

Puede ser común a las especies bovina, ovina y porcina. Deberá poseer un equipo de climatización que asegure una temperatura ambiente de 10 °C o menos.

### **3.8.20. CAMARA FRIGORIFICA**

La capacidad mínima para permitir el depósito de medias reses será del doble de la capacidad de faena diaria autorizada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Las cámaras frigoríficas deberán responder a todos los aspectos exigidos en el capítulo específico del presente reglamento.

## **SALAS DE TRIPERIA, MONDONGUERIA, MENUDENCIAS Y DE CABEZAS**

### **3.9. AISLAMIENTO**

Estas salas no tendrán comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas (troneras).

#### **3.9.1. DEPENDENCIAS EXIGIDAS**

De acuerdo con el volumen de faena y grado de aprovechamiento de los subproductos, el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá exigir o eximir las distintas dependencias.

#### **3.9.2. DESPACHO**

Deberá preverse un despacho para la carga de los productos y subproductos comestibles, previéndose por necesidad sanitaria y operativa una cámara frigorífica para depósito cuando así lo determine el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Independientemente de este sector, se dispondrá de una playa de carga de los productos y subproductos incomedibles.

#### **3.9.3. CONDICIONES**

Los locales debe reunir las condiciones higiénico - sanitarias siguientes:

a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

- b) Paredes con friso de azulejos, u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3) metros y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
- d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
- e) Aberturas cerradas con tejidos anti - insectos.
- f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

Las salas contarán con suficiente agua fría y caliente.

La luz puede ser natural o artificial con un mínimo de 200 unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

#### **3.9.4. MESAS Y PILETAS**

Las mesas y piletas serán de acero inoxidable, aluminio, aprobado para la industria alimentaria u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el cúmulo del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.

#### **3.9.5. MONDONGUERIA ZONA LIMPIA**

De realizarse las tareas de cocción y blanqueado de mondongos se exigirá una sala independiente conectada por tronera que dispondrá de ollas de cocción y bateas para blanqueado. Los productos así tratados serán comercializados por el sector de carga de menudencias comestibles.

#### **3.9.6. TRANSPORTE DE MENUDENCIAS**

El transporte de las menudencias se hará por zorras reservadas a ese fin. Los metales y otros materiales en contacto con alimentos y sus primeras materias no deben tener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un (1) centésimo (0,01) por ciento de arsénico, u otra sustancia nociva.

#### **3.9.7. OTROS EQUIPOS E INSTALACIONES**

De efectuarse un aprovechamiento más integrado de las vísceras rojas, verdes o cabeza, se exigirán los equipos reglamentarios, de diseño sanitario y construido con materiales autorizados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, acorde a las necesidades, como así también instalaciones y procesos en un todo de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo específico.

### **LOCALES ANEXOS A PLAYA DE FAENA**

#### **3.10. ESCALDADO DE PORCINOS**

La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería aislado del ambiente de la playa, aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado. La sala en que se encuentran instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

##### **3.10.1. LOCAL PARA LIMPIEZA DE CARROS**

Deberá contarse, para los casos de transporte de vísceras decomisadas, con un local que posea un dispositivo para la desinfección del carro respectivo que no podrá volver a circular sin cumplir satisfactoriamente con este requisito.

##### **3.10.2. TRIQUINOSCOPIA**

Se contará asimismo, con un local adecuado para practicar las operaciones de diagnóstico de triquina en cerdos adultos y lechones.

##### **3.10.3. LAVADERO DE ROLDANAS**

Los establecimientos deberán contar con un local de características adecuadas a la función a cumplir, destinado al lavado de roldanas, cuyas características constructivas surgen del capítulo específico de este reglamento. (dependencias auxiliares)

#### **3.10.4. LAVADO DE ROLDANAS**

La limpieza de roldanas se deberá efectuar mediante el siguiente procedimiento.

- a) Baño de solución alcalina.
- b) Enjuague.
- c) baño en solución ácida.
- d) Enjuague.
- e) Secado por medio de aire caliente.
- f) protección con aceite de patas u otro producto lubricante.

En todos los casos se emplearán productos autorizados por Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **3.10.5. LOCAL PARA CUEROS**

Contarán con un local destinado al trabajo de los cueros procedentes del desollado de los animales de capacidad suficiente con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento y abundante provisión de agua.

#### **3.10.6. ORGANOS NO ELABORADOS**

Los intestinos, estómagos y demás órganos que no se elaboren en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

#### **3.10.7. ENTREGA A OTRAS PLANTAS**

Los establecimientos que optaron por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquellos.

#### **3.10.8. SALA DE MAQUINA - Grupo Electrónico**

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

#### **3.10.9. DISPONIBILIDAD DE ENERGIA**

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser del doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

#### **3.10.10. SALA DE CALDERAS**

La construcción del local para sala de máquina y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.

Deberá constar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

#### **3.10.11. DISPONIBILIDAD DE VAPOR**

La caldera, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

#### **3.10.12. OTRAS DEPENDENCIAS AUXILIARES**

Se exigirá toda otra dependencia auxiliar prevista en el capítulo específico, cuando a juicio de el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial sean necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

### **SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL**

#### **3.11. VESTUARIOS Y SERVICIOS SANITARIOS**

Las características constructivas, de distribución, ubicación y equipamiento surgirán de lo reglamentado en el capítulo específico.

### **3.11.1. NECESIDADES INDISPENSABLES**

Se exige mínimamente dos núcleos sanitarios, uno que abastezca las zonas sépticas o sucias (zona sucia de playa de faena, zonas sucias de tripería y/o mondonguería, sector de corrales, mantenimiento, anexos incomedibles) y otro núcleo que comprenda el personal destinado a la zona limpia de la playa de faena, sector de frío, menudencias comestibles, etc.). No obstante lo expuesto, el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial podrá exigir nuevas dependencias sanitarias que por su ubicación o distribución considere necesario instalar para la mejor utilización y servicio del personal.

### **3.12. CODIGO DE COLORES**

Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Agua caliente: Verde con franjas color naranja.

Agua fría: Verde

Aire comprimido: Azul

Amoníaco: Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco.

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua no potable: rojo

Cloacas: Gris con franja violeta

Combustibles: (líquidos y gases): Amarillo

Electricidad: Negro

Productos Comestibles: Blanco

Productos Incomedibles: Violeta

Productos Peligrosos: Gris

Varios: castaño

Vapor de agua: Naranja

## **MATADERO-FRIGORÍFICO "C"**

### **CONDICIONES A CUMPLIR**

Apartados 3.1; 3.1.1/3; 3.1.5/9; 3.1.11/12; 3.2; 3.2.1/3; 3.2.7; 3.3; 3.3.2/15; 3.5.1/2; 3.5.4/6; 3.6.1/3; 3.6.5/27; 3.6.29; 3.7; 3.7.1/37; 3.8; 3.8.1/18; 3.8.20; 3.9; 3.9.1/8; 3.10.1/12; 3.11; 3.12.

### **3.1.13. LAVADERO DE CAMIONES**

Se exceptuará la instalación del lavadero de camiones si dentro de las inmediaciones del establecimiento, existen instalaciones privadas al efecto. Se deberá acreditar la utilización de dicho servicio ante el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **3.1.14. VALLADO DE CORRALES**

Se aceptará el vallado con tablonces de maderas duras y lisas, pintadas a la cal.

### **3.1.15. TECHADO DE LOS CORRALES**

Se podrá exceptuar el techado de los corrales de descanso siempre que a juicio del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial no se comprometa la sanidad de los animales que allí se depositen para su faena.

### **3.2.9. CORRAL DE AISLAMIENTO**

Cuando el Organismo de aplicación así lo autorice se aceptará como corral de aislamiento, un corral de aparte de características similares a los corrales de descanso. Su ubicación responderá a los principios de distribución sanitaria generales, y ubicado anexo a la sala de necropsias.

### **3.3.16. SALA DE NECROPSIAS**

Dispondrá de las medidas apropiadas para ubicación del equipamiento y desarrollo de las técnicas de necropsias.

### **3.4.4. HORNO CREMATORIO**

Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros y comisos.

### **3.5.7. BAÑADERO**

Los vacunos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado con agua a presión para eliminar la suciedad de la piel. La operación podrá efectuarse mediante baño con lluvia o con instalación de un pico con manguera para dicha acción.

### **3.6.30. PORCINOS**

La zona sucia de esta especie puede ser común a la del bovino. La sala o sector estará provisto de elementos para la renovación del aire.

### **3.6.31. PRODUCTOS COMISADOS**

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria (reinspección), existirá un local o recipiente donde se depositen de inmediato los productos comisados. Si las carnes se transportan por riel aéreo se dispondrá de un pasillo exclusivo para tal fin. Anexo se dispondrá de un horno crematorio para la desnaturalización de los comisos.

De acuerdo con su ubicación y operatividad, el Organismo de aplicación puede optar por un sólo horno crematorio en toda la planta (en sector de necropsias o anexo a playa de faena).

### **3.7.38. PELADORA DE CERDOS**

Se podrá exceptuar la máquina peladora mecánica por una mesa para el pelado manual a cuchillo, construida en caños redondos separados entre sí.

### **3.8.21. DESOLLADO**

Se aceptará la utilización para las operaciones de cuereado, el sistema de catres.

### **3.11.2. SERVICIOS SANITARIOS - NECESIDADES INDISPENSABLES**

Se exige un solo cuerpo sanitario que abastezca a los distintos sectores de trabajo. no obstante lo expuesto el Organismo de aplicación podrá exigir nuevas dependencias sanitarias cuando las necesidades operativas y sanitarias así lo determinen.

## **MATADERO RURAL**

### **HABILITACION**

La habilitación de los mataderos rurales será excepcional debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

- a) Que la planta faenadora se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.
- b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario oficial.
- c) Que la población rural, a juicio del Organismo de aplicación, no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente por establecimientos faenadores de categoría superior.

### **CONDICIONES A CUMPLIR**

3.1.2; 3.1.5; 3.1.7/9; 3.1.11; 3.1.13; 3.2; 3.2.1/2; 3.5.7; 3.6.1; 3.6.3; 3.6.5/7; 3.6.10/12; 3.6.14/19; 3.6.21/27; 3.6.31; 3.6.29; 3.7.1/6; 3.7.11/22; 3.7.28; 3.7.30/33; 3.7.38; 3.8; 3.8.1/9; 3.8.21; 3.8.10/13; 3.8.15/18; 3.9.1; 3.9.3; 3.10.9; 3.10.12; 3.11; 3.12.

### **3.1.16. CAPACIDAD DE LOS CORRALES**

El establecimiento contará con corrales de descanso suficiente para alojar a los animales a faenar en el lapso de 48 hs. Deberá tener disponible como mínimo dos (2) corrales para la especie bovina y un (1) corral apto para la especie porcina y ovina. La capacidad de los corrales se calculará de acuerdo con el apartado 3.1.6 y sobre la base de la estimación promedio de faena diaria declarada ante el Organismo de aplicación.

### **3.1.17. DESEMBARCADERO**

Se acepta la introducción de hacienda directamente por arreo de los corrales de descanso. De utilizarse medios mecánicos para el transporte de hacienda en pie se dará cumplimiento con el apartado 3.1.3.

### **3.2.10. COMPLEJO SANITARIO DE EMERGENCIA**

Se dispondrá dentro del predio del establecimiento de un corral independiente que permita al Servicio de Inspección Veterinaria aislar posibles animales sospechosos o con enfermedad infecto - contagiosa ingresado o declarada en el establecimiento debiendo implementar las medidas sanitarias que a su juicio considere indispensable para la definición del problema sanitario registrado.

### **3.5.8. BAÑADERO**

Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar a la playa de faena. Este baño será realizado en la manga de acceso mediante la utilización de agua a presión provista a través de una manguera. La manga tendrá pisos impermeables y antideslizantes, y su vallado será de mampostería, hormigón o tablones de madera.

### **3.6.32. PLAYA DE FAENA**

Se aceptará un solo ambiente con una superficie mínima de cincuenta (50) metros cuadrados con una separación física interna que delimite las zonas sucias e intermedia, de la zona limpia y sector de acondicionamiento de menudencias.

### **3.7.39. SIERRAS**

Las sierras destinadas a abrir pecho y aserrado de reses podrán ser de tipo manual o motorizado.

### **3.7.40. PALCOS**

Poseerá palcos para eviscerado y aserrado, inspección veterinaria y todo otro palco que el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial considere necesario para mejorar la operatividad sanitaria en la faena. Se puede aceptar la presencia de palcos móviles.

### **3.7.41. LAVABOS Y ESTERILIZADORES**

Se aceptará lavabos para los operarios ubicados próximos a los lugares de trabajo. Se aceptará la utilización de esterilizadores portátiles en los sectores de mayor compromiso sanitario, según lo determine el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

### **3.8.22. SALA DE OREO**

El matadero rural deberá contar con una dependencia en forma de corredor con paredes y techos, pisos de mampostería con su correspondiente riel aéreo para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que podrá hacerse después de que se halla disipado el calor animal.

### **3.9.8. MENUDENCIAS, TRIPAS Y CABEZA**

Podrán elaborarse en el mismo local de la playa (zona limpia) en mesadas y piletas de material inoxidable u otro elemento autorizado por el Organismo de aplicación. Tendrán sistema de doble fondo, siendo la lámina superior, cribada. Dispondrá de un sistema de drenaje que impida el acumulo de agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado se realizará bajo lluvia.

### **3.9.9. MONDONGUERIA**

Los estómagos podrán aprovecharse pero para evacuar su contenido y efectuar su limpieza, deberá contar con un local apropiado que reúna las condiciones del apartado 3.9.3.

### **3.10.13. TRIQUINOSCOPIA**

Esta sala podrá estar integrada a la sala para la inspección veterinaria.

### **3.10.14. ACONDICIONAMIENTO DE CUERO**

En correlación el sector de cuereado en playa se proveerá una tronera baja con tapa que permita la salida del subproducto al exterior, a un sector o playón con piso impermeable donde se acondicionará el cuero, los que serán retirados de inmediato una vez finalizada la faena.

### **3.11.3. BAÑOS Y VESTUARIOS**

Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso. Ambos tendrán paredes impermeables y lavables y pisos antideslizantes. Dispondrá de un sistema de provisión de agua potable fría y caliente, jabón, toallas de un solo uso.

#### **3.10.15. DISPONIBILIDAD DE AGUA CALIENTE**

Se dispondrá de un sistema de provisión de agua caliente (caldera - termotanque) que abastezca los distintos sectores de trabajo y los servicios sanitarios.

### **CAPITULO IV**

#### **CAMARAS FRIGORIFICAS**

##### **4.1. DEFINICION**

Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

##### **4.1.1. CAPACIDAD**

En cuanto a volumen se refiere, la capacidad será fijada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, teniendo en cuenta el producto a almacenar, enfriar o congelar de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

#### **REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO SANITARIO**

##### **CAMARAS Y ANTECAMARA**

Deberán reunir idénticos requisitos de construcción e higiénicos sanitarios.

##### **4.2. PISOS**

Será construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados. Deberá hallarse al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

##### **4.2.1. PAREDES**

Las paredes y columnas de las cámaras frigoríficas no metálicas, estarán construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland u de hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enduido de cemento natural o blanco, o bien revestidas de azulejo o cualquier otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado y que estuviese previamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

El exterior también deberá hallarse revocado, de tal manera que evita el paso de la humedad.

##### **4.2.2. TECHO**

Debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso será de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

##### **4.2.3. MATERIAL AISLANTE**

Cualquier material aislante que se utilice, será colocado en forma tal que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos. No debe tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

##### **4.2.4. PUERTAS**

Serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado, y que estuviese debidamente autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Tanto la altura como el ancho de las puertas, deberá estar en concordancia con los fines a que se destine el local. Deberán permitir la apertura, también, desde el interior de las cámaras.

#### **4.2.5. ILUMINACION**

Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. La capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades lux.

#### **4.2.6. ESTANTERIAS**

Deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este reglamento.

#### **4.2.7. VENTILACION**

La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

#### **4.2.8. RIELES PARA OVINOS Y PORCINOS**

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

#### **4.2.9. RIELES. SEPARACION PARA RESES VACUNAS**

Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

#### **4.2.10. ALARMA INTERNA**

Para seguridad del personal, las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior.

### **SISTEMA DE REFRIGERACION**

#### **4.3. SISTEMA DE REFRIGERACION**

Queda permitido cualquier tipo de sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

##### **4.3.1. PROTECCION CONTRA EL GOTEO DE AGUA DE CONDENSACION**

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

##### **4.3.2. EVALUACION DE LA CAPACIDAD DE TRABAJO**

La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado pro el Servicio de Inspección Veterinario Provincial considerando la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

### **ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS CARNEOS Y DERIVADOS**

#### **4.4. ALMACENAMIENTO**

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas metálicas exclusivamente, que faciliten la aireación.

##### **4.4.1. TEMPERATURA DE LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS**

La temperatura de congelación que deberán tener los depósitos cuyo destino sea el almacenamiento de productos congelados, será igual a la exigida para el producto de menor temperatura.

#### **4.4.2. PROHIBICION DE DEPOSITAR PRODUCTOS DE DISTINTAS ESPECIES**

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica para enfriado, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria. Se exceptúa de ésta exigencia a los productos, subproductos congelados en envases herméticos e inviolables aptos para consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.

#### **4.4.3. CAMARAS VACIAS AUTORIZACION PARA OCUPARLAS**

Cuando se desocupe una cámara frigorífica, la misma no podrá ser utilizada nuevamente sin la respectiva autorización del servicio veterinario.

#### **4.4.4. ESTIBADO, PROHIBICION**

Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

#### **4.4.5. DISPOSICION DE LAS RESES EN LOS RIELES**

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne".

### **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

#### **4.5. LIMPIEZA, PINTADO Y DESINFECCION**

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por organismos competentes. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que los determine el servicio veterinario y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

### **CONTRALOR AMBIENTAL**

#### **4.5.1. TERMOMETRO, PSICOMETRO HIGROMETRO**

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición del servicio veterinario.

### **TECNICAS DE REFRIGERACION GENERALES Y PARA LOS DISTINTOS PRODUCTOS**

#### **4.6. RESES VACUNAS EN OREO**

Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

#### **4.6.1. RESES VACUNAS EN CAMARA DE CONSERVACION**

Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de una máxima de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud.

#### **4.6.2. RESES OVINAS Y PORCINAS**

Para las reses ovinas y porcinas recién faenadas y que deban orearse, se admiten hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

#### **4.6.3. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN RESES MAYORES Y MEDIANAS. ENFRIAMIENTO**

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (0) grado centígrado a no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.

#### **4.6.4. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN AVES, POLIFEROS DE CARNE Y CAZA MENOR ENFRIAMIENTO**

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrado antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara.

#### **4.6.5. RESES VACUNAS TIPO "CONSERVA "**

En las reses vacunas tipificadas como "manufactura" o "conserva", se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los Apartados según el caso.

#### **4.6.6. CAMARAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS ENFRIADOS**

La capacidad frigorífica de la cámara de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.

#### **4.6.7. CAPACIDAD FRIGORIFICA PARA RESES MAYORES Y MEDIANAS. CONGELACION**

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grado centígrado bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

#### **4.6.8. CAPACIDAD FRIGORIFICA PARA AVES Y PILIFEROS**

La capacidad de las cámaras frigoríficas de congelación de aves pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas.

#### **4.6.9. CAPACIDAD FRIGORIFICA EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. CONGELACION**

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por Servicio de Inspección Veterinario Provincial, cuando razones tecnológicas lo justifiquen.

#### **4.6.10. CAMARAS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS CONGELADOS**

La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.

#### **4.6.11. MODIFICACION DE LA CAPACIDAD FRIGORIFICA**

En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinario Provincial, a efectos de adoptar las medidas que estime conveniente según el caso.

#### **4.6.12. PROHIBICION DE VOLVER A CONGELAR**

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

#### **4.6.13. PROHIBIDO A VOLVER A REFRIGERAR**

Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente, se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

## CAPITULO V

### DEPENDENCIAS AUXILIARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

#### 5.1. DEFINICION

Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

#### 5.1.1. ENUMERACION DE DEPENDENCIAS

De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Almacenes.
- d) Carpintería.
- e) Fábrica de bolsas.
- f) Depósito de envases. Primarios y secundarios.
- g) Depósito de mercadería envasadas.
- h) Depósito de sal.
- i) Depósito de aditivos.
- j) Depósito de subproductos incomedibles.
- k) Sala de tratamiento de aguas.

#### 5.1.2. SALA DE MAQUINAS - GRUPO ELECTROGENO

Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

#### 5.1.3. CONSTRUCCION; ILUMINACION; VENTILACION; AGUA CALIENTE

La construcción del local para la sala de máquinas y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

#### 5.1.4. DISPONIBILIDAD DE ENERGIA

La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

#### 5.1.5. SALA DE CALDERAS

La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquina. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

#### 5.1.6. ALMACENAMIENTO DE UTILES Y OTROS ELEMENTOS

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

#### 5.1.7. ALMACENES

El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

#### **5.1.8. CARPINTERIA**

Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

#### **5.1.9. FABRICACION DE ENVASES**

Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

#### **5.1.10. FABRICA DE BOLSAS**

Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

#### **5.1.11. DEPOSITO DE ENVASES VACIOS**

El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

#### **5.1.12. DEPOSITO DE ENVASES LLENOS**

Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.

#### **5.1.13. DEPOSITO DE PRODUCTOS ENVASADOS**

Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales respectivo del capítulo de fábrica de chacinados. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25ø C).

#### **5.1.14. REQUISITOS DE LOS DEPOSITOS DE ENVASES**

En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidas con telas anti - insectos.

#### **5.1.15. DEPOSITO DE SAL**

Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán construidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

#### **5.1.16. PROHIBICION DE DEPOSITAR EN EL SUELO**

La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

#### **5.1.17. DEPOSITO PARA ADITIVOS**

Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a los establecidos en los numerales respectivo del capítulo fábricas de chacinados.

#### **5.1.18 DEPOSITO PARA PRODUCTOS INCOMESTIBLES**

Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

### **NORMAS DE HIGIENE**

#### **5.2. PROHIBICION DE DEPOSITAR EN EL SUELO**

Los envases de telas, cartón, plástico o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.

### **5.2.1. MEDIDAS HIGIENICAS**

El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

### **5.2.2. PROHIBICION DE ALMACENAR PRODUCTOS COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**

Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.

## **CAPITULO VI**

### **DEL PERSONAL**

#### **PERSONAL OFICIAL**

### **6.1. INSPECCION VETERINARIA**

En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley n° 11123 la inspección veterinaria de las carnes y sus derivados se llevará a cabo por intermedio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial, dependiente de la Dirección Provincial de Ganadería.

#### **6.1.1. FISCALIZACION POR MEDICOS VETERINARIOS Y AYUDANTES**

La fiscalización higiénico sanitaria de los establecimientos bajo inspección provincial será ejercida por profesionales veterinarios.

#### **6.1.2. JEFE DE SERVICIO**

En aquellos establecimientos que por su producción sea necesaria la actuación de más de un inspector veterinario, la Dirección Provincial de Ganadería, queda facultada para designar un jefe de servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

#### **6.1.3. OBLIGACIONES DEL JEFE DE SERVICIO**

Son obligaciones del jefe de servicio:

- a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesaria para obtener una inspección prolija y eficiente.
- b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y las disposiciones del presente reglamento.
- c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
- d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.
- f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados sanitarios.
- g) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la inspección.
- i) Recibir y entregar la inspección bajo inventario firmado, menteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- k) Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas, y, quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiéndose ser éste, realizado en el Laboratorio Central o en su defecto, por razones de distancia en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinario destacado en el mismo.
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.

- m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

#### **6.1.4. ESTABLECIMIENTO CON UN SOLO INSPECTOR VETERINARIO**

En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un inspector veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

#### **6.1.5. INSPECTORES VETERINARIOS. OBLIGACIONES**

Los inspectores veterinarios de establecimientos habilitados estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

- a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.
- b) Efectuar la inspección ante - mortem previa revisión de guías y certificación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.
- c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto - contagiosas dando cuenta de inmediato al jefe de servicio, a fin de la intervención correspondiente.
- d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de faena.
- e) Proceder al examen post - mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses.
- f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario), los inspectores son los responsables del procedimiento.
- g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en un establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.
- h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar certificados.

#### **6.1.6. AYUDANTES DE INSPECTORES VETERINARIOS**

Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo designado cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

#### **6.1.7. OBLIGACIONES DE AYUDANTE DE VETERINARIOS**

Son obligaciones de los ayudantes de veterinario:

- a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la superioridad.
- b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
- c) Están obligados en todos los casos, de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

#### **6.1.8. LIBRE ACCESO AL ESTABLECIMIENTO Y DEPENDENCIAS**

Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización provincial, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimientos fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

#### **6.1.9. PROHIBICION DE HACER COMPRAS**

Los empleados del Servicio de Inspección Veterinario Provincial, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

#### **6.1.10. CUSTODIA DE SELLOS Y CERTIFICADOS**

Los sellos y certificados del Servicio de Inspección Veterinario Provincial estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como así mismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.

### **6.1.11. PROVISION DE INSTRUMENTAL**

Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente, a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

### **6.1.12. MEDIOS DE LOCOMOCION**

Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

## **PERSONAL DE LA EMPRESA**

### **6.2. VESTUARIO**

El personal obrero de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, que deberá tener un metro cuadrado (1 m<sup>2</sup>) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración, debiendo estar pavimentados.
- b) Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2%) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas por un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas.
- c) Techo: Será de material impermeable y antitérmico.
- d) Las aberturas estarán protegidas con telas anti - insectos. Las puertas serán de cierre automático.
- e) Ventilación: Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
- f) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades lux.
- g) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- h) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.
- i) Para cada operario será destinado un armario de metal o mampostería o la combinación de estos materiales. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para candado. Las medidas mínimas de los armarios serán de treinta (30) centímetros de profundidad, setenta (70) centímetros de altura y treinta (30) centímetros de frente. Se admitirá otro sistema aprobado.

#### **6.2.1. BAÑOS**

Los baños estarán situados en local contiguo a los vestuarios, con los cuales se comunicarán directamente. Deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
- c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
- d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.

- f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
- g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto equipos de aire caliente.
- h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
- i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.
- j) Toda instalación sanitaria de baños retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias provinciales y/o municipales vigentes en la materia.
- k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse "filtros higiénico - sanitarios" donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método autorizado, con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas descartables, luego debe seguir el pediluvio con dos (0,02) m. de profundidad con una solución antiséptica circulante y en permanente renovación.

### **6.2.2. CERTIFICADO SANITARIO DE PERSONAL**

Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto - contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de 6 meses.

### **6.2.3. SALUD DE LOS OPERARIOS**

No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto - contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto - contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero supuestamente enfermo.

### **6.2.3. INDUMENTARIA**

Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o en cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga de los mismos, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

### **6.2.5. ROPA DE TRABAJO**

Las prendas usadas con ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto - contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

### **6.2.6. USO DE BIRRETES, GORRAS O COFIAS**

El personal que trabaja en contacto con productos o subproductos comestibles en cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por gorra, birrete, casco o cofia, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

### **6.2.7. CALZADO**

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material autorizado por Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El ambiente donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio.

### **6.2.8. PROHIBICION DEL TABACO Y USO OBLIGATORIO DE LA INDUMENTARIA**

A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

### **6.2.9. HIGIENIZACION DEL PERSONAL**

Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurren a las dependencias sanitarias.

### **6.2.10. LIMPIEZA DE LAS UÑAS**

Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

## **CAPITULO VII**

### **DE LOS ESTABLECIMIENTOS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

#### **7.1. RESPONSABILIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

Los establecimientos están obligados a:

- a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente reglamento.
- b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- c) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que requiera la Inspección veterinaria, sobre producción industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. Asimismo deberá presentar la boleta de pago de la tasa de inspección correspondiente a la fecha, debidamente conformada por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.
- d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.
- e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

#### **7.1.1. ALOJAMIENTO O MEDIO DE TRANSPORTE**

Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

#### **7.1.2. ALIMENTACION**

Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

#### **7.1.3. PROVISION DE UTENSILIOS**

Promover del material apropiado, utensilios para la recepción conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudios a los laboratorios del Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

#### **7.1.4. LOCAL PARA LA INSPECCION**

Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **7.1.5. DEPOSITO DE MATERIA PRIMA**

Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.

#### **7.1.6. DESNATURALIZACION**

Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedibles.

#### **7.1.7. DOCUMENTACION**

Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

#### **7.1.8. ANIMALES MUERTOS Y/O CAIDOS**

Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

#### **7.1.9. OBLIGACION DE PROPORCIONAR MUESTRAS**

Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

#### **7.1.10. GUARDAPOLVOS, CALZADO, CAPOTES**

Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.

### **CAPITULO VIII**

#### **INSPECCION ANTE-MORTEM**

#### **NORMAS**

##### **8.1. AUTORIZACION PARA FAENAR**

No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

##### **8.1.1. OBLIGATORIEDAD DE LA INSPECCION**

Es obligatorio el examen ante - mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

##### **8.1.2. LUGAR PARA REALIZAR LA INSPECCION**

La inspección ante - mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas (500) unidades lux.

##### **8.1.3. PROTECCION A LOS ANIMALES**

En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la Ley 14.346, de protección de los animales.

#### **8.1.4. ENTRADA DE HACIENDA**

La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quién además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

#### **8.1.5. TROPA**

Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.

#### **8.1.6. LOTE**

Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

#### **8.1.7. TROPAS NO INSPECCIONADAS**

Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

#### **8.1.8. FALTA DE DOCUMENTACION**

Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente a la autorización del Servicio de Inspección Veterinario Provincial para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

#### **8.1.9. DESCANSO DE LAS TROPAS DE VACUNOS, OVINOS, PORCINOS Y EQUINOS**

Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos seis (6) horas como mínimo y doce (12) como máximo.

#### **8.1.10. TIEMPO DE REPOSO DEL GANADO**

El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias y mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

#### **8.1.11. DISMINUCION DEL PERIODO DE DESCANSO**

Cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen, y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

#### **8.1.12. PROLONGACION DEL LAPSO DE REPOSO**

La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requiera.

#### **8.1.13. TERNEROS, CORDEROS, LECHONES Y CABRITOS**

Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de las obligatoriedad del descanso.

#### **8.1.14. AGUA Y COMIDA**

Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

#### **8.1.15. PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION DEL GANADO EN CORRALES**

En la inspección de ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso.

Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.

El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.

Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado y desinfectado después de cada uso individual.

## **PRESENCIA DE ENFERMOS EN CORRALES**

### **8.2. ANIMALES SOSPECHOSOS**

Cuando durante el examen de ganado en pié, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto - contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de duda, como "sospechoso".

#### **8.2.1. CRITERIO A SEGUIR SEGUN RESPUESTA DE LABORATORIO**

Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación "sospechosa".
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

#### **8.2.2. AFTOSA EN TROPAS CONDICIONALES**

Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apartado 8.1.8 existiera o se declarare fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

#### **8.2.3. ANIMALES ENFERMOS**

Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post - mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

#### **8.2.4. HEMBRAS CON PREÑEZ A TERMINO**

No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

#### **8.2.5. HEMBRAS QUE ABORTEN EN CORRALES**

Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

- a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.
- b) Sacrificarla en la playa de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la inspección veterinaria.

#### **8.2.6. ANIMALES NACIDOS EN CORRALES**

Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
- b) Sacrificarlo en la sala de necropsia y su carne destinarla al digestor.
- c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

#### **8.2.7. ANIMALES MUY CONTUSOS**

Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de necropsia, en playa o al final de la faena del día según criterio de la inspección veterinaria.

### **8.2.8. ENFERMEDADES FEBRILES NO CONTAGIOSAS**

Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

### **8.2.9 ANASARCA O EDEMA GENERALIZADO**

Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

## **DESTINO DE LAS TROPAS CON ANIMALES ENFERMOS O SOSPECHOSOS**

### **8.3. FIEBRE AFTOSA**

Cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la próxima matanza, también en último término.

#### **8.3.1. CLAUSURA DE CORRALES**

Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento, será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento de su sacrificio.

#### **8.3.2. DESINFECCION DE CORRALES**

Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa del dos (2) por ciento de hidróxido de sodio (soda cáustica) de noventa y cuatro (94) por ciento de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

#### **8.3.3. CARBUNCLO/CARBUNCO BACTERIDIANO**

Cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

- a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.
- b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el apartado 3.2.2 y su destino será el prescrito en el inciso anterior.
- c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando haya transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la Inspección Veterinaria a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
- d) Una vez aplicado el medicamento la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.
- e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra aprobada por el organismo nacional competente.

#### **8.3.4. PESTE PORCINA**

Los cerdos que a la inspección ante - mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisado y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor.

El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

#### **8.3.5. DESINFECCION DE CORRALES CON PESTE PORCINA**

En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

#### **8.3.6. ABORTO**

En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

### **8.3.7. SALMONELOSIS**

Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel serán sacrificados en la playa de necropsia o en playa, al final de la faena diaria según criterio de la inspección veterinaria.

### **8.3.8. NEOPLASIAS OCULARES**

Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificada en la playa al final de la faena diaria.

### **8.3.9. ENFERMEDADES VARIAS**

Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

## **ANIMALES MUERTOS Y CAIDOS**

### **8.4. INFORMACION SOBRE MUERTOS Y CAIDOS**

El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

#### **8.4.1. SACRIFICIO DE URGENCIA**

La Inspección Veterinaria dispondrá de inmediato de los animales caídos determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de faena, una vez finalizada el turno de faena diaria.

#### **8.4.2. TRASLADO DE CAIDOS Y MUERTOS**

Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

#### **8.4.3. TRASLADO DE ANIMALES CON ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS**

Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

#### **8.4.4. ENVIO DE MATERIAL**

Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infecto - contagiosa, la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial para confirmar el diagnóstico.

#### **8.4.5. SACRIFICIO DE URGENCIA, RECAUDOS A TOMAR**

Los animales que se sacrifiquen de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Excepto casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones u otros, que a juicio de la Inspección Veterinaria, resulten aptos.

## **CAPITULO IX**

### **EXAMEN POST - MORTEM GENERALIDADES**

#### **9.1. EXAMEN POST - MORTEM**

Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

##### **9.1.1. LABOR DEL PROFESIONAL VETERINARIO**

La inspección higiénico sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.

### **9.1.2. LAPSO PARA LA EVISCERACION**

La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

### **9.1.3. ORGANOS ACOMPAÑADO A LAS RESES**

La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la inspección veterinaria.

### **9.1.4. DESVIO DE RESES CON LESIONES**

Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del inspector veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

### **9.1.5. DIAGNOSTICO DE LABORATORIO**

Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la inspección veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este sólo efecto y a la temperatura que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

### **9.1.6. RESES OBSERVADAS**

Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

### **9.1.7. LESIONES ENMASCARADAS. PENALIDADES**

Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

## **TECNICAS DE INSPECCION**

### **9.2. TECNICAS DE INSPECCION**

La inspección post - mortem de los animales comprende: observación, visualización macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

#### **9.2.1. EXAMEN POR VISUALIZACION**

Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

#### **9.2.2. EXAMEN POR PALPACION**

Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

#### **9.2.3. EXAMEN POR INCISION**

Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este reglamento.

#### **9.2.4. EXAMEN DE LA SANGRE**

La sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extemando los recaudos higiénicos y recipientes que reúnan las condiciones establecidas en el reglamento y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infecto - contagiosa el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible.

#### **9.2.5. DESFIBRINADO**

Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

#### **9.2.6. DESOLLADO**

Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

#### **9.2.7. RESES CON CUERO**

La inspección veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

#### **9.2.8. EXAMEN DE PEZUÑAS**

Inmediatamente desangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar una posible lesión.

#### **9.2.9. LINFOGLANDULAS DE LA CABEZA Y AMIGDALAS**

El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un caño de triple tubuladura aplicado en las fosas nasales y cavidad bucal, se incidirán con cortes foliados las linfoglandulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.

#### **9.2.10. MUSCULOS MASTICATORIOS**

Se incidirán los músculos maceteros pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

#### **9.2.11. OJOS, ENCIAS, LABIOS**

Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

#### **9.2.12. LENGUA**

La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

#### **9.2.13. LARINGE**

La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásias y además lesiones parasitarias.

#### **9.2.14. FARINGE**

Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

#### **9.2.15. TRAQUEA**

La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

#### **9.2.16. PULMONES**

Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglandulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

#### **9.2.17. ESOFAGO**

El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

#### **9.2.18. ESTOMAGO**

El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirá mediante cortes foliados las linfoglandulas gástricas y gastroesplénicas.

### **9.2.19. INTESTINOS**

Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentericas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

### **9.2.20. HIGADO**

El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliado de las linfoglándulas retro - hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

### **9.2.21. PANCREAS**

El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

### **9.2.22. BAZO**

El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

### **9.2.23. PERICARDIO**

El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

### **9.2.24. CORAZON**

El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del Apartado 9.5.14 inciso c).

### **9.2.25. RIÑONES**

Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa como así de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

### **9.2.26. VEJIGA**

La vejiga se examinará por visualización y palpación.

### **9.2.27. UTERO**

El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

### **9.2.28. UBRES**

El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

### **9.2.29. TESTICULOS**

Los testículos se examinarán por visualización y preparación.

### **9.2.30. SISTEMA NERVIOSO CENTRAL**

El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

### **9.2.31. GRANDES SEROSAS**

La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

### **9.2.32. EXAMEN DE LOS HUESOS**

El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

### **9.2.33. EXAMEN DE LAS ARTICULACIONES**

El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular.

### **9.2.34. EXAMEN DE LAS LINFOGLANDULAS**

Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática, inguinal, superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplitea, las axilares y supraesternales.

## **DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS**

### **9.3. DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS**

De acuerdo al resultado de la inspección efectuada en las reses su destino estará condicionado a:

- a) Consumo interno: Cuando se trate de reses aptas por su calidad.
- b) Carnicería interna: Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo, ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos, en el establecimiento faenador.
- c) Chacinados: Cuando se trate de reses aptas para el consumo pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.
- d) En casos de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano irán al digestor.

#### **9.3.1. DESTINO DE LAS VISCERAS**

Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este reglamento.

#### **9.3.2. DESNATURALIZACION DE RESES**

Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

## **MARCADO DE LAS RESES OBSERVADAS Y ACONDICIONAMIENTO DE VISCERAS Y BILIS PARA USO FARMACEUTICO**

### **9.4. MARCADO DE LAS RESES OBSERVADAS**

La inspección veterinaria, marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

- a) Chacinados: La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionado el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinales y horizontal, no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoálicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos.
- b) Digestor: La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoálicos.

#### **9.4.1. ORGANOS PARA LA INDUSTRIA FARMACEUTICA**

Todos los órganos o parte de ellos, que sean destinados a la industria farmacéutica podrán utilizarse en establecimientos oficialmente habilitados para ese fin. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por certificados sanitarios expedido en original y duplicado, debiéndose éste último retornar al establecimiento de origen, conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

#### **9.4.2. BILIS DE ANIMALES ENFERMOS**

Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

#### **9.4.3. SELLADO DE RESES**

Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.

### **DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS SEGUN SUS LESIONES MICROBIANAS Y/O PARASITARIAS**

#### **9.5. ACTINOBACILOSIS**

En los casos de lesiones múltiples de Actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

##### **9.5.1. ACTINOMICOSIS**

Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

- a) Decomisos parciales: Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
- b) Cabeza: La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

##### **9.5.2. ANAPLASMOSIS Y PIROPLASMOSIS**

Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

##### **9.5.3. DECOMISO TOTAL**

Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.

##### **9.5.4. DESTINO CONDICIONADO**

Se destinará a chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

##### **9.5.5. DESTINO A CONSUMO**

Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observe algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

##### **9.5.6. LESIONES LOCALIZADAS**

En las reses en que se presente fiebre aftosa se procederá así:

- a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables o si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.
- b) Hiperhemia: La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados será destinada a comiso.
- c) Degeneración muscular: Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:
  - 1) Destino parcial: Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano, según corresponda.
  - 2) Destino a digestor: Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.
- d) Animales caídos: La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán destinados a digestor.

##### **9.5.7. DESINFECCION POSTERIOR A LA FAENA DE LA TROPA CON FIEBRE AFTOSA**

Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectará la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

#### **9.5.8. BRUCELOSIS EN UBRE**

Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

#### **9.5.9. BRUCELOSIS OSEA**

Se destinarán a digestor, los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a digestor.

#### **9.5.10. CARBUNCO BACTERIANO**

Cuando se sospeche carbunco bacteriano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma, hasta tanto se confirme.

#### **9.5.11. PROCEDIMIENTO A SEGUIR CUANDO SE HALLE CARBUNCO EN PLAYA**

Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

- a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.
- b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la bandeja de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.
- c) Todas las reses sangradas, posteriores a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.
- d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000).
- e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta (80) grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5) por ciento de Hidróxido de sodio (noventa y cuatro (94) por ciento de pureza) recientemente preparada o con solución de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.
- f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común.
- g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.
- h) Cuando el carbunco bacteriano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.
- i) Si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

#### **9.5.12. CENURUS**

la res infestada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

#### **9.5.13. CISTICERCOSIS**

Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

- a) Res infestada: Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.

- b) Digestor: Si se comprueba que una res está atacada de quistes de cisticercus bovis y la carne acuosa y descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.
- c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observará lo prescrito en el inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.
- d) Acción del frío: Cuando se compruebe un (1) quiste de cisticercus bovis, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura media en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrados bajo cero. La res después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la inspección veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a digestor, sin ser sometida a la acción del frío.
- e) Grasa: La grasa de las reses parasitadas, pueden librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.
- f) Vísceras: Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

#### **9.5.14. TECNICA DE INSPECCION**

En la inspección de las reses bovinas para la investigación de cisticercus bovis, se seguirán las siguientes normas:

- a) Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maceteros y pterigoides.
- b) Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
- c) Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.
- d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: Se examinarán sin efectuar cortes en la res.

#### **9.5.15. CISTICERCUS CELULOSAE**

Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de cisticercus celulosae, la res íntegra se destinará a digestor.

#### **9.5.16. CISTICERCUS TENUICOLLIS**

Cuando se compruebe la presencia de cisticercus tenuicollis, se practicará el decomiso de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la locación sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

#### **9.5.17. ANEMIA**

Cuando concomitantemente con la presencia de cisticercus tenuicollis, se verifica anemia o emanación, la res se destinará íntegramente a digestor.

#### **9.5.18. CISTICERCUS OVIS**

Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de cisticercus ovis, se procederá de la siguiente manera:

- a) Consumo: La res podrá librarse a consumo, cuando presente uno (1) a cinco (5) cisticercos, previa extirpación de los mismos.
- b) Digestor: Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

#### **9.5.19. DISTOMATOSIS**

Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentará ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

#### **9.5.20. ECTIMA**

Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

#### **9.5.21. ENFERMEDADES PARASITARIAS NO TRANSMISIBLES**

Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisará estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

#### **9.5.22. ESOFAGOSTOMOSIS.**

Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

#### **9.5.23. DIGESTOR**

Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

#### **9.5.24. ESTEFANUROSIS**

Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la gras perirenal y/o riñones, se decomisarán estas partes. Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

#### **9.5.25. HEPATITIS NODULAR NECROSANTE**

Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.

#### **9.5.26. QUISTE HIDATIDICOS**

Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos, serán decomisados.

#### **9.5.27. APROVECHAMIENTO DE HIGADOS CON QUISTES HIDATIDICOS**

Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrará otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboren conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

#### **9.5.28. HIDATIDOSIS OSEA**

La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a digestor.

#### **9.5.29. CONCOMITANCIA CON OTRAS LESIONES**

Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentarán en las res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

#### **9.5.30. LEPTOSPIROSIS**

Las reses afectadas por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

#### **9.5.31. MIASIS**

La res en que se compruebe partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

#### **9.5.32. PARATUBERCULOSIS O ENFERMEDAD DE JOHNE**

En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente dicho órgano. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res.

### **9.5.33. PARONQUIA O PANADIZO**

cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

### **9.5.34. DECOMISADO DE LA RES**

Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

### **9.5.35. PESTE PORCINA, PLEURONEUMONIA, ENTERITIS INFECCIOSA, VIRUELA**

Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el inspector veterinario procederá del modo siguiente:

- a) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.
- b) Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que éstas últimas y su decomiso será total.
- c) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

### **9.5.36. PESTE PORCINA CRONICA**

Los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulo o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos, se destinarán a digestor.

### **9.5.37. FOCOS NECROTICOS EN ORGANOS**

Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en el bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados.

### **9.5.38. VIRUELA**

Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada.

### **9.5.39. PETEQUIAS RENALES**

La presencia de algunas Petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

### **9.5.40. PSEUDO TUBERCULOSIS OVINA**

En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

1) Decomiso total:

- a) Si se comprueba lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.
- b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.
- c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.

2) Aprovechamiento condicionado:

- a) Si la res se presenta desnutrida con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a digestor.
- b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se destinará a digestor.
- c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se librará a consumo interno.
- d) Si la res presenta el estado descripto en el inciso c) pero con mayor número de ganglio linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a consumo interno.

- e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.
- f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida el cuarto respectivo se destinará a digestor.
- g) Si presente un absceso, el cuarto respectivo se destinará a digestor.

#### **9.5.41. SALMONELOSIS**

La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a digestor.

#### **9.5.42. BACTERIAS SARCOTOXICAS**

Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

#### **9.5.43. RESES CONTAMINADAS CON CONTENIDO GASTROINTESTINAL**

Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral.

#### **9.5.44. SARCOSPORIDIOSIS. DESTINO A DIGESTOR**

Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a digestor.

#### **9.5.45. SARCOSPORIDIOSIS. DESTINO A CONSUMO**

Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

#### **9.5.46. SARNA**

Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

#### **9.5.47. SEPTICEMIAS**

Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

- a) septicemia hemorrágica.
- b) Piohemia.
- c) Carbunco sintomático.
- d) Septicemia gangrenosa.
- e) Gangrena gaseosa.

#### **9.5.48. THYSANOSOMA**

Los hígados infestados por thysanosoma actinoides, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parenquima y previa extirpación del parásito.

#### **DESTINO DE RESES PRODUCTORAS DE TOXINFECCIONES**

Todas las reses cuyo consumo pueda causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El inspector veterinario local para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

#### **9.5.49. TOXOPLASMA**

Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.

#### **9.5.50. TRIQUINOSIS**

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado en que se halle, se decomisará la res.

#### **9.5.51. CANTIDAD DE MUESTRAS**

Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras, de los siguientes músculos: del diafragma, seis (6) muestras, de los músculos maseteros, tres (3) muestras, de los músculos aductores o abdominales a elección las otras tres (3) muestras.

#### **9.5.52. EXAMEN DE LAS MUESTRAS**

Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) muestras.

#### **9.5.53. NUMERACION DE MUESTRAS Y CERDOS**

La numeración de las muestras, coincidirán con la del cerdo que se examina.

#### **9.5.54. PROHIBICION DE SALIDAD DE LA TROPA**

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

#### **9.5.55. RINSPECCION DE LA TROPA**

Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa, con el doble número de muestras.

#### **9.5.56. TUBERCULOSIS**

Se procederá al decomiso total de la res y sus vísceras:

- a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
- b) cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
- c) Cuando se compruebe alteraciones de origen tuberculosos en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
- d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliares simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y una de las serosas esplácnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de las lesiones miliares.
- e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplácnicas con alteraciones de sus serosas.
- f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:
  - 1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.
  - 2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.
  - 3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatosos, tuberculosis gaseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericario o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.
  - 4) Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

#### **9.5.57. COMISOS PARCIALES**

Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a digestor.

#### **9.5.58. LESIONES FIBROSAS O CALCIFICADAS**

Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplácnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a digestor.

### **9.5.59. CABEZA**

Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor.

### **9.5.60. COMISO CON DESTINO A DIGESTOR**

Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

### **9.5.61. NORMAS DE APLICACION**

Excluido el proceso anatomo- patológico indicado en el inciso 4 del apartado 9.5.56 se procederá de la manera siguiente:

- a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático sin practicarse comisos.
- b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
- c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
- d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a digestor.
- f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático peesternal, el cuarto se destinará a digestor.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a digestor.
- h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
- i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto a digestor.
- j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precural, el cuarto se destinará a digestor.
- k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a digestor.
- l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a digestor.
- m) Cuando se halle afectado los ganglios linfáticos sublumbar, el cuarto será destino a digestor.
- n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbar.
- ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.
- o) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.
- p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto y el resto de la res se destinará a digestor.
- q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a digestor.
- r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un sólo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a digestor.
- s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.
- t) En los lechones que tengan afectados solamente uno o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

### **9.5.62. MATERIAL CONTAMINADO**

Toda res u órgano en contacto con el piso, con cuchillo u otros útiles de trabajo infectados con material tuberculoso deberá ser decomisado y destinado a digestor.

## **9.6. ENFERMEDADES VARIAS**

Las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existiera dudas en el diagnóstico la res se alojara en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

### **9.6.1. PIGMENTACION AMARILLA**

Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

- a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.
- b) Si al coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a digestor.
- c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se destinará a digestor.

### **9.6.2. MELANOSIS**

Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta será destinada a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a digestor.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

### **9.6.3. OCRONOSIS**

Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida, se procederá como en el caso de la melanosis.

### **9.6.4. FIEBRE DE FATIGA**

En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada.

### **9.6.5. FIEBRE DE FATIGA LOCALIZADA**

En el caso de alteraciones circunscriptas en un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, la res se destinará a digestor.

### **9.6.6. RIGIDEZ MUSCULAR**

Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a digestor.

### **9.6.7. RIGIDEZ MUSCULAR POR DEGÜELLO**

Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

### **9.6.8. CAQUEXIA**

Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

### **9.6.9. DESNUTRICION**

Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados.

### **9.6.10. HIDROHEMIA**

Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones ademasosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

### **9.6.11. CARNES FEBRILES**

Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

#### **9.6.12. CARNES CON PUTREFACCION**

Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

#### **9.6.13. CARNES REPUGNANTES**

Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán siempre que no se trate de las lesiones y enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

#### **9.6.14. CARNES SANGUINOLENTAS**

Se comisarán cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo.

#### **9.6.15. CARNES HEMORRAGICAS O CONGESTIVAS**

Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones afectadas y el resto se librá al consumo humano.

#### **9.6.16. CARNES TOXICAS**

Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

#### **9.6.17. MUERTE ACCIDENTAL**

Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará, exceptuándose el cuero.

#### **9.6.18. CERDOS AHOGADOS**

Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

#### **9.6.19. HEMBRAS PARTURIENTAS**

Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a digestor.

#### **9.6.20. FETOS. DECOMISO**

Los fetos serán decomisados con excepción de los casos autorizados por el Servicio de Inspección Veterinaria Provincial.

#### **9.6.21. FETOS**

Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apartado 9.4.1 en relación a la índole de su destino.

#### **9.6.22. ENFERMEDAD DE OSTERTAG**

Cuando en una res se presenta infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirpará los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

#### **9.6.23. PROCESO SUPURATIVO DEL HIGADO**

Será motivo de comiso, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

#### **9.6.24. ABSCESOS PEQUEÑOS EN HIGADO**

Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, la res se destinará a digestor.

#### **9.6.25. PROCESO HEPATICO CON ANEMIA, ICTERICIA Y/O ENFLAQUECIMIENTO**

Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, al res será destinada a digestor.

#### **9.6.26. APROVECHAMIENTO DE HIGADOS CON LESIONES PRODUCIDAS POR PARASITOS**

Cuando se presenten en un hígado lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5), fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse a consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

#### **9.6.27. DESTINO A DIGESTOR**

Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

#### **9.6.28. EXCEPCION AL APARTADO 9.6.26**

Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 9.6.26 los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.

#### **9.6.29. LESIONES RENALES**

La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto- contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

#### **9.6.30. RIÑONES QUISTICOS**

Los riñones quísticos serán decomisados.

#### **9.6.31. TUMORES OCULARES CON METASTASIS**

Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de éstas condiciones:

- a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.
- b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.
- c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

#### **9.6.32. DECOMISO TOTAL**

Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

#### **9.6.33. TUMORES MALIGNOS**

Serán decomisadas las reses afectadas por tumores malignos.

#### **9.6.34. TUMORES MELANICOS EN CERDOS**

En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a digestor.

#### **9.6.35. URTICARIA, SARNA DEMODECTICA, ESCLERODERMIA**

Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

## CAPITULO X

### TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDENCIAS MONDONGUERIA

#### ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TRIPAS

##### 10.1. TRIPERIA

Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

##### 10.1.1. REQUISITOS DE LAS TRIPERIAS

Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico - sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este reglamento.

##### 10.1.2. DEPENDENCIAS

Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado.
- 3) Encabezado, medición y enmadejado.
- 4) Calibrado.
- 5) Saladero y conservación.
- 6) Estufa para secado.
- 7) Lavadero de envases y utensilios.
- 8) Depósito de envases limpios y sal.
- 9) Depósito para detritos y comisos.

##### 10.1.3. SUPERFICIE DE LAS DEPENDENCIAS

Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

##### 10.1.4. SECCION CALIBRADO

En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

##### 10.1.5. SEPARACION DE DEPENDENCIAS

Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 10.1.2. en caso de procesamiento de vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres (3) metros revocada con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener formas de "Boxes".

##### 10.1.6. DEPOSITO DE ENVASES

El depósito de envases limpios y sal, tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

##### 10.1.7. SUPRESION DE DEPENDENCIAS

Cuando por razones tecnológicas, a juicio del Servicio de Inspección Veterinario Provincial lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.

##### 10.1.8. MESAS

Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyados sobre pilares de mampostería o

cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

#### **10.1.9. PILETAS**

Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

#### **10.1.10. ABERTURAS**

Las aberturas que comuniquen al exterior, estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

#### **10.1.11. TELA ANTIINSECTOS**

Queda permitido el reemplazo de las telas anti - insectos por el sistema denominado de cortina de aire.

#### **10.1.12. AGUA POTABLE**

Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; ésta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

#### **10.1.13. DISPONIBILIDAD DE AGUA**

La disponibilidad de agua potable, será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial cuando lo crea necesario.

#### **10.1.14. Ganchos, GANCHERAS**

Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

#### **10.1.15. INSUFLACION**

La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

#### **10.1.16. SECADO AL AIRE LIBRE**

Queda prohibido el secado de tripas, vejigas y esófagos al aire libre.

#### **10.1.17. DEPOSITO DE DETRITOS**

El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga y descarga.

#### **10.1.18. TRIPAS TRATADAS POR FERMENTACION**

Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

#### **10.1.19. DEPOSITO DE TRIPAS ELABORADAS**

Los depósitos de tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.

#### **10.1.20. BARRICAS**

Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.

#### **10.1.21. CAJONES**

Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

#### **10.1.22. ENVASES DE HOJALATA**

Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requerimientos que para los mismos se exigen en el Capítulo V, apartado 5.1.9. de este reglamento.

#### **10.1.23. PROHIBICION DE ENVASES DE OTROS TIPOS**

Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

#### **10.1.24. TRIPAS SINTETICAS**

Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en locales independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénico - sanitarias que por razones tecnológicas, a juicio de la citada repartición puedan omitirse.

#### **10.1.25. AUTORIZACION PARA FABRICAR TRIPAS SINTETICAS**

La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada y aprobada previamente por el organismo sanitario Nacional competente en la materia.

#### **10.1.26. TRIPA ORILLA**

Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

#### **10.1.27. TRIPON**

Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcinos al ciego de dicho animales.

#### **10.1.28. TRIPA ANCHA O CRESPA BOVINA O PORCINA**

Se entiende por tripa crespa o tripa ancha bovina o porcina a la porción de intestino grueso del bovino o cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

#### **10.1.29. TRIPA GORDA O CULATA**

Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

#### **10.1.30. ESOFAGOSTOMOSIS**

Las tripas se clasificarán: a) de primera y b) de segunda calidad.

a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo de exportación.

b) Si se presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

### **MENUDENCIAS**

#### **10.2. EXIGENCIAS DE LOCAL INDEPENDIENTE**

Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

##### **10.2.1. PISOS Y PAREDES**

El local para manipuleo de menudencias deben reunir las condiciones higiénico - sanitarias siguientes:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.

b) Paredes con friso de azulejos u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.

d) Los ángulos entre pisos y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo deben ser redondeados.

e) Aberturas cerradas con tejidos anti - insectos.

f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

### **10.2.2. MESAS Y PILETAS**

Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubierta por cemento portland u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **10.2.3. SALA DE MENUDENCIAS**

La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

### **10.2.4. LUZ**

La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

### **10.2.5. RAPIDEZ EN LAS OPERACIONES**

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

### **10.2.6. TRANSPORTE**

El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el capítulo específico.

## **MONDONGUERIA**

### **10.3. DEFINICION**

Se entiende por mondongo el estómago de los rumiantes con sus cuatro (4) compartimientos.

#### **10.3.1. CONDICIONES DEL LOCAL**

El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

#### **10.3.2. ESCALDADO O EMPLEO DE HIDROXIDO DE SODIO**

Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo u otras sustancias autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **10.3.3. BLANQUEO**

Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítase también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **10.3.4. LAVADO**

Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

#### **10.3.5. RAPIDEZ EN LAS OPERACIONES**

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

## **CAPITULO XI**

### **DESPOSTADERO**

#### **11.1. DEFINICION**

Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

## **REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

### **11.2. AISLAMIENTO**

La sala destinada a despostadero debe estar aislada de toda otra actividad.

#### **11.2.1. REQUISITOS**

Los despostaderos deben reunir todas las condiciones exigidas para las fabricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico - sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

#### **11.2.2. RIELES**

Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

#### **11.2.3. TEMPERATURA**

Durante la labor, los despostaderos deberán mantener una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. La temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.

#### **11.2.4 HUESOS**

En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

#### **11.2.5. DESPOSTADEROS**

No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

#### **11.2.6. RECIPIENTES**

Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

#### **11.2.7. REFRIGERACION DE MATERIA**

La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.

#### **11.2.8. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despique, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

#### **11.2.9. TRANSPORTE DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO**

Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

#### **11.2.10. CAPACIDAD DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS**

La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

#### **11.2.11. VENTILACION**

La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente de ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

#### **11.2.12. DESCONGELADO**

El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

## **CAPITULO XII**

### **FABRICAS DE CHACINADOS**

#### **12.1. PRODUCTOS COMPRENDIDOS COMO CHACINADOS. NOMINA**

Considérase chacinados a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del Organismo Sanitario Nacional de competencia en la materia.

##### **12.1.1. NUEVOS PRODUCTOS**

La Dirección Provincial de Ganadería autorizará la inclusión en una clasificación de chacinados determinada, productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo y previamente se encuentren aprobados por el Organismo Sanitario Nacional de competencia en la materia.

#### **ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "A"**

#### **REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**

##### **12.2. AISLAMIENTO**

Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

##### **12.2.1. ACCESO DE CARGA Y DESCARGA**

El establecimiento poseerá recintos adecuados para la carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros a partir del borde de la banquina hacia afuera y tendrán un exceso hacia ambos lados de por lo menos dos (2) metros. La descarga de reses, medias reses o cuartos se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

##### **12.2.2. CONDICIONES DEL EDIFICIO**

El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar entre otros los siguientes requisitos:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante, resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b) Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo.
- c) La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

##### **12.2.3. DISPONIBILIDAD DE AGUA**

La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección Provincial de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.

##### **12.2.4. TRATAMIENTO DE LAS AGUAS**

El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las reglamentaciones vigentes.

##### **12.2.5. PAREDES Y TECHOS; ANGULOS**

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

##### **12.2.6. CUBIERTA O CIELORRASO**

La cubierta o cielorraso podrá ser de hormigón armado, de chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por autoridad sanitaria competente. La altura no podrá ser inferior a tres (3) metros.

### **12.2.7. DEPENDENCIAS**

Los establecimientos Categoría "A", deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Oficina destinada a la inspección veterinaria.
- 2) Sala destinada a despostadero.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Cámara frigorífica.
- 5) Secadero.
- 6) Ahumadero.
- 7) Estufas.
- 8) Sala de cocción.
- 9) Depósito de tripas.
- 10) Depósito de aditivos.
- 11) Local para lavado de utensilios.
- 12) Local de rotulación, embalaje y expedición.
- 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- 14) Servicios sanitarios.
- 15) Vestuarios.

Las salas destinadas a despostadero y elaboración pueden ser comunes, cuando la Dirección Provincial de Ganadería lo autorice.

### **12.2.8. AISLAMIENTO DE DEPENDENCIAS**

Todas las dependencias deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático con sus aberturas protegidas con tela inoxidable anti- insectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

### **12.2.9. DEPENDENCIAS, EXIMICION**

Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma podrá ser eximida, cuando lo autorice la Dirección Provincial de Ganadería.

### **12.2.10. INSTALACIONES: CAPACIDAD**

Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

### **12.2.11. DESPOSTADERO**

El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el capítulo específico de la siguiente reglamentación sin perjuicio de otras que se exijan.

### **12.2.12. SALA DE ELABORACION - FRISO**

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.) de altura como mínimo de material impermeable, azulejo, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material autorizado por el organismo de aplicación competente, que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

### **12.2.13. PARTE DE LA PARED SIN FRISO**

Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

### **12.2.14. CAPACIDAD**

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.

### **12.2.15. SUPERFICIE POR OBRERO**

La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

#### **12.2.16. PICOS DE AGUA**

La sala de elaboración contará con picos de agua fría y caliente para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de 0,30 m. del suelo y no más de 0,50 m.

#### **12.2.17. LIMPIEZA**

Es indispensable la limpieza y desinfección de locales, instalaciones, utensilios, ropas, etc. con elementos y procedimientos adecuados, al concluir cada jornada o turno de trabajo. El sistema general de limpieza de planta incluye:

- 1) Prelimpiado con agua tibia (40 °C - 50 °C).
- 2) Aplicación de compuestos efectivos de limpieza según la suciedad y a temperatura adecuada.
- 3) Enjuague con agua caliente.
- 4) Saneamiento: agua clorada o clorógenas o compuestos de amonio cuaternario.

#### **12.2.18. GRIFOS DE AGUA POTABLE**

La sala de elaboración contará con grifos de agua potable para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

#### **12.2.19. PILETAS LAVAMANOS**

En todos los ambientes donde se trabajen las carnes en cualquiera de las etapas del proceso y exceptuadas las cámaras frigoríficas, se dispondrá de piletas lavamanos.

La capacidad de la pileta debe ser de por lo menos: 0,40 m. por 0,40 m. por 0,20 m. por cada treinta (30) personas que operen en ese ambiente. Las piletas estarán servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos «" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 0,30 m. de altura sobre el borde superior de la pileta, el accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir o cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deberá haber jabón líquido disponible, en cada pileta. Deberá usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato o equipo de aire caliente u otro elemento que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un operario a otro.

#### **12.2.20. AHUMADEROS Y ESTUFAS**

Los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

#### **12.2.21. DEPOSITO DE TRIPAS**

Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otros materiales impermeables para conservación de las tripas saladas.

#### **12.2.22. SALA DE ADITIVOS**

La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica. Deberá poseer espacio físico suficiente y equipamiento para permitir en ella la preparación de las distintas mezclas de aditivos.

#### **12.2.23. SALA DE ADITIVOS - INSTALACIONES**

La sala de aditivos deberá disponer de estanterías metálicas con recipientes inoxidables y de fácil higienización para clasificación y depósito de aditivos.

#### **12.2.24. UTENSILIOS**

Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

#### **12.2.25. LOCAL PARA LAVADO DE UTENSILIOS**

El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales deberá contar con piletas acordes con las necesidades para lo que se destinan y abundante provisión de agua.

#### **12.2.26. DESNATURALIZACION DE DESPERDICIOS**

Todo material que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.

#### **12.2.27. LOCAL DE ROTULACION, EMBALAJE Y EXPEDICION**

El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

#### **12.2.28. SERVICIOS SANITARIOS Y VESTUARIOS**

Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

#### **12.2.29. VESTIMENTA**

La vestimenta y demás condiciones higiénico - sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en el capítulo específico de este reglamento.

#### **12.2.30. EFLUENTES**

El régimen de efluentes se ajustará a las reglamentaciones vigentes.

#### **12.2.31. ILUMINACION**

La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar el color de la materia prima.

#### **12.2.32. VENTILACION**

La ventilación cuando no se realice por medios mecánicos se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar.

Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

#### **12.2.33. TEMPERATURA**

Durante la elaboración la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

#### **12.2.34. DEPOSITO DE HUESOS Y DESPERDICIOS**

Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores pudiendo no poseer tapa.

#### **12.2.35. CAMARA FRIGORIFICA**

Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el capítulo específico (Cap. IV) de la presente reglamentación. La capacidad de frío instalada será acorde a la índole de volumen de producción.

#### **12.2.36. SALA DE COCCION**

En la sala de cocción, la ventilación ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores olores y evitar su condensación en paredes y techos.

#### **12.2.37. SECADERO**

Las paredes de los secaderos serán, revocadas de superficies lisas y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos cuando el material de construcción lo permita, revocados.

### **ESTABLECIMIENTOS CATEGORÍA "B"**

#### **12.2.38. CONDICIONES A CUMPLIR**

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2; .2.1; .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.9; .2.12; .2.13; .2.15; .2.16; .2.17; .2.18; .2.19; .2.20; .2.22; .2.23; .2.24; .2.25; .2.27; .2.28; .2.29; .2.30; .2.31; .2.33; .2.35; .2.36; .2.37; .3 y subsiguientes; .4 y subsiguientes; .5 y subsiguientes.

#### **12.2.39. AGUA**

El establecimiento deberá poseer una adecuada disponibilidad de agua potable y distribución de la misma, como así también, de agua caliente en los distintos sectores productivos.

#### **12.2.40. DEPENDENCIAS**

Los establecimientos categoría "B" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala destinada a despostadero.
- Sala de elaboración.
- Cámaras frigoríficas.
- Secaderos.
- Ahumaderos.
- Estufas.
- Sala de cocción.
- Depósito de aditivos.
- Local para rotulación embalaje y expedición.
- Servicios sanitarios y vestuarios.
- Sala para la inspección veterinaria.

La sala destinada a despostadero y elaboración pueden ser comunes cuando el Servicio de Inspección Veterinario Provincial lo autorice.

#### **12.2.41. CAPACIDAD**

La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de veinte (20) m<sup>2</sup>, modificable por el Organismo de aplicación de acuerdo a las condiciones de trabajo y volumen de producción.

#### **12.2.42. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Deberá poseer como mínimo dos (2) cámaras frigoríficas destinadas para materias primas y productos terminados respectivamente.

#### **12.2.43. HUESOS Y DESPERDICIOS**

Deberá contar con recipientes para el depósito de huesos y desperdicios construidos en metal inoxidable o plástico, con tapas, cantos interiores redondeados y perfectamente identificados para tal fin.

#### **12.2.44. TRIPAS**

Deberá contar con recipientes de metal inoxidable o plásticos con tapas para conservación de las tripas saladas, los que deberán mantenerse en cámaras frigoríficas, antecámaras o dependencias apropiadas a tal fin.

### **ESTABLECIMIENTO CATEGORÍA "C"**

#### **12.2.45. REQUISITOS A CUMPLIR**

Deberá dar cumplimiento a los siguientes apartados: .2.2; .2.4; .2.5; .2.6; .2.8; .2.12; .2.13; .2.16; .2.17; .2.22; .2.23; .2.24; .2.28; .2.29; .2.30; .2.33; .2.39; .2.41; .2.43; .2.44.

#### **12.2.46. DEPENDENCIAS**

Los establecimientos categoría "C" deberán contar con las siguientes dependencias:

- Sala de elaboración y depostada.
- Cámara frigorífica.
- Sala de aditivos.
- Baños y vestuarios.

#### **12.2.47. PILETAS LAVAMANOS**

En sala de elaboración se dispondrá de piletas lavamanos, servidas con agua fría y caliente. Durante las horas de trabajo deberá tener jabón disponible de tipo sanitario y elementos para el secado de un solo uso o sistema de aire caliente forzado.

#### **12.2.48. MESADAS**

La mesada de trabajo será de acero inoxidable, u otro material aprobado de tres (3) metros de largo por setenta (70) centímetros de ancho como mínimo, con pileta inoxidable de ángulos redondeados adosada o no a la mesada.

#### **12.2.49. CAMARA FRIGORIFICA**

El establecimiento deberá contar para el depósito de la materia prima como mínimo con una cámara frigorífica, la que se ajustará a lo requerido en el capítulo específico.

#### **12.2.50. CAPACIDAD**

La cámara frigorífica podrá estar compartimentada o debidamente acondicionada para poder depositar en ella los productos ya elaborados. En caso contrario se exigirá una heladera comercial con capacidad para albergar la producción estimada de dos días.

### **ELEMENTOS LABORALES**

#### **12.3. IMPLEMENTOS LABORALES**

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicios mecánicos) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

##### **12.3.1. RIELES**

Toda estructura metálica de suspensión de los rieles hasta llegar a la unión con el riel mismo, deberá ser estañada o pintada con pinturas sintéticas que no desprendan olor ni se alteren por las características del ambiente, las que se mantendrán en todas las partes, pintadas sin que aparezca oxidación. Los rieles serán estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura. Deberán mantenerse limpios y cuando estén engrasados, la grasa deberá estar firmemente adherida, formando una película delgada que no pueda desprenderse ni caer sobre la materia prima.

##### **12.3.2. GANCHOS**

Todos los ganchos para cualquier uso que estén en contacto con las carnes, deberán como mínimo ser estañados y mantenerse estañados por reposición del recubrimiento cada vez que sea necesario.

Las roldanas, ejes del mismo, soportes del gancho, cáncamo si la hubiera, deberán ser estañados o en caso contrario estarán totalmente libres de pintura y sin oxidación. Para lubricar las roldanas no se podrán usar aceites o productos que contengan sustancias tóxicas y después de haber sido lubricadas, deberán escurrirse totalmente en forma que no puedan caer gotas de aceite sobre las carnes suspendidas o los productos en proceso de elaboración.

##### **12.3.3. BANDEJAS, BALDES, ZORRAS, ETC.**

Deberán ser de acero inoxidable o de material plástico de tipo absolutamente inodoro e inalterable por las sustancias en contacto.

##### **12.3.4. ESTANTERIAS**

Las estanterías destinadas a soportar bandejas con carne, aditivos, etc., serán metálicas, de material inoxidable. En ningún caso podrán ser estanterías de madera u otro material poroso o absorbente. Las estanterías serán removibles, lavables y desinfectables.

##### **12.3.5. MAQUINAS O EQUIPOS MECANICOS**

Las máquinas o equipos mecánicos de cualquier índole destinadas a las tareas de cortar, picar o mezclar, los subproductos y las carnes en general, tendrán todas las piezas que entren en contacto con los mismos, ejecutadas en acero inoxidable o en caso contrario, serán estañadas. La pieza cuya forma lo permita podrá ser ejecutada de material plástico y tener recubrimiento de resinas sintéticas siempre que sean materiales resistentes a la abrasión, al agua caliente, no quebradizos y no tóxicos y no contengan elementos nocivos para el organismo humano que puedan transferirse a las carnes que entren en contacto con él. Todas las piezas de máquinas que

entren en contacto con los productos comestibles deben ser desmontables para su limpieza, lo que deberá ser hecho después de cada jornada de trabajo.

### **12.3.6. EQUIPOS DE ELABORACION**

Todos los elementos mecánicos o herramientas que se destinen a las tareas de elaboración de carnes deberán ser lavables y desinfectables. No se permitirá la realización de tareas con equipos que no estén perfectamente en esas condiciones higiénicas. Las mesas destinadas a la elaboración serán metálicas removibles del piso y tendrán la parte superior de superficie lisa y continua, con esquinas redondeadas, evitando los ángulos rectos, totalmente revestidas de acero inoxidable; este material deberá recubrir también los cuatro cantos de la cubierta de la mesa. La unión entre las chapas de acero inoxidable tanto en el centro como en los cantos deberán ser obtenidas por soldaduras del mismo material. Los cantos estarán cubiertos de un modo tal que los líquidos que escurran en la mesa no puedan filtrarse entre la chapa y la tabla superior de la mesa, ya sea ésta de material inoxidable o no.

Se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando a juicio de la inspección veterinaria así lo autorice. De autorizarse tablas colocadas en los bordes de las mesas, las mismas serán de superficie lisa, sin hoyos ni juntas abiertas; de madera dura, con un mínimo de higroscopicidad, sin astillas, que no desprendan olores, ni destiñan y el tamaño de cada tabla, no será nunca mayor de 0,30 cm. de ancho y de largo que permita su fácil remoción y traslado a los puntos de limpieza; las tablas deberán ser removibles de las mesas, limpiadas y lavadas prolijamente a cada cambio de turno. Serán eliminadas del trabajo las tablas que como consecuencia de su uso, presenten grietas o agujeros que impidan su total limpieza.

### **12.3.7. DEPOSITO ELEMENTOS LABORALES**

Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran, deberá contar con un depósito para almacenamiento de los elementos laborales una vez higienizados.

### **12.3.8. ELEMENTOS DE LIMPIEZA**

Los mismos contarán con un local adecuado para su depósito. Los elementos tales como cepillos, escobas, etc., serán de material sintético y de fácil higienización.

### **12.3.9. PLOMO Y ARSENICO**

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deberán contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, cinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otras sustancias nocivas.

### **12.3.10. PILETAS**

Las piletas deberán ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

## **REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACION**

### **12.4. USO DE LAS MEZCLAS**

Las mezclas o pastas de carnes que no hubieran sido utilizadas en el día de su preparación podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

#### **12.4.1. USO DE MEZCLAS EN CASO DE RUPTURA**

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas en las envolturas de chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

#### **12.4.2. TRIPAS: TIERNIZACION**

Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

#### **12.4.3. TRIPAS: INFESTACION**

Está prohibido el uso de envolturas de intestinos o esófagos de los animales, cuando estén infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

#### **12.4.4. PARAFINA, CERA, BARNIZ**

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por autoridad sanitaria competente.

#### **12.4.5. PAPELES DE PLOMO**

Los papeles de plomo, o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

#### **12.4.6. CELOFANES**

En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por la autoridad sanitaria competente.

#### **12.4.7. ACEITES**

Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

### **PROHIBICIONES. INEPTITUD. DECLARACION DE COMPONENTES**

#### **12.5. INDICACION DE COLORANTES**

Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

##### **12.5.1. PROHIBICIONES**

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no aprobados por el Organismo Nacional competente.
- c) Con la adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada en este capítulo.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior, o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas de secreción interna, excepto el hígado.

##### **12.5.2. CARNE DE QUIJADA**

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser desalojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

##### **12.5.3. INEPTITUD DE CHACINADOS**

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquidos.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez de las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

##### **12.5.4. COMPOSICION. OBLIGACION DE DECLARAR**

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los mismos continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberán consignar los porcentajes de carnes, grasas, órganos y otros tejidos de cada especie

animal que entre en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los embutidos frescos, deberán constar la fecha de elaboración (día - mes - año).

Todas las exigencias son sin perjuicio de aquellas requeridas por otros Organismos competentes en la materia.

#### **12.5.5. PROHIBICION DE TIPIFICAR**

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial, o alguna similar.

#### **12.5.6. MODIFICACION DE LOS COMPONENTES**

No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la Autoridad Sanitaria competente.

#### **12.5.7. MATERIAS GRASAS**

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

#### **12.5.8. ELABORACION DE GRASAS**

Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también, para tal fin.

#### **12.5.9. AGUA EN LOS CHACINADOS**

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculado sobre el producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

#### **12.5.10. AGUA O HIELO**

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

#### **12.5.11. AGUA O HIELO EN CHACINADOS COCIDOS**

En el caso de chacinados cocidos (salchichas tipo viena, Frankfurt) el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua.

#### **12.5.12. AMILACEOS**

En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra a tres (3) por ciento en chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

#### **12.5.13. ACIDO SULFUROSO**

Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

#### **12.5.14. ASERRIN. PROHIBICION**

Queda prohibido en los establecimientos la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

### **12.6. AMBITO DE COMERCIALIZACION**

De acuerdo a la categorización otorgada a los establecimientos se determina su ámbito de comercialización.

#### **12.6.1. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "A"**

Podrán comercializar sus productos en todo el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

#### **12.6.2. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "B"**

Podrán comercializar sus productos dentro del ámbito del partido en el cual se encuentran radicados.

### **12.6.3. ESTABLECIMIENTOS CATEGORIA "C"**

Están autorizados solo a elaborar chacinados frescos y su comercialización será exclusivamente limitada a su venta al mostrador.

## **CAPITULO XIII**

### **SALAZONES**

#### **13.1. REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS**

La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico - sanitarias que se consigne en esta reglamentación.

##### **13.1.1. CATEGORIZACION**

Las fábricas de salazones se diferenciarán en dos categorías, a saber: tipo "A" y "B" con igual ámbito de comercialización que el fijado para las fábricas de chacinados, de igual categoría, indicadas en el capítulo específico.

##### **13.1.2. ELABORACION**

La elaboración de salazones puede desarrollarse en común en una fábrica de chacinados, siempre que se brinden las condiciones edilicias, de equipamiento, instalaciones y sanitarias y sea autorizada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

##### **13.1.3. PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES - NOMINA**

Considérase salazones a los productos cuya definición, clasificación y aprobación surgen de la reglamentación del Organismo Nacional de competencia en la materia.

## **CAPITULO XIV**

### **GRASERIAS**

#### **REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS DE LAS GRASERIAS**

#### **14.2. ESTABLECIMIENTO**

Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

##### **14.2.1. REQUISITOS**

Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.

##### **14.2.2. DEPENDENCIAS**

Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Oficina de Inspección Veterinaria.
- 2) Local de recibo.
- 3) Depósito y clasificación de materia prima.
- 4) Elaboración y envase.
- 5) Limpieza y depósito de envases vacíos.
- 6) Depósito y expedición del producto elaborado.
- 7) Depósito de residuos y comisos.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando la Dirección Provincial de Ganadería así lo autorice.

##### **14.2.3. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras, estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

#### **14.2.4. PILETAS**

La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

#### **14.2.5. DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE**

Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

#### **14.2.6. SALA DE ELABORACION**

La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.

#### **14.2.7. DEPOSITOS. TEMPERATURA**

La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este Reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.

#### **14.2.8. PROHIBICION DE ELABORAR SEBOS**

En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables.

#### **14.2.9. COPIA DE PLANOS**

El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria destacado en planta, copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.

#### **14.2.10. COLORES DE LOS CAÑOS**

Los conductos por donde se desplace la grasa, se hallarán pintados con los colores que se especifican en el capítulo específico, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

#### **14.2.11. MODIFICACION DE LOS CONDUCTOS**

Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.

#### **14.2.12. UTENSILIOS**

Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías, deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiéndose el uso de materiales construido con cobre o zinc.

#### **14.2.13. HIGIENE DE PISOS Y PAREDES**

Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

### **DEFINICION DE PRODUCTOS ELABORADOS EN GRASERIAS**

#### **14.3. LIPIDOS, DEFINICION**

Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

#### **14.3.1. GLICERIDOS, DEFINICION**

Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.

#### **14.3.2. GRASA. DEFINICION**

Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

#### **14.3.3. ACEITE, DEFINICION**

Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.

#### **14.3.4. GRASA NATURAL O EN RAMA**

Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

#### **14.3.5. GRASAS ANIMALES COMESTIBLES**

Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provenga.

#### **14.3.6. GRASAS FRACCIONADAS**

Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

#### **14.3.7. GRASAS DEPURADAS**

Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener por filtración y/o centrifugación.

#### **14.3.8. GRASAS REFINADAS**

Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

#### **14.3.9. GRASAS RECUPERADAS**

Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de :

- a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.
- b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.
- c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de los despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico - sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

#### **14.3.10. RECUPERACION**

Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el Capítulo XVII.

#### **14.3.11. PRIMER JUGO BOVINO Y OVINO**

Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

#### **14.3.12. GRASA BOVINA U OVINA**

Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a "sebo" no debe clasificarse como primer jugo.

#### **14.3.13. GRASA DE HUESO O GRASA CARACU**

Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor "sui generis" del hueso caracú.

#### **14.3.14. ACEITES DE PATAS DE BOVINO, OVINO Y CAPRINO**

Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

#### **14.3.15. OLEO MARGARINA, ACEITE COMESTIBLE (Oleo-oil)**

Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como "óleo-oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y uno (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

#### **14.3.16. OLEO ESTEARINA**

Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

#### **14.3.17. GRASA DE CERDO O MANTECA DE CERDO**

Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diez milésimos (1,4559); a uno con cuatro mil seiscientos nueve diez milésimos (1,4609); desviación al butiro - refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados.

#### **14.3.18. ACEITE DE GRASA DE CERDO COMESTIBLE**

Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo - estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

#### **14.3.19. GRASA ANIMAL MEZCLA**

Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

#### **14.3.20. GRASA ANIMAL Y VEGETAL MEZCLA**

Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

#### **14.3.21. INCLUSION DE GASES**

En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oléico.

#### **14.3.22. GRASAS O ACEITES HIDROGENADOS**

Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido el que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

#### **14.3.23. MATERIA GRASA, CATALIZADOR**

Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

### **REQUISITOS DE ELABORACION**

#### **14.4. FUSION A FUEGO DIRECTO**

Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

##### **14.4.1. SISTEMAS DE FUSION**

Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.

##### **14.4.2. ACIDEZ, SUSTANCIAS EXTRAÑAS, TITULO**

Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oléico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo - estearina.

##### **14.4.3. RANCIDEZ**

La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxido.

##### **14.4.4. INDICE DE PEROXIDO**

No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).

##### **14.4.5. REACCION DE ABSORCION DE OXIGENO**

En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.

##### **14.4.6. ADITIVOS**

Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este Reglamento o los que en el futuro autorice el Organismo Sanitario Nacional de Competencia.

#### **14.5. MARGARINAS, DEFINICION**

Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas pudiendo contener leche pasteurizada entera, descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80 %) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16 %) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte (20) grados centígrados. No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

##### **14.5.1. MATERIAS PARA MARGARINAS**

Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

##### **14.5.2. FASE GRASA**

La fase grasa de las margarinas, presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

#### **14.5.3. PRODUCTOS HIDROGENADOS**

No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez por ciento (10) de aceites hidrogenados.

#### **14.5.4. EMULSIFICACIONES**

En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas, como agentes emulsificantes, por el Organismo Sanitario Nacional competente, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

#### **14.5.5. AGENTES ANTISALPICANTES**

En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como "agentes antisalpicantes" en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

#### **14.5.6. OTROS ADITIVOS**

En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con beta - caroteno o rojú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.

#### **14.5.7. SUSTANCIAS TESTIGOS**

Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en la proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

#### **14.5.8. VITAMINA A**

Es obligatoria la adición de vitamina A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo quince mil (15.000) U.I y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

#### **14.5.9. VITAMINA D**

Queda permitido el agregado de vitamina D, con un mínimo de quinientas (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.

#### **14.5.10. MARGARINAS ENRIQUECIDAS**

Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitamina A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitamina D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

#### **14.5.11. YEMA DE HUEVO. GLUCOSA**

Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

#### **14.5.12. CONTROL DE VITAMINAS**

La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

#### **14.5.13. LECHE, CERTIFICACION SANITARIA**

La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.

#### **14.5.14. FERMENTOS AROMATIZANTES**

Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

#### **14.5.15. MARGARINA, ENVASES ORIGINALES**

La margarina saldrá de la fabrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

#### **14.5.16. ALMACENAMIENTO DE MARGARINA**

La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

#### **14.5.17. DEPOSITOS**

El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

#### **14.5.18. MANTECA DE LECHE, PROHIBICION**

Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

#### **14.5.19. FRAUDE EN LAS MARGARINAS**

Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

- a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.
- b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no autorizadas por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

### **ENVASES**

#### **14.6. BARRILES**

Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previo a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria.

##### **14.6.1. MADERAS PARA BARRILES**

Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

##### **14.6.2. IMPERMEABILIZACION DE BARRILES**

Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

##### **14.6.3. HOJALATA**

Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

##### **14.6.4. RECIPIENTES METALICOS**

Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos específicos de este Reglamento.

### **TRANSPORTE**

#### **14.7. TRANSPORTE**

El transporte de grasa o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

##### **14.7.1. VEHICULOS: INSCRIPCION**

Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse habilitados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico - sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

## **CAPITULO XV**

### **OTROS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES**

#### **15.1 CAZA MAYOR: Definición**

Se entiende por planta elaboradora de productos provenientes de la caza mayor, aquellos establecimientos que se dedican a las siguientes especies: jabalí; pecarí de distintas variedades; ciervos; gamo europeo, chanco del monte; camélidos, guanacos.-

##### **15.1.1. ESTABLECIMIENTOS FAENADORES DE CAZA MAYOR:**

Deberán ser similares a los mataderos de bovinos, ovinos y porcinos, contando con las siguientes dependencias: corrales - playa de faena - sala de elaboración - cámaras frigoríficas - local de inspección veterinaria - sala de cueros, si se utilizan.

##### **15.1.2. ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS PARA FAENAR ESPECIES DOMESTICAS Y DE CAZA MAYOR.**

Deberán efectuar la faena en horarios distintos.

##### **15.1.3. INSPECCION PREVIA.**

Tanto aquellos animales que ingresen vivos como aquellos sacrificados, deberán estar amparados por Certificación Veterinaria, y se les efectuará una inspección previa de admisión, además de la que se realiza durante el proceso de elaboración.

##### **15.1.4. ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN ANIMALES DE CAZA MAYOR SACRIFICADOS.**

Con excepción de los corrales y zona sucia (degüello) deberán contar con todas las dependencias mencionadas para mataderos.

##### **15.1.5. CAMARA FRIGORIFICA.**

Todo establecimiento elaborador de Caza Mayor, deberá contar con un sector exclusivo para alojar las reses para su posterior elaboración y otro sector para depositar el producto elaborado.

##### **15.1.6. CAMARAS FRIGORIFICAS PARA MATERIA ELABORADA.**

Las mismas deberán tener una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

##### **15.1.7. CAMARAS FRIGORIFICAS DESTINADAS A RESES PARA SU POSTERIOR ELABORACION.**

No podrán superar los cero (0°) grados centígrados.

##### **15.1.8. TRIQUINOSCOPIO**

Cuando se elaboren reses de jabalíes y pecaríes, el establecimiento deberá contar obligatoriamente con un triquinoscopio, debiendo efectuarse los exámenes correspondientes, similares a los que se efectúan en el cerdo.

#### **15.2. CAZA MENOR: Definición**

Se entiende por planta elaboradora de Caza Menor, aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de productos provenientes de las siguientes especies: Liebres - vizcachas de la pampa - peludos - mulitas de la pampa -avutardas de Magallanes o de pecho blanco - avutarda chica o de cabeza colorada -paloma torcaza mediana u otras especies que incluya el SIVEPRO.

##### **15.2.1. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.**

Los establecimientos elaboradores de Caza Menor deberán reunir los mismos requisitos exigidos para los mataderos de Aves y Conejos, contando con las siguientes dependencias:

- 1) Sala de recibo.
- 2) Local para inspección veterinaria.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Sala de clasificación y empaque.
- 5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
- 6) Local para depósitos de envases.
- 7) Horno crematorio o digestor de acuerdo a las necesidades del establecimiento.
- 8) Vestuario y servicios sanitarios.
- 9) Sala de cueros.

#### **15.2.2. TRANSPORTE DE LAS PIEZAS AL ESTABLECIMIENTO ELABORADOR.**

El transporte de las piezas elaboradas, se hará en vehículos cerrados, perfectamente ventilados, colgados y separados entre sí.

#### **15.2.3 LAVADO**

Debe efectuarse por ducha o aspersion. Queda terminantemente prohibido el lavado por inmersión.

#### **15.2.4. SECADO**

Debe efectuarse con telas individuales. Si se quiere utilizar los lienzos sucesivamente, se deberán lavar y desinfectar.

#### **15.2.5. ELABORACION EN DISTINTOS HORARIOS**

Los establecimientos habilitados para elaborar diferentes especies de Caza Menor, deberán hacerlo previo lavado y desinfección de las instalaciones.

#### **15.2.6. ACONDICIONAMIENTO**

En cámaras, las piezas deberán estar colgadas y separadas entre sí.

#### **15.2.7. DESOLLADO O DESPLUMADO Y EVISCERADO**

El proceso de elaboración se efectuará sin piel o plumas y eviscerado.

#### **15.2.8. CONGELACION**

Una vez elaborados los productos deberán ser congelados inmediatamente, y mantenidos a una temperatura de ocho (8) grados centígrados bajo cero, hasta su consumo.

#### **15.2.9. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Las instalaciones deberán reunir las mismas condiciones que las del capítulo IV.

Comisos: La destrucción se efectuará por digestor u horno crematorio.

Mamíferos de Caza Menor: Ingresan con cueros y sin eviscerar.

Inspección Veterinaria: Toda pieza rechazada por Inspección

Veterinaria deberá ser desnaturalizada inmediatamente y posteriormente destruida en digestor u horno.

### **15.3. MATADEROS DE LECHONES**

Se entiende por mataderos de lechones, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie porcina, cuyo peso no sea superior a los doce (12) kilogramos. El peso se considera con la res eviscerada.

#### **15.3.1. CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

Los mataderos de lechones deberán reunir los requisitos higiénico - sanitarios exigidos para los mataderos de animales adultos de la misma especie, con la sola excepción de la sala de menudencias.

#### **15.3.2. ZONA SUCIA: Operaciones.**

La zona sucia abarcará las siguientes operaciones:

- a) Aturdimiento mediante descarga eléctrica.

- b) Sangrado.
- c) Escaldado.
- d) Pelado.
- e) Emprolijado.

#### **15.3.3. ZONA LIMPIA: Operaciones.**

- a) Eviscerado.
- b) Lavado.
- c) Inspección Veterinaria.
- d) Triquinoscopía.
- e) Pesado y sellado.

#### **15.3.4. EXIGENCIA DE DIGESTOR O AUTOCLAVE, HORNO CREMATORIO**

De acuerdo al volumen de la producción y a criterio de la Inspección Veterinaria, se exigirá Horno Crematorio o Digestor.

#### **15.3.5. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Los mataderos de lechones deberán poseer Cámaras Frigoríficas con capacidad para la producción. Su temperatura no puede exceder los cero (0°) grados centígrados.

#### **15.4. MATADEROS DE CABRITOS**

Se entiende por mataderos de cabritos, aquellos establecimientos dedicados a la faena de animales de la especie caprina, cuyo peso no sea superior a los ocho (8) kilogramos en la res desollada y eviscerada.

##### **15.4.1. CARACTERISTICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

Los mataderos de cabritos deberán reunir todos los requisitos higiénico - sanitarios exigidos para los mataderos de ovinos.

#### **15.5. ESTABLECIMIENTOS PARA REMATE DE CARNE Y MENUDENCIAS**

Instalaciones: Los establecimientos dedicados a remate de carnes deberán poseer las siguientes instalaciones:

- a) Local para la Inspección Veterinaria.
- b) Plataforma de carga y descarga.
- c) Local para exponedores y remate.
- d) Cámaras frigoríficas.
- e) Depósitos de Comisos.
- f) Vestuario y servicios sanitarios.
- g) Oficinas.

##### **15.5.1. LOCAL DE EXPOSICION Y REMATE.**

- a) Distancia entre rieles: un (1) metro.
- b) Distancia al piso: la reses a no menos de treinta (30) centímetros del piso.
- c) Separación de medias reses: no menos de quince (15) centímetros.
- d) Temperatura máxima ambiente diez (10) grados centígrados.
- e) Obligatorio poseer balanza a disposición del cliente.

##### **15.5.2. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Deberán responder a las exigencias establecidas en el Capítulo IV del presente Reglamento.

##### **15.5.3. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO**

Los establecimientos dedicados al remate de carnes deberán tener una capacidad de almacenamiento equivalente a lo autorizado a rematar en veinticuatro (24) horas.

##### **15.5.4. TEMPERATURA DE ALMACENAJE**

Deberán tener una capacidad frigorífica necesaria para mantener a cero (0°) grados centígrados la carne almacenada.

#### **15.5.5. TEMPERATURA DE LA CARNE QUE INGRESA**

La temperatura de las Carnes a su ingreso no será superior a los diez (10) grados centígrados.

#### **15.5.6. CARNES CONGELADAS**

Se autoriza el remate de Carnes congeladas, cuya temperatura no exceda los cero (0) grados centígrados.

#### **15.5.7. CARNES NO VENDIDAS EN PRIMER REMATE**

Las carnes no vendidas en el primer día, serán autorizadas a su venta por última vez al día siguiente siempre que la temperatura no aumente a más de 12ø C. En caso de no producirse la venta, serán retiradas del establecimiento, no pudiendo volver a Cámara.

#### **15.5.8. CARNES REMATADAS**

Las carnes rematadas no podrán ser destinadas a otro local de remate.

#### **15.5.9. PLAYA DE CARGA**

Las instalaciones deberán cumplimentar las mismas exigencias que rigen para los establecimientos faenadores.

#### **15.5.10. VESTIMENTA REGLAMENTARIA**

Toda persona que ingresa al establecimiento deberá vestirse con la ropa de trabajo que marca el Reglamento.

### **CAPITULO XVI**

#### **MATADEROS DE AVES (Tipo A) PROVINCIAL**

##### **16.1 UBICACION**

Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales de molinos de minerales, de refinerías de petróleo, fábricas de gas vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación. A tal efecto deberán contar con el respectivo certificado de localización y/o radicación otorgado por la autoridad competente en la materia.

##### **16.1.1. AGUA**

El sitio de ubicación, tendrá abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de efluentes y estará libre de la posibilidad de inundarse. Los espacios libres del establecimiento serán impermeables o revestidos de manto verde.

#### **REQUISITOS DE CONSTRUCCION E HIGIENICO-SANITARIOS**

##### **16.2. CERCO PERIMETRAL**

El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que se realiza.

##### **16.2.1. AISLAMIENTO DE LAS VIVIENDAS**

Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con los lugares destinados a vivienda.

##### **16.2.2. SEPARACION DE SECCIONES COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**

Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboran productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de troneras ó puertas provistas de dispositivos de cierre automático que las mantenga cerradas cuando no se utilicen.

##### **16.2.3. DEPENDENCIAS**

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Playa de descarga.
- 2) Playa de inspección ante - morten.
- 3) Playa de sacrificio.

- 4) Cámaras frigoríficas.
- 5) Depósito para productos incomedibles.
- 6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 7) Dependencias para los operarios.

#### **16.2.4. PLAYA DE DESCARGA**

La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida del sol y la lluvia.

#### **16.2.5. TECHO Y PISO**

La playa de inspección ante - mortem, debe ser techada y con piso impermeable.

#### **16.2.6. DIVISION DE LA PLAYA EN ZONAS**

La playa de sacrificio estará dividida en tres zonas: sucia, intermedia y limpia. De acuerdo a las condiciones operativas y sanitarias el Servicio de Inspección Veterinario Provincial puede admitir la integración de las zonas sucias e intermedias en un solo ambiente.

#### **16.2.7. OPERACIONES EN ZONA SUCIA**

En la zona sucia, se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

#### **16.2.8. DESAGUES, DECLIVES**

Debe tener desagües con declives no menores del dos (2) por ciento y canales para recoger la sangre. En caso contrario, ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.

#### **16.2.9. METODOS DE INSENSIBILIZACION**

Es admitida la insensibilización del animal previo sacrificio mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método autorizado por Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, que no impida el desangramiento total.

#### **16.2.10. DESANGRADO**

El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

#### **16.2.11. ZONA INTERMEDIA, ESCALDADO Y DESPLUME**

La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas o troneras provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarias, cuyos requisitos se indican en éste Capítulo.

#### **16.2.12. TEMPERATURA DEL AGUA DE ESCALDADO**

La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar a la pileta, sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre cincuenta (50) y sesenta (60) grados centígrados. El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria.

#### **16.2.13. DESPLUME**

Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación puede ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

#### **16.2.14. ZONA LIMPIA**

La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante troneras o puertas con dispositivo de cierre automático.

#### **16.2.15. DESPERDICIOS Y COMISOS**

El depósito para productos de desecho y comisos reunirá las exigencias comunes a estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.

#### **16.2.16. OFICINA DE INSPECCION VETERINARIA**

Para la oficina de Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo específico.

#### **16.2.17. DEPENDENCIAS PARA PERSONAL**

Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el Capítulo específico.

#### **16.2.18. MATERIAL DE CONSTRUCCION**

Los establecimientos dedicados a sacrificio de aves deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

- a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.
- b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enduido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Dicho revestimiento debe llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros.
- c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe.
- e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **16.2.19. VENTILACION**

La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventana deberá guardar una relación de un (1) metro cuadrado de abertura por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar.

#### **16.2.20. MALLA ANTI-INSECTOS**

Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla anti - insectos inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.

#### **16.2.21. VENTILACION POR MEDIOS MECANICOS**

Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire, de cinco (5) veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

#### **16.2.22. ILUMINACION**

La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

- 1) Zona sucia, intermedia y limpia: ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo en iluminación general.
- 2) En lugares de inspección veterinaria, trescientas (300) unidades Lux como mínimo.
- 3) Cámaras frigoríficas: setenta (70) unidades Lux, como mínimo.
- 4) Pasillos: cincuenta (50) unidades Lux, como mínimo.
- 5) Baños: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
- 6) Vestuarios: cien (100) unidades Lux, como mínimo.

- 7) Comedores: ciento veinte (120) unidades Lux, como mínimo.
- 8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
- 9) Area de inspección de animales vivos: trescientas (300) unidades Lux, como mínimo.
- 10) Iluminación periférica: tres (3) unidades Lux, como mínimo.

### **16.2.23. PROVISION DE AGUA**

Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El agua caliente y/o vapor será provisto por termotanques industriales y/o caldera de acuerdo a las necesidades operativas; y que abastezcan todas las secciones industriales, sanitarios, digestor, etc.

## **16.3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES**

Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo.

### **16.3.1. PROHIBICION DE USAR UTENSILIOS PARA LABORES COMUNES**

Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles en la elaboración de productos comestibles.

### **16.3.2. HIGIENIZACION DE PELADORAS**

Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo dispone la Inspección Veterinaria.

### **16.3.3. AGUA DE LAS PELADORAS**

El agua que se utilice en las peladoras debe ser potable.

### **16.3.4. TANQUES DE ENFRIAMIENTO**

Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

### **16.3.5. AVES EVISCERADAS**

Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

## **16.4. TECNOLOGIA OPERATIVA**

Todas las aves sacrificadas, deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada, cuando se le ha extraído cabeza, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular, sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán previamente a su introducción, ser acondicionadas y contenidas en papel encerado u otro material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **16.4.1 LIMPIEZA POSTERIOR AL EVISCERADO**

Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis (6) horas, el ave no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

#### **16.4.2. EMPAQUE**

Los desperdicios resultantes de la faena, deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque.

Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otros autorizados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

#### **16.4.3. CAMARAS FRIGORIFICAS**

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo específico. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

### **INSPECCION SANITARIA**

#### **16.5. AVES**

Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida, previamente, a inspección sanitaria.

##### **16.5.1. AVES CON SINTOMAS DE ENFERMEDAD**

Las aves que presenten síntomas de enfermedad que puedan determinar su comiso una vez sacrificada, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

##### **16.5.2. SACRIFICIO DE AVES SOSPECHOSAS**

La faena de las aves con signos de enfermedad, deberá realizarse cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la Inspección.

##### **16.5.3. AVES CAIDAS**

Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, las aves muertas serán destinadas a digestor u horno crematorio.

##### **16.5.4. AVES CON SIGNOS DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS**

Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post - mortem minuciosa.

##### **16.5.5. DECOMISO CON DESTINO A DIGESTOR U HORNO CREMATORIO**

Se dispondrá el decomiso con destino a digestor u horno crematorio de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido una sobreescaldadura; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión de tifus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de Newcastle, díftero-viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emaciación manifiesta.

##### **16.5.6. DECOMISO PARCIAL**

Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general del ave: contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis, díftero viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueítis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, entero-hepatitis, tiña.

##### **16.5.7. DESINFECCION DE JAULAS Y CAMIONES**

Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectadas, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice el Servicio de Inspección Veterinario Provincial a ese efecto.

#### **16.5.8. SALA PARA HERVIDO O SANCOCHADO**

Exceptuando las aves destinadas a digestor u horno crematorio según Apartado 16.5.5., las carnes y vísceras declaradas incomedibles para el consumo humano por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial, pueden ser sometidas a un proceso térmico de cocción por inmersión. En todos los casos la cocción se realizará por un lapso no inferior a las dos (2) horas, debiéndose asegurar que no exista jugo rosado en el interior de los órganos y trozos de carne.

El producto será destinado a la complementación en la alimentación animal y su salida del establecimiento será amparado por el respectivo Certificado Sanitario para productos incomedibles. A modo de excepción se admitirá la salida de vísceras crudas, si el destinatario (Establecimiento de explotación porcina-harina de carnes), está debidamente habilitado.

#### **16.5.9. SALA DE NECROPSIA**

Es opcional la instalación de una sala para diagnóstico anatomo-patológico de las aves.

### **MATADERO DE AVES TIPO "B" (Comunal)**

#### **CONDICIONES A CUMPLIR**

16.1; 16.1.1; 16.2; 16.2.1; 16.2.2; 16.2.8; 16.2.9; 16.2.10; 16.2.12/14; 16.2.16/23; 16.3; 16.3.1/5; 16.4; 16.4.1/2; 16.5; 16.5.1/9.-

#### **16.2.24. DEPENDENCIAS**

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Playa de descarga de aves vivas e inspección ante - mortem.
- 2) Playa de sacrificio.
- 3) Cámara frigorífica.
- 4) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 5) Dependencias para los operarios.

#### **16.2.25. PLAYA DE DESCARGA E INSPECCION ANTE-MORTEN**

Debe ser techada y con piso impermeable. Su perímetro será de mampostería o alambrado romboidal.

#### **16.2.26. DIVISION DE PLAYA DE SACRIFICIO**

La playa de sacrificio se dividirá en dos zonas: sucia e intermedia y limpia.

#### **16.2.27. OPERACIONES EN ZONA SUCIA E INTERMEDIA**

Se efectuará el sacrificio, sangrado, escaldado, desplume y repaso.

#### **16.2.28. DESPERDICIOS Y COMISOS**

Los productos incomedibles y comisos podrán colocarse en recipientes inoxidables debidamente identificados, provistos de tapa y de cantos redondeados. Serán retirados al finalizar la faena o cuando lo indique el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **16.4.4. CAMARA FRIGORIFICA**

Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo IV. La conservación de las aves evisceradas enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Siempre que cumpla con las necesidades de frío de acuerdo al volumen de producción, el Servicio de Inspección Veterinario Provincial podrá aceptar las instalaciones de heladeras comerciales.

#### 16.5.10. HORNO CREMATORIO

Se exigirá un horno crematorio para el destino de los comisos determinados por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### CAPITULO XVII

#### SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES

##### 17.1. DEFINICION

Los establecimientos dedicados a la elaboración de cueros, sangre, astas, pezuñas, huesos, cerdas, guano, sebos, colas, carnes y cualquier subproducto de origen animal que no sea apto para el consumo humano, se denominarán establecimientos de subproductos incomedibles.

##### 17.1.1. CONDICIONES HIGIENICOS SANITARIAS

Deben reunir todas las condiciones exigidas para aquellos establecimientos dedicados a la elaboración de sebo.

##### 17.1.2. ESTERILIZACION

Los establecimientos deberán contar con un digestor, para aquellos subproductos que deberán ser sometidos a esterilización y su capacidad dependerá de la cantidad de subproductos a elaborar directamente.

##### 17.1.3. PRODUCTOS COMISADOS

Los subproductos elaborados con animales comisados deberán ser esterilizados, para ello se utilizará un digestor con capacidad para contener un animal adulto de la especie bovina.

##### 17.1.4. PRODUCTOS ESTERILIZADOS

Tanto el producto proveniente del comiso, como aquel que no lo es, deberá ser sometido a temperaturas y presiones que aseguren la esterilización del producto final y su desintegración.

##### 17.2. BILIS DESTINADA A USO MEDICINAL

Puede presentarse líquida, concentrada y en polvo.

##### 17.2.1. BILIS LIQUIDA

Se le adiciona agentes antipútridos y depositados en Cámaras Frigoríficas a una temperatura inferior a cuatro (4) grados centígrados.

##### 17.2.2. BILIS CONCENTRADA

Es el subproducto conseguido por deshidratación parcial de la bilis líquida. Máximo 25 % de humedad.

##### 17.2.3. BILIS DESECADA

Es el subproducto conseguido por deshidratación y molienda de la bilis natural. Máximo 6 % de humedad.

##### 17.3. CHICHARRON

Se entiende por chicharrón, el residuo de las materias tratadas en digestor. Posteriormente puede ser molido y desgrasado para su comercialización.

##### 17.4. HARINA DE CARNE Y DE ORGANOS

Es el subproducto desgrasado, proveniente de carnes u órganos conservados, desecados y triturados.

##### 17.4.1. COMPOSICION QUIMICA

Tenor mínimo en proteínas: 60 %.

##### 17.4.2. COMERCIALIZACION

La tipificación se hará teniendo en cuenta su tenor proteico.

##### 17.4.3. SUSTANCIAS EXTRAÑAS

Queda prohibida la presencia de sustancias extrañas (pelos, pezuñas, sangre, astas) o ingesta con la materia prima destinada a la elaboración de harinas de carnes.

#### **17.5. HARINA DE HIGADO**

Se obtiene por cocimiento de hígado, luego de secado. Máximo 10% de humedad y triturado. Tenor proteico 65 %.

#### **17.6. DEPOSITO**

Todo subproducto incomedible, deberá ser molido, envasado y almacenado en un depósito exclusivo para ese fin y alejado totalmente de la materia prima sin esterilizar.

#### **17.7. HUESO**

Es toda porción de tejido óseo, al que se le ha extraído la humedad, desgrasado y al que se le ha quitado la mayor parte de tejidos blandos.

##### **17.7.1. HUESO DE CONSUMO**

Son los huesos sometidos a cocimiento en agua a presión normal, privado de exceso de grasa y conservando la esencia. Se comercializa seco y libre de materias extrañas.

##### **17.7.2. HUESOS DE CAMPO**

Proviene de animales muertos o bien faenados, que han sufrido los efectos de la naturaleza, hasta su blanqueo. Se comercializan enteros, triturados o molidos.

##### **17.7.3. HUESO INDUSTRIAL**

Son aquellos huesos largos libres de epífisis. Elaborado como lo indica el apartado "Hueso de Consumo".

##### **17.7.4. HUESO CURCUBIJO**

Comprende a la primera y segunda falange del vacuno, puede incluirse también a la tercera falange (pichico) y sesamoides.

##### **17.7.5. HUESO CARACU**

Son aquellos huesos provenientes de huesos de consumo secos, limpios y libres de rajaduras. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo.

##### **17.7.6. HUESO PARA GELATINA**

Son los destinados a la elaboración de gelatina y cola.

##### **17.7.7. HUESO MOLIDO**

Son los que se someten a trituración.

##### **17.7.8. HARINA DE HUESO**

Puede ser de hueso crudo o hueso cocido.

##### **17.7.9. HARINA DE HUESO CRUDO**

Es la resultante de la trituración de huesos y su posterior cocimiento en tanques abiertos y privados de grasa.

##### **17.7.10. HARINA DE HUESO COCIDO**

Son los huesos tratados con vapor a presión, secados y triturados a polvo.

#### **17.8. ACEITES DE PATAS DE BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS INCOMESTIBLES**

Es el producto obtenido por cocción de las extremidades a partir del carpo y tarso. Las condiciones de la elaboración no reúnen la de los comestibles.

#### **17.9. HARINA DE SANGRE**

Se obtiene por deshidratación y triturado. Puede o no prensarse y centrifugarse. Debe contener 80 % de proteínas y hasta un 10% de humedad.

## **17.10. GUANO**

### **17.10.1. GUANO DE DIGESTOR**

Es el subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción con métodos comunes. Dicho tratamiento puede efectuarse con animales enteros, fraccionados, con o sin cuero, provenientes de sala de necropsias y decomisos de playa de faena. No apto para alimentos de animales.

### **17.10.2. GUANO DE ESTIERCOL**

Es el contenido gastrointestinal, desecado y prensado. Se puede triturar o no.

## **17.11. HARINA DE ASTAS**

Se obtiene por deshidratación y trituración de astas limpias. No debe contener cuerpos extraños.

## **17.12. PEZUÑAS - HARINA**

Se obtiene por deshidratación y trituración de pezuñas limpias.

## **17.13. HARINA DE ASTAS Y PEZUÑAS**

Se presenta la mezcla de harina de pezuñas y astas.

## **17.14. CUEROS**

### **17.14.1. CUEROS FRESCOS**

Es aquel que no ha sufrido deshidratación, sin alteración de sus caracteres organolépticos.

### **17.14.2. CUERO SALADO**

Aquel que se somete a una salazón total.

### **17.14.3. CUERO SECO**

Es aquel que fue sometido a deshidratación.

### **17.14.4. CUEROS DE EPIDEMIA**

Son aquellos provenientes de animales muertos en forma natural. Deben ser desinfectados en aquellos casos que la muerte haya sido provocada por una enfermedad infecto - contagiosa.

### **17.14.5. BARRACAS DE CUEROS**

El acopio de cueros provenientes de mataderos y frigoríficos, debe tener instalaciones con pisos y paredes impermeables, con declive del piso no superior al 2 %. El friso en paredes no podrá ser inferior a tres (3) metros. Serán ventilados sus locales y sus aberturas cubiertas con tela anti- insectos.

### **17.14.6. PILETAS PARA SALAZONES**

Serán de material inalterable. Puede utilizarse madera para facilitar la estiba en las semipiletas. El drenaje debe ser abierto a la red de efluentes.

## **17.15. CERDA VACUNA**

Se extrae del extremo de la cola.

## **17.16. CERDA PORCINA**

Se extrae del pelado de los animales.

## **17.17. PELO VACUNO DE OREJA**

Se extrae de la parte interna de la oreja.

## **17.18. FABRICAS QUE INDUSTRIALIZAN ANIMALES MUERTOS**

Son aquellas que acopian animales no sacrificados en playa de faena y posteriormente se elabora sebo o guano.

### **17.18.1. TRANSPORTE**

Se efectúa el transporte en vehículos totalmente cerrados. No debe haber pérdida de líquidos.

### **17.18.2. INSTALACIONES**

- 1) Plataforma de descarga.
- 2) Local para sacrificio, para animales moribundos.
- 3) Local para desollado y trozado de reses.
- 4) Local para salazón y almacenaje de cueros.
- 5) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
- 6) Prensa hidráulica o centrífuga.
- 7) Molino.
- 8) Almacenamiento.
- 9) Baño y vestuarios.

### **17.18.3. SECCIONES LIMPIAS Y SUCIAS**

Son las instalaciones mencionadas en el capítulo 15 apartado 1.4.

### **17.18.4. VESTUARIOS Y BAÑOS**

Debe contar con baños y vestuarios propios, lo mismo ocurre con los elementos de desinfección.

### **17.18.5. PERSONAL**

No podrá ingresar a otras secciones (zona limpia) sin previo baño y cambio de ropa.

### **17.18.6. ALMACENAJE DE CUEROS**

Contará con un local de fácil limpieza y desinfección.

### **17.18.7. CUARENTENA**

No podrán salir los cueros sin previa salazón durante catorce (14) días.

### **17.18.8. COMISO DE CUEROS**

Todo cuero proveniente de un animal muerto por una enfermedad transmisible al hombre deberá ser comisado. Será tratado en el digestor para la producción de guano.

## **17.19. SEBOS**

Toda grasa incomedible para el consumo humano, se denomina sebo.

### **17.19.1. SEBERIA**

Es aquel establecimiento que elabora sebos o aceites incomedibles. Deberán estar aislados de industrias o secciones de industrias comestibles.

### **17.19.2. INSTALACIONES**

Deberán reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados.

### **17.19.3. TIPIFICACION**

Los sebos pueden ser de Tipo "A" y "B".

### **17.19.4. SEBO TIPO "A"**

Características:

Acidez máxima en ácido oléico- 3% máximo por calentamiento medio por ciento (0,5 %) de peso. Material insoluble en éter de petróleo (0,04 %) como máximo en peso (cuatro centésimas). Materia insaponificable.- Medio por ciento (0.5 %), como máximo en peso.

#### **17.19.5. SEBO TIPO "B"**

Cuando no responde a las características del Tipo "A". Se incluye en este tipo de sebos, aquellos provenientes de animales destinados a digestor, aunque reúnan las condiciones del Tipo "A".

#### **17.20. EMBALAJES**

Cuando ciertos productos de origen animal con destino a la alimentación humana, por razones comerciales o bien de carácter higiénico deban ser acondicionados o embalados, se utilizarán continentes aprobados en la presente Reglamentación.

##### **17.20.1. CONTINENTES USADOS**

Los continentes de segundo uso, podrán ser usados nuevamente para el consumo humano siempre y cuando no esté prohibido por la presente Reglamentación. No podrán usarse aquellos continentes utilizados anteriormente con productos incomedibles.

##### **17.20.2. TIPOS DE CONTINENTES, ENVOLTURAS Y EMBALAJES**

Carnes y menudencias: Se la destina como envoltura en carnes y menudencias destinadas al consumo humano.

- a) Telas de algodón llamada "ESTOQUINETES"
- b) Plásticos.
- c) Cajones y canastos de mimbre, recubiertos con papeles impermeables.
- d) Cajones o bandejas de material metálico inalterable.

##### **17.20.3. CONTINENTES DE GANADOS Y FERTILIZANTES**

Para los productos incomedibles se usarán bolsas de tela natural, papel impermeable o cualquier otro material aprobado por la presente Reglamentación.

#### **17.21. ROTULADOS**

Se encuentran incluidas las condiciones en el Capítulo correspondiente a Chacinados y Conservas.

#### **17.22. SELLADOS**

Las carnes aptas para el consumo humano deberán ser selladas. Se incluyen las especies domésticas: bovina, porcina, ovina y caprina que se faenan en establecimientos habilitados por el Servicio Veterinario Provincial. El sellado se efectuará a tinta.

##### **17.22.1. CARACTERISTICA DEL SELLADO**

Forma: rectangular para todas las especies.

##### **17.22.2. MEDIDAS POR ESPECIE**

Bovina: once (11) centímetros de largo por ocho (8) de ancho.

Porcina, ovina y caprina: nueve (9) centímetros de largo por seis (6) de ancho.

##### **17.22.3. LUGAR DE APLICACION EN LAS DISTINTAS ESPECIES**

Bovina: en el cuarto anterior, parte externa; en el cuarto posterior parte externa.

Porcina, ovina y caprina: ídem anterior.

##### **17.22.4. TINTA A UTILIZAR**

La tinta a utilizar será elaborada con colorantes aprobados por autoridades competentes.

## **CAPITULO XXI**

### **TRANSPORTE**

#### **21.1. EXIGENCIAS**

Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal debe llenar las exigencias consignadas en este Capítulo y las especificadas en este Reglamento.

**21.1.1.**

La cabina no tendrá comunicación directa con la carrocería destinada a transportar las sustancias alimenticias.

**21.1.2.**

Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable, inatacables por los ácidos grasos, resistentes a los golpes e impermeables, de fácil limpieza y todos sus encuentros serán redondeados.

**21.1.3.**

El cierre de las puertas será hermético.

**21.1.4.**

El piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de conservar la hermeticidad de la caja. Asimismo el piso tendrá un dibujo antideslizante que permita la fácil limpieza.

**21.1.6.**

La carrocería tendrá ventilación indirecta y protección contra insectos.

**21.1.7.**

Las gancheras, carriles, estanterías, etc., serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento antióxido que no afecte las condiciones higiénico - sanitarias.

**21.1.8.**

El interior de la carrocería contará con iluminación que garantice buena visualización en todos los ángulos.

**21.1.10.**

La rueda de auxilio, herramientas y todo otro elemento ajeno a la carga se transportará en lugar independiente del destinado al transporte de la mercadería.

**USO PARCIAL DEL VEHICULO****21.1.11.**

El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada, la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas por el presente Reglamento.

**PERSONAL****21.1.12.**

El personal afectado a las tareas del transporte de los productos a que hacen referencia los apartados anteriores, se halla sujeto a las normas que consigna este Reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

**EQUIPO REFRIGERADOR O MEDIOS AISLANTES****21.1.13.**

Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir igual tratamiento, contarán con equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan, bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

**TRANSPORTE DE RESES Y CUARTOS REFRIGERADOS A CARNICERIAS****21.1.14.**

En el caso de que las reses, medias reses y cuartos refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones atérmicos.

## **EXIGENCIAS DE TRANSPORTE CON REFRIGERACION**

### **21.1.15.**

Los medios de transporte que posean equipos refrigeradores responderán a las exigencias consignadas en este Reglamento.

## **RIELES EN LOS VEHICULOS**

### **21.1.16.**

Para el transporte de reses, medias reses o cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.

## **TRANSPORTE DE RESES Y CUARTOS CONGELADOS**

### **21.1.17.**

Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico deben transportarse en las condiciones del Apartado 21.1.13. y pueden estibarse llenando los recaudos del presente Reglamento.

## **UTENSILIOS Y ELEMENTOS LABORALES**

### **21.1.18.**

Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en la presente Reglamentación.

## **PROHIBICION A TRANSPORTAR SIMULTANEAMENTE PRODUCTOS COMESTIBLES E INCOMESTIBLES**

### **21.1.19.**

En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles e incomedibles.

### **21.1.20.**

Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

## **HABILITACION DE VEHICULOS DE CARGA**

### **21.1.21.**

Todo vehículo que concurra para la carga o descarga de los productos mencionados en el Apartado 21.1., debe estar habilitado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

### **21.1.22.**

Todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, debe hallarse higienizado y desodorizado.

## **TRANSPORTE DE PRODUCTOS DIVERSOS**

## **TRIPAS FRESCAS O NO, SALADAS O NO**

### **21.2.**

Las tripas frescas, elaboradas o no, saladas o no, deben ser transportadas en los vehículos, acondicionadas en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel.

## **MONDONGO NATURAL**

**21.2.1.** El mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportado en vehículos acondicionados en recipientes impermeables y cerrados. En caso de hacerse el transporte a granel, el vehículo debe ser cerrado,

protegido interiormente por material impermeable y no permitir la pérdida de líquidos provenientes del mondongo.

#### **MONDONGO COCIDO. SEMICOCIDO CONGELADO O NO.**

##### **21.2.2.**

El mondongo cocido, semicocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos, dentro de recipientes construidos con material autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial.

#### **MENUDENCIAS FRESCAS**

##### **21.2.3.**

Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgados o bien acondicionadas en estanterías metálicas, construidas a ese fin. El vehículo será cerrado.

#### **TRANSPORTE DE MENUDENCIAS Y CARNES**

##### **21.2.4.**

Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

#### **MENUDENCIAS CONGELADAS**

##### **21.2.5.**

Las menudencias congeladas o los bloques que formen, deben hallarse cubiertos por tela de algodón o plástica y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que éste insuma.

#### **AISLAMIENTO DEL PISO**

##### **21.2.6.**

La estiba debe hacerse con el piso aislado por tarimas de material inoxidable autorizado por el Servicio de Inspección Veterinario Provincial. El material utilizado debe ser construido en secciones y de fácil remoción. Cada sección debe ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, debiendo evitarse que el calzado del obrero pise la capa aislante.

#### **TRANSPORTE DE CARNE " CHICA "**

##### **21.2.7.**

El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños como quijada, músculos de la laringe o esófago, fresco y/o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

#### **GRASA EN RAMA**

##### **21.2.8.**

La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento para los productos comestibles.

#### **GRASA FUNDIDA**

##### **21.2.9.**

La grasa fundida líquida debe ser transportada en vehículos o recipientes que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo XIV.

#### **PROHIBICION DE DOBLE USO**

##### **21.2.10.**

Los vehículos utilizados para el transporte de productos incomedibles, no pueden ser usados para el transporte de grasas.

## **GRASA ENVASADA**

### **21.2.11.**

La grasa envasada en bolsas de material plástico, u otro material, protegidas o no por cartón será transportada en vehículos cerrados. Cuando el subproducto deba transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

## **SEBOS EN RAMA RECUPERABLES**

### **21.2.12.**

Los sebos en rama destinados a la recuperación a que se hace referencia en el apartado 14.3.9., inciso (c), deben ser transportados en las mismas condiciones que la grasa en rama.

## **SEBOS EN RAMA NO RECUPERABLES**

### **21.2.13.**

Los sebos en rama destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

## **CHACINADOS**

### **21.2.14.**

Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben reunir los requisitos exigidos en la presente Reglamentación.

## **HUEVOS**

### **21.2.15.**

Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos éstos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de la lluvia y del sol.

## **HUEVOS CONSERVADOS**

### **21.2.16.**

El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos que respondan a las exigencias de la Apartado 21.1.14.

## **PRODUCTOS DE LA PESCA**

### **21.2.17.**

El transporte de los productos de la pesca, se ajustarán a los requisitos exigidos en la presente Reglamentación.

## **ALIMENTO ANIMAL, FERTILIZANTES, ETC.**

### **21.2.18.**

Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. El Servicio de Inspección Veterinario Provincial tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino, el producto certificado.

## **PRECINTADO DE VEHICULOS.**

### **21.2.19.**

Los vehículos que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal del Servicio de Inspección Veterinario Provincial en el establecimiento de origen.



## **DISPOSICION 34/93**

VISTO la Ley Provincial sanitaria de Carnes 11123 y su modificatoria Ley 11306, sancionada por el Honorable Senado y la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, y el reciente Decreto del gobernador de la Provincia de Buenos Aires y refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de la producción y por medio del cual aprueba la reglamentación de dichas leyes, bajo el Decreto n° 2683 del día 14 de julio de 1993.

### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario ajustar la reglamentación a la aplicación de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes de acuerdo al protagonismo de la Provincia de Buenos Aires en su control de la producción, tránsito y elaboración;

Que la realidad comercial de la Provincia de Buenos Aires, exige controles higiénicos-sanitarios de fácil aplicación y suma eficacia, que sin descuidar los controles de manipuleo del producto de la faena hasta su llegada a bocas de expendio o industria que exigiendo la temperatura adecuada de la carne en tránsito a manera de garantizar la poca variación de la temperatura, a fin de evitar la actividad bacteriana, que debemos evitar agregar costos adicionales a los gastos fijos de la actividad de las plantas a fin de no aumentar el precio final del producto;

Que previas consultas con industriales del sector, productores a través de sus entidades representativas, sectores legislativos de ambas cámaras por intermedio de sus comisiones representativas, sectores gremiales de la actividad y la participación del Ministerio de la Producción de la Provincia de Buenos Aires a través de la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca;

El Director de Ganadería de la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de la Producción de la Provincia de Buenos Aires, en uso de las atribuciones que le confiere el art. 2 del Decreto aprobatorio de la reglamentación de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes,

### **DISPONE:**

ARTICULO 1º: La salida de carnes de los establecimientos habilitados por el Ministerio de la Producción de la Provincia de Buenos Aires, podrán circular por el territorio de la Provincia en medias reses enteras sin fraccionar y sin embolsar.

ARTICULO 2º: La temperatura exigida será medida en la parte profunda del sector muscular grueso del producto y no podrá superar los diez (10) grados centígrados.

ARTICULO 3º: Las medias reses deberán estar provistas de tarjetas de identificación donde se ubicarán los siguientes datos:

- a) Nombre del titular de la faena.
- b) Nombre y número del establecimiento faenador.
- c) Matrícula del establecimiento CUIT.
- d) Número del certificado de tránsito provincial.
- e) Peso de la media res o fracción.

ARTICULO 4º: Los establecimientos que opten por transportar la carne trozada, deberán identificar los cortes con las tarjetas citadas anteriormente.

ARTICULO 5º: Los medios de transporte del producto de la faena de los establecimientos habilitados por el Ministerio de la Producción de la Provincia de Buenos Aires, tendrán que ser habilitados por el citado Ministerio o por las Municipalidades que tengan convenio con el mismo.

ARTICULO 6: Regístrese, Comuníquese a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y publíquese, dese al Boletín Oficial y Archívese.

Fdo. Director Provincial de Ganadería



## **DISPOSICION 26/95.**

LA PLATA, 1 DE NOVIEMBRE DE 1.995.-

Visto la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, su modificatoria 11.036, el Decreto reglamentario N° 2683/93 y la Disposición N° 48 de fecha 29 de Octubre de 1.993 de esta Dirección Provincial de Ganadería, y:

### **CONSIDERANDO:**

Que sobre la base de la experiencia recogida con la aplicación de la ya mencionada Disposición N° 48/93 se hace necesario adecuar algunos aspectos de dicha normativa a la realidad imperante en el mercado de ganados y carnes.

Que en ese sentido y con el objeto de propender a una mejor fiscalización se impone la adopción de nuevas exigencias que deberán cumplimentar los operadores de dicho sector de modo tal que se produzca un equilibrio de los requisitos a solicitar en todo el espectro de la industria cárnica evitando así distorsiones que atenten contra la transparencia comercial que debe primar en este ámbito.

Que consecuentemente se considera indispensable a los fines de determinar el número real de operadores con que cuenta la Provincia generar una nueva registración en la que se contemplen los requisitos consignados en la presente.

Que el artículo 2° del Decreto N° 2683/96, faculta al Director provincial de Ganadería a dictar normas ampliatorias o complementarias a la reglamentación que se aprueba por el citado Decreto.

Por ello

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA**

**DISPONE**

**ARTICULO 1°.-** Las inscripciones realizadas en el Registro que por actividad implementaría la -----Dirección de Fiscalización Agropecuaria, para los operadores del mercado de ganados y carnes, conforme lo establecido en el artículo de la Disposición N° 48/93 de esta Dirección Provincial, caducaran indefectiblemente el 31 de Diciembre de 1.995.

**ARTICULO 2°.-** Crease el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes al -----que accedan las personas físicas y/o jurídicas que intervengan habitualmente en una o en algunas de las etapas del proceso de faenamiento de animales para consumo humano que se inicia con el ingreso a jurisdicción provincial de los mismos en vivo, desde su lugar de producción, terminación o concentración, y finaliza con la llegada del producto a las bocas de expendio minoristas de idéntica jurisdicción, incluyendo los productos, subproductos y derivados de origen animal. Dicho Registro será implementado por la Dirección de Fiscalización Agropecuaria la que otorgara un certificado de la inscripción en el rubro que se tratare y de conformidad a las definiciones y requisitos que por actividad se encuentren contenidos en el Anexo 1 que forma parte integrante de la presente.

**ARTICULO 3°.-** Una vez cumplimentada la totalidad de los requisitos a los que se alude en el -----artículo 2° y habiendo sido aceptada la inscripción en el registro provincial, a la autoridad de aplicación provincial remitirá los antecedentes al organismo con Jurisdicción Nacional, a los efectos del otorgamiento de la inscripción en el Registro de la Ley Nacional N° 21.740.

**ARTICULO 4°.-** Una vez otorgada la inscripción por la jurisdicción nacional, habilitando al -----interesado a operar comercialmente, este se registrará en su funcionamiento por las disposiciones contenidas en la Ley 11.123.

Sin perjuicio de la aplicación de las normas de fiscalización contenidas en la ley Nacional N° 21.740.

ARTICULO 5°.- La autoridad de aplicación provincial podrá considerar otorgada dicha -----inscripción, si al cumplirse treinta (30) días de la remisión del expediente, la autoridad nacional no se manifiestare en contrario.

ARTICULO 6°.- En los casos en que los operadores del mercado de ganados y carnes, que ----- desarrollen su actividad total o parcial en el ámbito de esta provincia, solo contaren con la inscripción otorgada por la autoridad nacional, no podrán realizar sus actividades hasta tanto sea otorgada su inscripción en el registro Provincial creado por el artículo 2° de la presente.

ARTICULO 7°.- Quedan exceptuados de la inscripción en el registro creado por el artículo 2° de la ----- presente, los mataderos tipo A, y aquellos operadores que desarrollen su actividad en forma exclusiva en dichos establecimientos, en los términos y con los alcances fijados en el artículo 4° e la Ley 11.123.

ARTICULO 8°.- La falta de inscripción o las violaciones a la presente norma, dará lugar previo ----- procedimiento establecido en el Decreto - Ley 8785/77 “Ley de Faltas Agrarias” y sus modificatorias, a la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 20° de la Ley 11.123.

ARTICULO 9°.- La inscripción contemplada en la presente Disposición habilita para actuar ----- exclusivamente en jurisdicción de la provincia de Buenos Aires, con las salvedades resultantes de la eventual aplicación del artículo 22° del la Ley 11.123.

ARTICULO 10°.- Las actividades definidas en Anexo de la presente como categoría de ----- inscripción, no son excluyentes entre si y nada obsta a que una misma persona o entidad se inscriba y actúe en más de una de ellas.

Cuando una persona de existencia física o jurídica requiera inscripción en dos o mas categorías establecidas en el Anexo I, deberá cumplimentar necesariamente los requisitos de inscripción exigidos para cada una de ellas.

ARTICULO 11°.- El otorgamiento, la suspensión o la cancelación de las inscripciones, ----- así como las modificaciones que se produzcan, se comunicaran al SENASA a los efectos de la aplicación de la Ley Nacional N° 21.740.

ARTICULO 12°.- Derogase la Disposición N° 48/93.

ARTICULO 13°.- Regístrese, comuníquese a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y ----- publíquese, dese al Boletín Oficial y archívese.

DISPOSICION N°

**26**

## ANEXO I

### **De las Inscripciones**

**I.** Las personas y entidades a las que se refiere el artículo 2° de la presente Disposición y los responsable de los establecimientos habilitados para el comercio y/o industrialización de ganados y carnes, productos y subproductos carnicos, cuyo destino sea el consumo interno, deberán solicitar su inscripción en la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, observando los requisitos que para las distintas actividades se señalan a continuación:

#### **I. 1 Operadores de Faena**

**I. 1. 1. Matarife - Abastecedor:** se aplica esta denominación a las persona o entidad que faena hacienda de su propiedad para el abastecimiento propio y/o de terceros.

##### **I. 1. 1. 1. Requisitos:**

- a) Matrícula de Comerciante, testimonio de contrato social o de agrupamiento y sus modificaciones, inscripto en el Organismo de contralor de sociedades. La Dirección de Fiscalización Agropecuaria podrá solicitar certificado de supervivencia, vigencia o similar, a todas las sociedades solicitantes de inscripción o a las ya inscriptas, expedido por el organismo de contralor correspondiente a la jurisdicción que se trate. El incumplimiento de lo prescrito precedentemente, o la existencia de observaciones respecto de los estados contables faltantes y/o comunicaciones societarias no cumplidas, determinará el no otorgamiento de la inscripción o, en su caso la suspensión de la inscripción acordada hasta tanto la sociedad regularice su situación.
- b) Confeccionar planilla demostrativa del estado y rubricación de los libros de comercio exigidos, y presentar requerimiento de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria dichos libros, incluyendo los auxiliares establecidos por el sistema de contabilidad adoptado. La falta de presentación de la documentación señalada dentro de las setenta y dos (72) horas de ser requerida por los funcionarios de la Dirección, determinará la suspensión de la inscripción acordada, sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar. La pérdida, sustracción o destrucción de los libros exigidos y/o documentación respaldatoria de sus registros deberá acreditarse fehacientemente y ser denunciada inmediatamente ante la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, lo mismo que su reposición.
- c) Conformar formulario de registro de firma del responsable.
- d) Acreditar inscripción ante la Dirección General Impositiva. Deberá acompañarse fotocopia autenticada de las constancias de recepción de las declaraciones juradas anuales del impuesto a las ganancias, sobre los activos e I.V.A. del último ejercicio fiscal. La inscripción relativa al I.V.A. se hará como responsable inscripto.
- e) Acreditar inscripción para el pago del impuesto a los ingresos brutos.
- f) Acreditar inscripción como agente de retención, en el impuesto sobre los ingresos brutos. Quedarán exceptuados de este requisito, los operadores de faena que adquieran hacienda exclusivamente con intervención de consignatarios y/o comisionista de ganado.
- g) Presentar certificado policial que acredite, la validez del domicilio real declarado por las personas físicas. La Dirección de Fiscalización Agropecuaria se reserva el derecho de verificar fehacientemente y por los medios que estima pertinentes, la verosimilitud de dicha declaración.
- h) Declarar la institución en la que se registrarán las operaciones con hacienda bovina, ovina, caprina y/o porcina.
- i) Presentar constancia de inscripción y boleta de depósito del último pago efectuado, correspondientes a aportes y contribuciones al Régimen Nacional de Seguridad Social, en carácter de empleador y autónomo. Las personas jurídicas deberán presentar además, los comprobantes correspondientes a su presidente, apoderado, director, secretario, etc..
- j) Cumplir con lo establecido en **I. 1. 3.**

**I. 1. 2. Matarife Carnicero:** se denomina así a las personas físicas o jurídicas que faenan hacienda propia en establecimientos propiedad de terceros, en los volúmenes mensuales autorizados por la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y destinada al abastecimiento de carnicerías y/o locales industrializadores de carnes propios, siendo indiferente el número de titulares de aquellos negocios minoristas.

### **I. 1. 2. 1. Requisitos:**

- a) Cumplir lo solicitado en I. 1. 1. 1. incisos c), e), f), g) e y).
- b) Presentar constancia de habilitación municipal actualizada, de la carnicería y/o locales de industrialización de carnes a su nombre.
- c) Las sociedades constituidas legalmente deberán presentar, copia en legal forma del contrato inscripto en el órgano de contralor societario.
- d) Presentar constancia de inscripción en el I.V.A., como responsable inscripto.
- e) Los Matarifes Carniceros que faenen en establecimientos rurales de su propiedad, habilitados conforme a la Ley N° 11.123 y sus modificatorias, deberán cumplir con los requisitos previstos en I. 4. 1. 1. inciso b), de lo contrario no podrán prestar servicios a usuarios.
- f) Cumplir con lo establecido en **I. 1. 3.**

**I. 1. 3.** Los titulares de faena de bovinos, ovinos, caprinos y/o porcinos deberán comunicar, a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, el matadero con el que operaran. Solo podrá autorizarse a operar en más de una planta faenadora, mediante causa debidamente justificada.

Si resuelven trasladar total o parcialmente su faena a otro matadero, deberán solicitar certificado habilitante a la mencionada Dirección debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Constancia de recepción del preaviso a la planta en la que operan, excepto los que exploten un establecimiento faenador cuando el traslado solicitado sea en relación a la faena que efectúan en dicha planta.
- 2) Constancia de aceptación por parte del nuevo establecimiento.
- 3) Acreditar, a requerimiento de los sectores pertinentes de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, el cumplimiento de los requisitos esenciales para mantener la vigencia de su inscripción, como así también la observancia de las obligaciones establecidas para el desarrollo de sus actividades.

**I. 1. 4.** En los partidos de la provincia de Buenos Aires, que a continuación se detallan, no se otorgaran matrículas correspondientes a la actividad tipificada como Matarife Carnicero: Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Berisso, Ensenada, Esteban Echeverría, Florencio Varela, General San Martín, General Sarmiento, Lanus, La Plata, Lomas de Zamora, La Matanza, Merlo, Morón, Moreno, Quilmes, San Fernando, San Isidro, Tigre, Tres de Febrero, Vicente López, Campana, Cañuelas, Coronel Brandsen, Escobar, General Rodríguez, Luján, Marcos Paz, San Vicente, Pilar, Zarate, ciudades de Bahía Blanca y Mar del Plata y los futuros partidos y/o ciudades que en lo sucesivo sean incorporados por Disposición de la Dirección provincial de Ganadería.

### **I. 2. Comercio de Ganados**

- a) Cumplir con lo indicado en I. 1. 1. 1., incisos a), b), c), d), e), f), g), h) e i).

### **I. 3. Comercio de Carnes y Subproductos**

**I. 3. 1. Abastecedor:** se denomina así a la persona o entidad que adquiere carnes, productos y/o subproductos comestibles para abastecer al comercio minorista, establecimientos industrializadores, restaurantes, instituciones públicas y entidades privadas.

- a) Cumplir con lo indicado en I. 1.1.1..
- b) Cuando realicen ventas de carnes en locales de concentración del citado producto, los locales deberán contar con la inscripción prevista en I. 5.1..

### **I. 4. Establecimientos o Locales:**

**I. 4. 1. Matadero:** establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no realizarse tareas de elaboración y/o industrializadores.

#### **I. 4. 1. 1. Requisitos:**

- a) Copia legalizada del título de propiedad o contrato de locación, concesión, cesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable de la explotación del establecimiento.
- b) Certificado de habilitación edilicia e higiénico - sanitaria provincial actualizado.

- c) El matadero deberá poseer cámaras frigoríficas habilitadas.
- d) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), g), e i).
- e) Constancia de alta, en el Sistema 2000 o de Grandes Contribuyentes Nacionales de la Dirección General Impositiva, en el rubro matadero.
- f) Confeccionar formulario de encuesta técnica con carácter de declaración jurada, el que podrá solicitarse ante esta dirección.

I. 4. 1. 2. Cuando el peticionante haya locado parcialmente el establecimiento faenador, cualquiera sea el tipo de contrato, no será considerada la solicitud de inscripción como “Arrendatario de matadero”. Solamente se admitirá un responsable por planta faenadora.

I. 4. 2. Cámaras Frigoríficas: conforme a la definición dada en Ley N° 11.123.

I. 4. 2. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 1. 1. 1. incisos c), d), e) e i).

I. 4. 2. 2. Las cámaras frigoríficas serán destinadas, exclusivamente, a sus fines específicos. Queda prohibida la venta dentro de las mismas.

I. 4. 3. Despostadero: conforme a la definición dada en la Ley N° 11.123.

I. 4. 3. 1. Requisitos:

- a) Inscripción como Matarife Abastecedor o Abastecedor.
- b) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).

I. 4. 4. Fábrica de Chacinados: conforme a la definición dada en la Ley N° 11.123.

I. 4. 4. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Inscripción como Matarife Abastecedor, Matarife Carnicero o Abastecedor.

I. 4. 5. Fábrica de Carnes y Productos Conservados: establecimiento o sector destinado a someter a las carnes y productos preparados en base a ellas, a procedimientos tendientes a evitar que se alteren durante un tiempo prolongado.

I. 4. 5. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Inscripción como Matarife Abastecedor o Abastecedor.

I. 5 Remates de Carne

I. 5. 1. Local de Concentración: aquel destinado a la comercialización mayorista de carnes, en las localidades de subasta pública y/o ventas a particulares.

I. 5. 1. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Certificado de habilitación de cada una de las balanzas utilizadas.
- c) Poseer habilitación sanitaria de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y contar con el servicio permanente de Inspección Veterinaria.

I. 5. 2. Consignatario de carnes: toda persona o entidad que comercialice carnes en subasta pública por cuenta de terceros, conforme a lo establecido por los artículos 232 y siguientes del Código de Comercio.

I. 5. 2. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), g), h), e y).
- b) Utilizar solamente locales de los previstos en I. 5. 1.
- c) Presentar copia legalizada del título de propiedad o del contrato de locación, del local de concentración que se utilice, con individualización de los bienes afectados a este último caso.

I. 5. 3. Local de Ventas por Sistemas de Proyección de imágenes: local cuyo destino exclusivo, es la comercialización mayorista de carnes en subasta pública y/o ventas particulares, exhibiendo las mismas por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento faenador.

I. 5. 3. 1. Requisitos:

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Declaración jurada en la que se manifiesta, no poseer cámaras frigoríficas y lugares que puedan utilizarse para el depósito de carnes.

I. 5. 4. Consignatario de Carnes mediante sistemas de proyección de imágenes: Persona o entidad que comercializa carne en subasta pública por cuenta de terceros, exhibiendo las mismas por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento faenador.

I. 5. 4. 1. Requisitos

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), g), h), e y).
- b) Utilizar solamente locales de los indicados en I. 5. 3.
- c) Presentar copia legalizada del título de propiedad o contrato de locación, del local de ventas que se utilice, con individualización de los bienes afectados en este último caso.

I. 6. Disposiciones Generales

I. 6. 1. El peticionante de inscripción, en cualquiera de las actividades comprendidas en el artículo 2° de esta Disposición, presentara el formulario correspondiente debidamente conformado y firmado, por el o por quien ejerza se representación legal.

I. 6. 2. La Dirección de Fiscalización Agropecuaria no procederá a la inscripción de personas o entidades que por su designación comercial u otra causa pudieran, directa o indirectamente,, producir confusión con una inscripción ya otorgada.

I. 6. 3. La Dirección de Fiscalización Agropecuaria, habiendo comprobado el cumplimiento de los requisitos solicitados, extenderá el certificado que acredite el otorgamiento de la inscripción peticionada. El mismo deberá ser exhibido toda vez que sea requerido por funcionarios dela mencionada dirección.

I. 6. 4. Las inscripciones son personales y habilitan para actuar, solo a sus titulares. La violación de lo establecido precedentemente, se considerará falta grave, a los efectos del régimen sancionatorio de la Ley N° 11.123.

I. 6. 5. Será denegada la inscripción a los propietarios, arrendatarios, concesionarios, cesionarios o a todo responsable de establecimiento o local, cuando sus antecesores en la explotación de los mismos, tengan deudas devengadas o de plazo vencido con la Dirección de Fiscalización Agropecuaria o con la Dirección General de Rentas o con la Dirección General Impositiva en concepto de retenciones, percepciones y/o pagos a cuenta dl Impuesto al Valor Agregado, aplicable a las operaciones de faena y comercialización de carnes y ganados, salvo que los peticionantes cancelen dicha deuda.

I. 6. 6. Los propietarios de plantas faenadoras que en lo sucesivo transfieran, ceden o arrienden las mismas a terceros, deberan notificarlo a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria al momento de suscribir el contrato correspondiente.

I. 6. 7. La cancelación de una inscripción, a pedido de su titular o por disposición de la dirección mencionada, por incumplimiento de uno o más de los requisitos exigidos, provocara que solo sea considerado un nuevo

pedido de registro, transcurrido un año de la fecha de cancelación. En ambos casos se comunicara al SENASA, a los efectos que correspondan por aplicación de la ley Nacional N° 21.740.

I. 6. 8. Deberá comunicarse a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria todo cambio en los datos contenidos en la solicitud de inscripción, dentro de los diez días de producido, bajo apercibimiento de aplicar las sanciones que correspondan. Los mismos se informaran al SENASA, a los efectos que correspondan por aplicación de la ley Nacional N° 21.740.

I. 6. 9. Sin perjuicio de lo exigido por las normas vigentes, los inscriptos tienen la obligación de suministrar a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria toda la información que se les solicite expresamente, cuando la necesidad y conveniencia del contralor del comercio de ganados, carnes, productos y subproductos así lo aconsejen.

I. 6. 10. Facúltese al Director de Fiscalización Agropecuaria, a conceder las inscripciones comprendidas en la presente, como así también disponer la baja, suspensión y/o cancelación de las mismas.

I. 6. 11. Las personas y entidades que no hayan actuado en el rubro bajo el cual se encuentran inscriptas, en el curso de noventa (90) días corridos a partir de su inscripción, podrán ser sancionadas con la cancelación de las misma.

I. 6. 12. Todo interesado que solicite su inscripción deberá constituir domicilio legal en la ciudad Capital de la Provincia de Buenos Aires, o en ciudad cabecera de partido o departamento y denunciar su domicilio real. Si fuera comprobado durante la tramitación de la inscripción, que uno de dichos domicilios no fuera verdadero, o no existe, o los datos sobre el mismo fueran incompletos o no coinciden con la realidad (calle, número, piso o departamento, número o letra, según el caso), no se otorgara la inscripción.

I. 6. 13. Son requisitos esenciales para el otorgamiento y/o mantenimiento de la inscripción:

a) No contar con deudas de plazo vencido con la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, con la Dirección General de Rentas, ni con la D.G.I. en concepto de retenciones, percepciones y/o pagos a cuenta del I.V.A. aplicable a las operaciones de faena y al comercio de ganados y carnes.

b) Presentar a pedido de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, los comprobantes que se mencionan en los incisos d), e), f) e y) del apartado I. 1.1.1.; y de aquellos que acreditan el cumplimiento de las obligaciones fiscales y previsionales provenientes del comercio de ganados y carnes.

Ante el incumplimiento de lo señalado, la dirección a cargo del registro dispondrá sin más trámite, la suspensión de la inscripción.

c) Acreditar haber comunicado, al organismo contralor societario de la jurisdicción correspondiente, la integración del directorio, el nombramiento de gerente y la designación de administradores.

d) Constituir garantía cuando así lo disponga la reglamentación.

e) Las personas físicas deberán presentar, cuando lo requiera la dirección mencionada; por si, como integrante de sucesión indivisa, o en carácter de representante legal de la persona jurídica (presidente, gerente, apoderado, director, secretario, etc.), informe de antecedentes judiciales expedida por la Dirección General de Reincidencia y Estadística Criminal.

I. 6. 14. Los consignatarios y/o comisionistas de ganado, incluirán en la facturación que emitan al comprador de hacienda con destino a faena, nombre y apellido de la persona física que concreto la operación. Además le exigirán la documentación que acredite su representatividad o personería (apoderado, comprador, empleado, etc.), donde constara su domicilio y número y tipo de documento de identidad. El titular de compra no exhibirá la citada documentación a solicitud de los funcionarios de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, y a tal efecto deberá archivarla.



## **DISPOSICION 395/97**

LA PLATA, 12 de Mayo de 1997

VISTO: la Disposición complementaria N° 26/95 dictada en el ejercicio de las atribuciones conferidas al Director Provincial de Ganadería por el artículo 2° del Decreto 2683/93, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes 11.123 y;

### **CONSIDERANDO:**

Que resulta necesario modificar las normas contenidas en el Anexo I de la Disposición N° 26/95, adecuándolas a los requisitos de inscripción que en ese aspecto se exigen en el orden Nacional;

Que asimismo resulta oportuno hacer extensivo a los inscriptos, los nuevos requisitos que se establecen, quienes deberán cumplimentarlos al solicitar su reinscripción;

Que a efectos de no entorpecer el normal desarrollo de sus actividades se hace necesario que las reinscripciones se lleven a cabo en forma gradual, estableciéndose por Disposición complementaria el correspondiente cronograma;

Que a fin de agilizar la tramitación de las inscripciones es oportuno modificar además el artículo quinto de la Disposición 26/95;

Por ello, en uso de las facultades conferidas por el artículo 2° del Decreto 2683/93 Reglamentario de la Ley 11.123;

### **EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA**

#### **DISPONE**

**ARTICULO PRIMERO: MODIFICANSE** las normas contenidas en el Anexo I de la -----  
----- Disposición 26/95, que quedarán redactadas en la forma que se indica a continuación:

## ANEXO I

### **De las Inscripciones**

I. Las personas y entidades a las que se refiere el artículo 2° de la presente Disposición y los responsables de los establecimientos habilitados para el comercio y/o industrialización de ganados y carnes, productos y subproductos cárnicos, cuyo destino sea el consumo interno, deberán solicitar su inscripción en la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, observando los requisitos que para las distintas actividades se señalan a continuación:

#### **I. 1 Operadores de Faena**

**I. 1. 1. Matarife - Abastecedor:** se aplica esta denominación a las personas físicas o jurídicas que faenan hacienda de su propiedad para el abastecimiento propio y/o de terceros.-

##### **I. 1. 1. 1. Requisitos:**

- a) Completar el formulario de inscripción en carácter de declaración jurada.
- b) Las personas físicas, acreditar Matrícula de Comerciante. Las personas jurídicas acompañar testimonio de contrato social o estatutos vigentes y sus modificaciones, inscripto en el Organo de contralor societario correspondiente. Cuando los que soliciten inscripción sean personas físicas o jurídicas que ya estuvieron inscriptas, deberán presentar certificado de supervivencia, vigencia o similar, expedido por autoridad Policial o por el organismo de contralor correspondiente a la jurisdicción de que se trate, respectivamente. El incumplimiento de lo prescripto precedentemente, o la existencia de observaciones que en el mismo consten, podrán determinar el no otorgamiento de la inscripción o en su caso, la suspensión de la inscripción acordada hasta tanto regularicen su situación.
- c) Confeccionar planilla demostrativa del estado y rubricación de los libros de comercio exigidos, tanto por la legislación comercial como por las normas específicas de la actividad. Presentar memoria y balance aprobado y certificado del último ejercicio inmediato anterior al pedido de inscripción. En el caso de sociedades nuevas, o personas físicas o jurídicas no obligadas a llevar contabilidad, deberán adjuntar estado patrimonial certificado por Contador Público Nacional, con firma autenticada por el Consejo Profesional en el que esté matriculado. Al considerarse la autorización para funcionar, se evaluará la iniciativa, las características del proyecto, las condiciones generales y particulares del mercado, los antecedentes y responsabilidad de los solicitantes y su experiencia en la actividad. Presentar a requerimiento de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria al solicitar inscripción o con posterioridad a su otorgamiento, los mencionados libros de comercio, incluyendo los auxiliares establecidos por el sistema de contabilidad adoptado. La falta de presentación de los libros señalados dentro de las setenta y dos (72) horas de ser requeridos, determinará la suspensión de la inscripción acordada, sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar. La pérdida, sustracción o destrucción de los libros exigidos y/o documentación respaldatoria de sus registros, deberá acreditarse fehacientemente y ser denunciada inmediatamente ante la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, lo mismo que su reposición.
- d) Cumplimentar formulario de registro de firma del responsable; en los casos de sociedades anónimas, de su presidente y directores; en el caso de otros tipos societarios, de los socios y gerentes
- e) Acreditar inscripción ante la Dirección General Impositiva. Deberá acompañarse fotocopia autenticada de las constancias de recepción de las declaraciones juradas anuales del impuesto a las ganancias e I.V.A. del último ejercicio fiscal vencido. La inscripción relativa al I.V.A. se hará como responsable inscripto. Con respecto al impuesto a las ganancias en el caso de personas jurídicas, deberán acompañar además las constancias de presentación de las declaraciones juradas de los directivos, correspondientes al último ejercicio fiscal vencido.
- f) Acreditar inscripción para el pago del impuesto a los ingresos brutos y acompañar fotocopia certificada de la recepción de la declaración jurada anual del último ejercicio fiscal vencido.
- g) Acreditar inscripción como agente de retención en el impuesto sobre los ingresos brutos.

- h) Presentar certificado policial que acredite la validez del domicilio real declarado por las personas físicas. En el caso de personas jurídicas se requerirá certificado policial del domicilio real de los miembros del directorio. En ambos casos se deberá acompañar un acta de constatación del domicilio donde se encuentra la administración de la empresa, expedido por Escribano Público u otro funcionario público competente. En dicho domicilio deberán encontrarse todos los comprobantes de las operaciones realizadas. La Dirección de Fiscalización Agropecuaria se reserva el derecho de verificar fehacientemente y por los medios que estime pertinentes, la verosimilitud de dicha declaración.
- i) Declarar el establecimiento en el que se realizarán las faenas con hacienda bovina, ovina, caprina y/o porcina, y cualquier otra especie productora de carne, presentando a su vez, constancia de aceptación como usuario, emanada del establecimiento elegido. Dicha aceptación hará solidariamente responsable al establecimiento faenador, cuando se compruebe que el usuario realiza dentro del mismo maniobras, ardides o recursos tendientes a ocultar los verdaderos beneficios de su actividad o incurran en alguna conducta violatoria de cualquiera de las normas que rigen su accionar. Sólo se autorizará a operar exclusivamente en dicho establecimiento, pudiendo en casos excepcionales y mediante causa debidamente justificada, autorizarse a operar en más de una planta faenadora.
- j) Presentar referencias bancarias y comerciales de la sociedad y de cada uno de los miembros del directorio en el caso de sociedades anónimas; o bien de los socios y gerentes en el caso de otros tipos societarios. Las mismas referencias deberán presentar los comerciantes individuales.
- k) Presentar declaración jurada sobre el volumen de las operaciones realizadas en el último año. En el caso de personas físicas o jurídicas que inicien la actividad, declaración jurada de operaciones estimadas.
- l) Acompañar póliza de seguro para accidentes y enfermedades profesionales establecida en la Ley N° 24.557 y constancia de pago total o de las cuotas periódicas, o demostrar que posee autoseguro.
- m) Presentar constancia de inscripción y boleta de depósito del pago del último año, correspondiente a aportes y contribuciones al Régimen Nacional de Seguridad Social, en carácter de empleador y autónomo. Las personas jurídicas deberán presentar además, los comprobantes correspondientes a su presidente, directores, gerentes, apoderados, secretarios, etc..
- n) Adjuntar opinión no vinculante de la respectiva Cámara cuando la hubiere, acerca de la solicitud de inscripción formulada por el petitionerante.
- o) Acompañar constancia de la situación societaria expedida por el Registro de Juicios Universales.
- p) Publicar por un día en el Boletín Oficial de la Provincia de Buenos Aires y/o en un diario de mayor circulación, su petición de inscripción en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes y presentar los comprobantes correspondientes. El edicto deberá contener el nombre de la sociedad, el domicilio donde se encuentra la sede de los negocios y el nombre de los titulares.-

## **I. 2. Comercio de Ganados**

**I.2.1 Consignatario y/o Comisionista de Ganados:** se denomina así a la persona o ente que interviene en la venta de hacienda en forma directa, en mercados de ganados, locales de remates-ferias u otros establecimientos o locales autorizados, conforme a lo establecido por los artículos 232 y siguientes del Código de Comercio.\_

### **I.2.1.1 Requisitos:**

- a) Cumplir con lo indicado en I. 1. 1., incisos a), b), c), d), e), f), g), h) , j), k), l), m), n), o),.p).-

## **I. 3. Comercio de Carnes y Subproductos**

**I. 3. 1. Abastecedor:** se denomina así a la persona o entidad que adquiere carnes, productos y/o subproductos comestibles para abastecer al comercio minorista, establecimientos industrializadores, restaurantes, instituciones públicas y entidades privadas.

### **I. 3. 1. 1. Requisitos:**

- a) Cumplir con lo indicado en I. 1. 1. 1., incisos a), b), c), d), e), f), g), h), j), k), l), m), n), o), p).-
- b) Cuando realicen ventas de carnes en locales de concentración del citado producto, los locales deberán contar con la inscripción prevista en I. 5.1..

### **I. 4. Establecimientos o Locales:**

**I. 4. 1. Matadero:** establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no realizarse tareas de elaboración y/o industrialización.

#### **I. 4. 1. 1. Requisitos:**

- a) Copia legalizada del título de propiedad o copia legalizada del título de propiedad y contrato de locación, concesión, cesión o cualquier otro instrumento que a título gratuito u oneroso le permita actuar como responsable de la explotación del establecimiento. La inscripción de los no propietarios será otorgada bajo el título de arrendatario. En el contrato deberá estar claramente establecido que será causal de rescisión del mismo la existencia de deudas previsionales y fiscales en que incurra el arrendatario.
- b) Certificado de habilitación edilicia e higiénico - sanitaria provincial actualizado.
- c) El matadero deberá poseer cámaras frigoríficas habilitadas.
- d) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), f), g), h), j), k), l), m), n), o), p).-
- e) Contar con el libro de Movimiento de Hacienda y Carne rubricado por la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, antes de iniciar las operaciones, para las especies bovina, ovina y porcina.
- f) Comunicar la lista de matarifes carniceros y demás usuarios que faenan en su establecimiento, con aclaración de nombre, apellido, razón social, domicilio de su administración y número de CUIT y mantener permanentemente actualizada dicha información. Considerándose falta grave la carencia de control de la documentación que deben presentar los matarifes carniceros, como así también de información actualizada al Organismo de fiscalización.

**I. 4. 1. 2.** Cuando la inscripción sea otorgada en carácter de arrendatario, la Dirección Provincial de Ganadería queda facultada para tomar como garantía, por obligaciones emanadas de su actividad, la caución constituída en el Banco de la Nación Argentina a la orden de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, conforme lo establecido en el art. 8 inciso m de la Resolución 31/97 y Art. inciso de su Complementaria /97 de dicha Secretaría; pudiendo ser ejecutada por deudas en concepto de tasas y/o multas.

**I. 4. 1. 3.** Cuando el peticionante haya locado parcialmente el establecimiento faenador, cualquiera sea el tipo de contrato, no será considerada la solicitud de inscripción como "Arrendatario de matadero". Solamente se admitirá un responsable por planta faenadora.

**I. 4. 2. Cámaras Frigoríficas:** designase así al local construído con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de carnes y subproductos Las cámaras frigoríficas serán destinadas, exclusivamente, a sus fines específicos. Queda prohibida la venta de productos y/o subproductos dentro de las mismas.

#### **I. 4. 2. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 4. 1. 1. incisos a), b) y d).

**I. 4. 3. Despostadero:** designase así al establecimiento o sección del mismo donde se practica el despiece de los diferentes trozos en los que se divide una res.

#### **I. 4. 3. 1. Requisitos:**

- a) Inscripción como Matarife Abastecedor o Abastecedor.
- b) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).

**I. 4. 4. Fábrica de Chacinados:** desígnase así al establecimiento o sección del mismo donde se elaboran productos sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos aptos para el consumo humano.

#### **I. 4. 4. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Actuar como Matarife Carnicero, debiendo dar cumplimiento a lo previsto en I. 1.1.1, o contar con inscripción como Matarife Abastecedor o Abastecedor.

**I. 4. 5. Fábrica de Carnes y Productos Conservados:** establecimiento o sector destinado a someter a las carnes y productos preparados en base a ellas, a procedimientos tendientes a evitar que se alteren durante un tiempo prolongado.

#### **I. 4. 5. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Inscripción como Matarife Abastecedor o Abastecedor.

**I. 4. 6.- Matadero Rural:** se entiende por tal al establecimiento habilitado conforme a lo establecido en la Ley Provincial Sanitaria de Carnes, 11.123.

#### **I. 4. 6. 1.- Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Dar cumplimiento a lo indicado en I. 1. 1. 1. incisos a), b), d), e) f), g), h), j), m).

### **I. 5 Remates de Carne**

**I. 5. 1. Local de Concentración:** aquel destinado a la comercialización mayorista de carnes, en las modalidades de subasta pública y/o ventas a particulares.

#### **I. 5. 1. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 4. 1. 1. incisos a) y b).
- b) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1.1.1. incisos a), b), c), d),e), f), h), j), k), l), m), n), o) y p).
- c) Constancia de habilitación de cada una de las balanzas utilizadas.

**I. 5. 2. Consignatario de carnes:** toda persona o entidad que comercialice carnes en subasta pública por cuenta de terceros, conforme a lo establecido por los artículos 232 y siguientes del Código de Comercio.

#### **I. 5. 2. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), f), h), j), k), l), m), n), o), p).
- b) Utilizar solamente locales de los previstos en I. 5. 1.

**I. 5. 3. Local de Ventas por Sistemas de Proyección de imágenes:** local cuyo destino exclusivo, es la comercialización mayorista de carnes en subasta pública y/o ventas particulares, exhibiendo las mismas por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento faenador.

#### **I. 5. 3. 1. Requisitos:**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1. 1. 1. incisos a) y en I.4.1.1. inciso a).
- b) Declaración jurada en la que se manifiesta, no poseer cámaras frigoríficas y lugares que puedan utilizarse para el depósito de carnes.
- c) Habilitación Municipal del local registrado como local de venta por sistema de proyección de imágenes.
- d) Las personas físicas, acreditar Matrícula de Comerciante. Las personas jurídicas acompañar testimonio de contrato social o estatutos vigentes y sus modificaciones, inscriptos en el organo de contralor societario correspondiente.

**I. 5. 4. Consignatario de Carnes mediante sistemas de proyección de imágenes:** Persona o entidad que comercializa carne en subasta pública por cuenta de terceros, exhibiendo las mismas por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento faenador.

#### **I. 5. 4. 1. Requisitos**

- a) Dar cumplimiento a lo previsto en I. 1. 1. 1. incisos a), b), c), d), e), f), h), j), k), l), m), n), o), p).
- b) Utilizar solamente locales de los indicados en I. 5. 3.

### **I. 6. Disposiciones Generales**

**I. 6. 1.** El peticionante de inscripción, en cualquiera de las actividades comprendidas en el artículo 2° de esta Disposición, presentará el formulario correspondiente debidamente conformado y firmado, por él o por quien ejerza su representación legal. En todos los casos la Dirección de Fiscalización Agropecuaria podrá requerir opinión no vinculante al sector constituido por entidades de productores, industriales y comerciantes de ganados y carnes, respecto del peticionante.

**I. 6. 2.** La Dirección de Fiscalización Agropecuaria no procederá a la inscripción de personas o entidades que por su designación comercial u otra causa pudieran, directa o indirectamente, producir confusión con una inscripción ya otorgada.

**I. 6. 3.** La Dirección de Fiscalización Agropecuaria, habiendo comprobado el cumplimiento de los requisitos solicitados, extenderá el certificado que acredite el otorgamiento de la inscripción peticionada. El mismo deberá ser exhibido toda vez que sea requerido por funcionarios de la mencionada dirección.

**I. 6. 4.** Las inscripciones son personales y habilitan para actuar, solo a sus titulares. La violación de lo establecido precedentemente, se considerará falta grave, a los efectos del régimen sancionatorio de la Ley N° 11.123.

**I. 6. 5.** Será denegada la inscripción a los propietarios, arrendatarios, concesionarios, cesionarios o a todo responsable de establecimiento o local, cuando sus antecesores en la explotación de los mismos, tengan deudas devengadas o de plazo vencido con la Dirección de Fiscalización Agropecuaria o con la Dirección General de Rentas o con la Dirección General Impositiva en concepto de retenciones, percepciones y/o pagos a cuenta del Impuesto al Valor Agregado aplicable a las operaciones de faena y comercialización de ganados y carnes, y por aportes y contribuciones a la seguridad social como empleador, salvo que los peticionantes cancelen dicha deuda.

**I. 6. 6.** Los propietarios de plantas faenadoras que en lo sucesivo transfieran, cedan o arrienden las mismas a terceros, deberán notificarlo a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria al momento de suscribir el contrato correspondiente, acompañando copia del respectivo contrato en el que deberá constar que el futuro responsable se obliga a obtener su inscripción en dicho organismo antes del inicio de actividades.

**I. 6. 7.** La cancelación de una inscripción, a pedido de su titular o por disposición de la dirección mencionada, por incumplimiento de uno o más de los requisitos exigidos, provocará que sólo sea considerado un nuevo

pedido de registro, transcurrido un año (1) de la fecha de cancelación. En ambos casos se comunicará a la Autoridad de aplicación Nacional, a los efectos que correspondan por aplicación de la ley Nacional N° 21.740.

**I. 6. 8.** Deberá comunicarse a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria todo cambio en los datos contenidos en la solicitud de inscripción, dentro de los diez días de producido, bajo apercibimiento de aplicar las sanciones que correspondan. Los mismos se informaran a la Autoridad de aplicación Nacional, a los efectos pertinentes por aplicación de la ley Nacional N° 21.740.

**I. 6. 9.** Sin perjuicio de lo exigido por las normas vigentes, los inscriptos tienen la obligación de suministrar a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria toda la información que se les solicite expresamente, cuando la necesidad y conveniencia del contralor del comercio de ganados, carnes, productos y subproductos así lo aconsejen.

**I. 6. 10.** Facúltase al Director de Fiscalización Agropecuaria, a conceder las inscripciones comprendidas en la presente, como así también disponer la baja, suspensión y/o cancelación de las mismas.

**I. 6. 11.** La Dirección de Fiscalización Agropecuaria podrá disponer la caducidad de las inscripciones de aquellas personas y entidades que no registren actuación en el rubro bajo el cual se encuentran registradas en el transcurso de noventa (90) días corridos.

**I. 6. 12.** Todo interesado que solicite su inscripción deberá constituir domicilio legal en la ciudad Capital de la Provincia de Buenos Aires, o en ciudad cabecera de partido o departamento y denunciar su domicilio real. Si fuera comprobado durante la tramitación de la inscripción, que uno de dichos domicilios no fuera verdadero, o no existe, o los datos sobre el mismo fueran incompletos o no coinciden con la realidad (calle, número, piso o departamento, número o letra, según el caso), no se otorgará la inscripción.

**I. 6. 13.** Las personas físicas o jurídicas inscriptas en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes, no prestarán ningún servicio o se abstendrán de realizar operaciones de compra, venta o industrialización de ganados, carnes, productos y sub-productos, con aquellas otras que estando obligadas a registrarse no presenten el correspondiente certificado de inscripción y acrediten su identidad o personería. Su violación será pasible de las sanciones correspondientes.

**I. 6. 14.** La falta, suspensión o cancelación de la inscripción prevista en la presente disposición, no impedirá el ejercicio de las atribuciones acordadas a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, ni eximirá a los sometidos a su régimen de las obligaciones y responsabilidades que se establecen para los inscriptos.

**I. 6. 15** Son requisitos esenciales para el otorgamiento y/o mantenimiento de la inscripción:

a) No contar con deudas de plazo vencido con la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, con la Dirección General de Rentas ni con la D.G.I. en concepto de retenciones, percepciones y/o pagos a cuenta del I.V.A. aplicable a las operaciones de faena y al comercio de ganados y carnes y/o por aportes y contribuciones de la seguridad social.

b) Presentar a pedido de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria, los comprobantes que se mencionan en los incisos e), f), g) y m) del apartado I. 1.1.1.; y de aquellos que acreditan el cumplimiento de las obligaciones fiscales y previsionales provenientes del comercio de ganados y carnes.

Ante el incumplimiento de lo señalado, la dirección a cargo del registro dispondrá sin más trámite, la suspensión de la inscripción.

c) Acreditar haber comunicado, al organismo de contralor societario de la jurisdicción correspondiente, la integración del directorio, el nombramiento de gerente y la designación de administradores.

d) Constituir garantía cuando así lo disponga la reglamentación.

e) Las personas físicas deberán presentar, cuando lo requiera la dirección mencionada; por si, como integrante de sucesión indivisa, o en carácter de representante legal de la persona jurídica (presidente, gerente,

apoderado, director, secretario, etc.), informe de antecedentes judiciales expedido por la Dirección General de Reincidencia y Estadística Criminal.

**I. 6.16.** Los consignatarios y/o comisionistas de ganado, incluirán en la facturación que emitan al comprador de hacienda con destino a faena, nombre y apellido de la persona física que concretó la operación. Además le exigirán la documentación que acredite su representatividad o personería (apoderado, comprador, empleado, etc.), donde constará su domicilio y número y tipo de documento de identidad. Dicha documentación será archivada alfabéticamente por titular de compra y exhibida a requerimiento de los funcionarios de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria.

**I. 6.17:** Devolver el original del último certificado de inscripción vigente, en los casos que soliciten reinscripción o modificación al certificado original.

**I. 6.18:** Acompañar copia legalizada de las prórrogas o renovaciones de los contratos de locación verificados con posterioridad a la presentación ante esta Dirección.

**I. 6.19:** Los mataderos deberán mantener actualizada la información respecto de los matarifes carniceros y demás usuarios que operan en su establecimiento, conforme al punto I. 4. 1. 1., inciso f).

**I. 6. 20:** La inscripción en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes es anual, debiendo los inscriptos reinscribirse en cada año aniversario, abonando el arancel que se fijará.

**I. 6. 21:** Cuando la inscripción haya sido cancelada por la autoridad de aplicación Provincial como sanción por infracciones cometidas, el responsable no podrá acceder nuevamente al Registro Provincial por el término de tres (3) años contados a partir de la fecha de cancelación.

**I. 6. 22:** Cuando con motivo de las actividades mencionadas en la presente Disposición, el titular, el representante o alguno de los integrantes de la sociedad, en el caso de personas jurídicas, hubieren transgredido las normas vigentes en la materia, la legislación penal o comercial, o cometido ilícitos tributarios o previsionales, no se otorgará la inscripción en el Registro Provincial por el término de tres (3) años.

**I. 6. 23:** Designase como matarife carnicero a las personas físicas o jurídicas que faenan hacienda propia en establecimientos de terceros, en volúmenes mensuales inferiores a: cincuenta (50) vacunos, cien (100) porcinos, doscientos cincuenta (250) ovinos, cuatrocientos (400) lechones y cuatrocientos (400) caprinos, para el exclusivo abastecimiento de carnicerías y/o locales industrializadores de carne de su propiedad, cualquiera sea el número de ellas que posean y cualquiera sea el número de titulares de dichos negocios minoristas. Deberán acreditar ante el establecimiento faenador su condición de responsable inscripto en el IVA, la habilitación Municipal de la carnicería y presentar mensualmente copia de la declaración jurada mensual del IVA. Los matarifes carniceros no podrán:

- a) faenar y/o comercializar carne vacuna en los partidos de la Provincia de Buenos Aires, Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Berisso, Ensenada, Esteban Echeverría, Ezeiza, Florencio Varela, General San Martín, Hurlingham, Ituzaingó, José C. Paz, Lanús, La Plata, Lomas de Zamora, La Matanza, Malvinas Argentinas, Merlo, Morón, Moreno, Quilmes, San Fernando, San Isidro, San Miguel, Tigre, Tres de Febrero y Vicente López.
- b) comercializar carne vacuna en los Partidos de la Provincia de Buenos Aires, Campana, Cañuelas, Coronel Brandsen, Escobar, General Rodríguez, Luján, Marcos Paz, San Vicente, Presidente Perón, Pilar, Zárate y en las ciudades de Bahía Blanca y Mar del Plata.

En los casos a que se refieren los apartados a) y b) precedentes, se tendrá por incluido todo nuevo partido que se cree como consecuencia del desdoblamiento de algunos de los partidos mencionados en cada uno de dichos apartados.

**I. 6. 24:** Las personas físicas o jurídicas que revenden haciendas dentro de los sesenta (60) días de adquiridas (Revendedores de Ganados), los Transportistas de ganados, carnes y/o subproductos, Comerciantes de cueros vacunos, Depósitos de cueros vacunos, Curtiembres, Establecimientos elaboradores de subproductos de la ganadería, los titulares de los locales de carnicerías o puestos en mercados particulares o ferias municipales, destinados a la venta de carnes al público que cuenten con la pertinente habilitación Municipal y los Matarifes Carniceros, son considerados automáticamente inscriptos en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes y por lo tanto sujetos al ordenamiento legal vigente, sin necesidad de realizar trámite de inscripción adicional.

**I. 6.25:** Las personas físicas o jurídicas que obtengan su inscripción en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes y que en cualquier etapa de la comercialización o industrialización de ganados y carnes, productos y subproductos, participen en maniobras, ardides o recursos tendientes a ocultar los beneficios resultantes de su actividad o incurran en alguna conducta violatoria grave de cualquiera de las normas que rigen su accionar, sea como autor, coautor, partícipe necesario o encubridor, además de ser denunciados ante la justicia, serán sancionados con la cancelación de la inscripción, previa sustanciación de un sumario que asegure el derecho de defensa.

**I. 6. 26:** Toda la documentación necesaria para la inscripción en el Registro Provincial de Operadores del Mercado de Ganados y Carnes, deberá presentarse en fotocopia legalizada por Escribano Público o Juez de Paz o en su caso, cuando proceda, en original. Además deberá acompañarse un juego de fotocopias simples.

**ARTICULO SEGUNDO:** Las personas inscriptas en el Registro Provincial de Operadores del -----  
----- Mercado de Ganados y Carnes, deberán cumplimentar los requisitos de inscripción a que se refiere el artículo anterior al solicitar su reinscripción.

**ARTICULO TERCERO:** La Dirección de Fiscalización Agropecuaria notificará el -----  
----- cronograma al que deberán ajustarse los inscriptos que soliciten su reinscripción.

**ARTICULO CUARTO: SUSTITUYESE** el artículo quinto de la Disposición 26/95 que -----  
----- quedará redactado en la siguiente forma: “ARTICULO QUINTO: La autoridad de aplicación provincial considerará los informes de la autoridad de aplicación Nacional para proceder al otorgamiento, suspensión o cancelación de la pertinente inscripción”.

**ARTICULO QUINTO:**La presente Disposición comenzará a regir a partir del día siguiente de -----  
----- su publicación en el Boletín Oficial.

**ARTICULO SEXTO: REGISTRESE.** Comuníquese a la Dirección de Fiscalización -----  
----- Agropecuaria y publíquese, dese al Boletín Oficial y archívese.-

**DISPOSICION N°: 395**





LA PLATA, 18 MAY 1999

VISTO lo establecido por la Disposición N° 47/95 D.P.G. complementaria del Decreto N° 2683, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123; y

**CONSIDERANDO:**

Que la citada norma impone determinadas exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos faenadores, con el fin de facilitar y optimizar las tareas de fiscalización a cargo de la Dirección Provincial de Ganadería como Autoridad de Aplicación de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes (N° 11.123), y consecuentemente evitar distorsiones que atenten contra la transparencia del Mercado de carnes y carnes;

Que la experiencia recogida indica que resulta necesario adecuar dicho ordenamiento legal, a lo exigido en los mismos aspectos, en el orden nacional por la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario;

Por ello, en uso de las facultades conferidas por el art. 2° del Decreto N° 2683/93, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123;

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERÍA  
DISPONE:**

**ARTICULO 1°:** Las autoridades de las plantas faenadoras que cuenten con habilitación Sanitaria Provincial, deberán ajustar su proceder a las siguientes obligaciones:

- a) Los animales destinados a faena deberán ingresar a los mataderos amparados por Guía según Ley N° 10.891, de la que suria en forma clara, y precisa el establecimiento al cual esta dirigida y el destino a faena.
- b) Al ingresar la hacienda deberán asignarle un número de Tropa determinándolo de acuerdo a la modalidad de compra ( M - RF - E - EF - DI - DIF ) tanto en tropas propias como de cada uno de sus usuarios, comunicando por nota en forma anual a la Dirección Provincial de Ganadería los números asignados.

Formulario N° 40 D.L.E.O.

Esc. GABRIEL ARTURO GARGALLO  
Subdirector  
Provincia de Buenos Aires, Ministerio  
de Agricultura y Ganadería

ES COM

ORIGINAL

c) Las Guías serán inutilizadas inmediatamente después del ingreso de los animales a la planta, mediante un sello de "TRANSPORTE CUMPLIDO", en el cual conste: fecha y hora de ingreso, número de tropa, número de corral, cantidad de cabezas y kilos vivos. Las faenas parciales serán descontadas diariamente al dorso de las Guías. Asimismo, luego de la faena total de los animales que ampara cada Guía, las mismas serán anuladas con el estampado de un sello "ANULADO".

d) Mediante tinta vegetal, apta para productos alimenticios de colores caramelo y violeta, a excepción del peso de las  $\frac{1}{2}$  reses para el que debe utilizarse tinta verde o violeta, se sellarán las reses conforme se indica a continuación:

1.- Número correlativo de faena, estampado antes del eviscerado de las reses en la parte externa de cada uno de los garrones, partiendo diariamente del número uno (1).

2.- En ambos cuartos se estampará el número de tropa, el kilaje de playa luego de practicado el dressing y el sello de Inspección Veterinaria.

3.- El estampado del sello de clasificación y tipificación será optativo. Deberá ser practicado por técnicos habilitados por la autoridad Nacional competente, quedando estos sujetos al régimen Legal dictado por el organismo habilitante. El servicio será costado por el establecimiento que opte por su utilización.

e) Los corrales de depósito de hacienda estarán numerados y provistos de tarjeteros, en los que se colocará una tarjeta identificatoria de la tropa con los siguientes datos: remitente, procedencia, número de guía, número de tropa, cantidad de cabezas, faenas parciales, fecha y hora de ingreso.

Deberán adoptarse los recaudos necesarios a fin de evitar la mezcla de los animales de las distintas tropas en corrales.



f) Cuando utilicen corrales o potreros de depósitos de hacienda ubicados fuera del cerco perimetral del establecimiento, para alojar transitoriamente animales amparados por guías de traslado con destino a faena, en las que se deberá estampar el sello de "transporte cumplido", podrán remitirlos posteriormente a la planta faenadora utilizando los mismos documentos.

A esos efectos deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

1. Comunicar con diez (10) días de antelación a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria la utilización de dichos corrales, especificando claramente el lugar donde se encuentran ubicados. Estos deberán encontrarse a no más de cinco (5) kilómetros de la planta faenadora y su superficie no podrá exceder las ciento cincuenta (150) hectáreas.

2. Las tropas ingresadas no podrán permanecer en ellos más de cinco (5) días corridos y no deberán perder su individualidad, a cuyo efecto serán encerradas en subdivisiones numeradas con los datos a que se refiere el inciso e) precedente o bien dichos datos deberán constar en un tablero que se ubicará en la oficina de corrales del establecimiento.

3. Las tropas destinadas a estos corrales o potreros solo podrán proceder de compras con precio hecho y deberán ser registradas en los libros a los que se refieren los artículos 2º y 3º de la presente, consignando la fecha y hora de entrada de cada vehículo y su número de patente, antes del ingreso de los animales a los citados corrales.

g) Confeccionar por cada día de faena:

1. Una "Lista de Matanza" con la totalidad de los datos contenidos completos, que deberá ser presentada antes de comenzar la faena del día conjuntamente con las guías correspondientes al Inspector Veterinario destacado en forma permanente en el establecimiento. Los aumentos o disminuciones de faena deberán consignarse en "Lista de Matanza" suplementaria.

2. "Planillas de Romaneo" que se emitirán en la playa de faena en balanza de pesajes de reses y medias reses, debiendo hallarse firmados inmediatamente después de finalizada la faena.

ES COPIA

ORIGINAL

3.- Las empresas faenadoras confeccionarán la documentación a que se refieren los puntos 1 y 2. precedentes, de acuerdo a lo establecido por la legislación Nacional y será exigible también por la autoridad de control provincial.

h) Mensualmente, antes del día diez (10) del mes siguiente, remitirán a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria una Declaración Jurada de faena, detallando las efectuadas en el mes, en la que conste: faena propia y/o de usuarios especificando por clasificación cantidad de cabezas y kilaje de carne limpia correspondiente, totalizando mensualmente dichos rubros por cada una de las respectivas clasificaciones (categorías), con mención de los comisos efectuados.

i) La impresión de las Declaraciones Juradas de faena estará a cargo de las empresas, debiendo llevar numeración correlativa pre - impresa y pie de imprenta, detallando denominación de la imprenta, CUIT y número de habilitación de la misma, fecha de impresión de los comprobantes y primero y último número de comprobante impreso.

**ARTICULO 2°** : Los establecimientos faenadores de hacienda vacuna, ovina y porcina, ----- registrarán las operaciones que se detallan en los artículos siguientes, en libros de hojas fijas y foliación correlativa, rubricados por la Dirección de Fiscalización Agropecuaria de la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires.-

**ARTICULO 3°** : Los registros referidos en el artículo anterior, se efectuarán en libros ----- distintos para cada una de las especies y se denominarán: "Movimiento de Hacienda y Carne Vacuna", "Movimiento de Hacienda y Carne Ovina" y "Movimiento de Hacienda y Carne Porcina", los que deberán tener, por lo menos, rayado horizontal. Serán llevados con tinta indeleble, sin raspaduras, enmiendas o interlineaciones y sin dejar renglones en blanco. Estos libros serán exhibidos de inmediato por las autoridades de los establecimientos faenadores a simple requerimiento de funcionarios de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y de otros Organismos de control de orden Nacional o Provincial, los que deberán encontrarse en el local destinado a practicar el control de acceso de hacienda que estará ubicado inmediatamente después de transpuesto el cerco perimetral del establecimiento.-



**ARTICULO 4° :** En los libros "Movimiento de Hacienda y Carne", se detallarán en  
----- forma clara y cronológica:

1. Los Ingresos de hacienda al establecimiento con indicación de:

- 1.1. Fecha y hora de ingreso por cada vehículo que hubiese efectuado el transporte, con especificación del número de su chapa patente;
- 1.2. Cantidad de cabezas arribadas en cada vehículo;
- 1.3. Nombre de los titulares de faena (el propio establecimiento y/o sus usuarios), número de Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT) y número de tropa asignado a la hacienda ingresada en cada vehículo;
- 1.4. Localidad de expedición y número de Gufa Única de Traslado y certificado que acredite la propiedad de los animales, ingresados por cada vehículo que los transporte;
- 1.5. Procedencia de la hacienda:
  - 1.5.1. Mercado (M);
  - 1.5.2. Remate Feria (RF);
  - 1.5.3. Estancia a Precio Fijo (E);
  - 1.5.4. Estancia a Fijar Precio después del sacrificio (EP);
  - 1.5.5. Directa con Intervención de Consignatario, Martillero o Comisionista (DI);
  - 1.5.6. Directa con Intervención de Consignatario, Martillero o Comisionista a Fijar Precio después del sacrificio (DIF).-

Esc. GABRIEL ARDERO GARCIA  
Subdirector  
Unidad de Gestión Técnica Administrativa  
Ministerio de Asuntos Agrarios

2. Destino de la hacienda:

2.1. A faena, especificando:

2.1.1. Cantidad de cabezas;

2.1.2. Número de tropa;

2.1.3. Nombre del titular de faena;

2.2. A otros destinos, detallando:

2.2.1. Cantidad de cabezas;

2.2.2. Número de tropa;

2.2.3. Nombre del titular de faena que ingresará la hacienda;

2.2.4. Causa justificativa de su egreso;

2.2.5. Número de chapa patente del vehículo que la transporta;

2.2.6. Número de Guía Única de Traslado.

3. Existencia de hacienda. Deberá registrarse sin excepción y como mínimo los días que haya matanza, con especificación de la fecha y hora a que corresponde dicha existencia. Se detallará:

3.1. Número de cabezas con indicación de los titulares de faena correspondientes, número de tropa y número de guía.



4. Existencia de carne. Deberá registrarse, sin excepción y como mínimo los días que haya matanza, con especificación de la fecha y hora a que corresponde dicha existencia. Se detallará:

4.1. Número de reses, medias reses, cuartos y kilos, señalando número de tropa y el nombre del titular de faena correspondiente.

5. Salida de carnes:

5.1. Fecha y hora, cantidad de reses, medias reses, cuartos y kilos de la carne salida del establecimiento y a troceo, indicando en su caso:

5.1.1. Nombre del titular de la correspondiente faena y número de tropa;

5.1.2. Número de la chapa patente del vehículo que la transporta;

5.1.3. Número de remito o factura, número de Certificado Sanitario y localidad de destino.

**ARTICULO 5º:** Los registros a que se refiere el apartado 1.1. del artículo anterior, deberán efectuarse en forma simultánea con la entrada de la hacienda al establecimiento faenador. Los exigidos en el apartado 1.2. deberán cumplirse inmediatamente después del ingreso de la hacienda a los corrales y antes de que se retire del establecimiento el vehículo que la transportó. Los indicados en los apartados 1.3, 1.4 y 1.5 serán hechos como mínimo los días en que haya matanza, antes de dar comienzo la misma, aún cuando se trate de tropas no incluidas en esa matanza.

Los registros requeridos en los apartados 2 y 3 del artículo anterior, deberán practicarse antes de asentarse las existencias a que se refieren los apartados 3 y 4 del mismo artículo.-

Esc. GABRIEL ARTURO GARCIA  
Subdirector  
Dirección de Servicios Técnicos Administrativos  
Ministerio de Asuntos Agrarios

**ARTICULO 6°** : Los registros exigidos por esta Disposición podrán efectuarse en los  
----- Libros que se hallen actualmente en uso.-

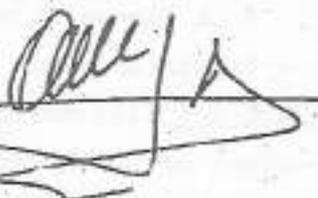
**ARTICULO 7°** : La presente Disposición regirá a partir del día siguiente de su  
----- publicación en el Boletín Oficial.-

**ARTICULO 8°** : Derógase la Disposición N° 47/95 de la Dirección Provincial de  
----- Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios.-

**ARTICULO 9°** : Las infracciones a la presente serán sancionadas de acuerdo a lo  
----- normado por el artículo 20° de la Ley Provincial Sanitaria de  
Carnes 11.123.

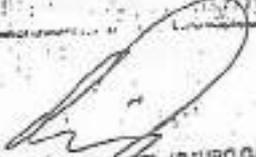
**ARTICULO 10°** : Regístrese, comuníquese a la Dirección de Fiscalización  
----- Agropecuaria, publíquese, dese al Boletín Oficial y archívese.-

**DISPOSICIÓN N° 221**



ALEJANDRO M. SABREGUIRAY  
Director Provincial de Ganadería  
Ministerio de Asuntos Agrarios

ES COPIA ORIGINAL



Esc. GABRIEL ARTURO GARCIA  
Subdirector  
Dirección de Servicios Técnicos Administrativos  
Ministerio de Asuntos Agrarios

## DISPOSICION N° 807/98

VISTO lo establecido por la Disposición N° 221/98 complementaria del Decreto N° 2683/93, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes 11123, y

### CONSIDERANDO:

Que dicha disposición establece un ordenamiento de contralor relacionado exclusivamente con las obligaciones a que deben ajustarse los establecimientos faenadores;

Que en consecuencia, se hace necesario dictar normas que concurran a facilitar la fiscalización de otros operadores del Mercado Provincial de Ganados y carnes, referidas específicamente a los registros que deben llevar en lo que hace a sus procesos de producción y/o comercialización;

Que a fs. 12/13 ha emitido el dictamen de su competencia la Asesoría General de Gobierno

Por ello, en uso de las facultades conferidas por el artículo 2° del Decreto N° 2683/93, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123;

### EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA

#### DISPONE

ARTICULO 1°.- Las personas físicas y/o jurídicas que desarrollan las actividades que a continuación se indican deberán llevar los libros rubricados que en cada caso se detallan:

- A) Los titulares de “Fábricas de Chacinados” categorías “A” y “B” y “Fábricas de Carnes y Productos Conservados” asentarán en los respectivos casilleros – ordenados por rubros - del libro denominado “Ingreso de Materia Prima y Salida de Productos”, los movimientos de mercaderías que se produzcan, de acuerdo al modelo que como Anexo I forma parte integrante de la presente Disposición.
- B) Los titulares de “Despostaderos” asentarán en los respectivos casilleros – ordenados por rubros – del libro denominado “Entradas y Salidas”, los movimientos de mercaderías que se produzcan, de acuerdo al modelo que como Anexo II forma parte integrante de la presente Disposición.

Los citados libros, serán rubricados por la Dirección de Fiscalización Agropecuaria dependiente de la Dirección Provincial de Ganadería del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires.

Las Registros en sus respectivos rubros se efectuarán en las fechas y horas en que se produce el ingreso o entrada y salida de la mercadería. Las existencias serán asentadas por lo menos una vez por día en que haya movimiento.

Las “Fábricas de Chacinados” y “Fábricas de Carnes y productos Conservados” que operen a su vez como “Despostadero”, sólo llevarán el libro a que se refiere el apartado “A” precedente.

- C) Los “Consignatarios de Carnes” deben llevar un libro rubricado por el Registro Público de Comercio como “Resumen de Liquidaciones”, del que deben surgir sin excepción las operaciones que se efectúen, ajustándose a los requisitos y formalidades que en ese aspecto se exigen en el orden nacional por otros organismos de contralor.

ARTICULO 2°.- Los libros a que se hace referencia en el Artículo anterior deberán encontrarse en el establecimiento donde se desarrollan las actividades para las cuales están destinados y serán exhibidos de inmediato a simple requerimiento de los funcionarios de la Dirección de Fiscalización Agropecuaria u otros organismos de contralor.

ARTICULO 3°.- Los responsables de las actividades a que se refiere la presente Disposición informarán mensualmente a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria antes del día diez (10) de cada mes, mediante declaración jurada, la cantidad de kilogramos producidos durante el mes anterior de cada producto elaborado en el caso de Fábricas de Chacinados “A” y “B” y Fábricas de Productos Conservados, y la cantidad de reses, medias reses, cuartos y/o cortes, con su respectivo kilaje, comercializados en igual lapso, cuando se trate de Consignatarios de Carnes o Despostaderos, respectivamente.

ARTICULO 4°.- La presente disposición regirá a partir de día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial..

ARTICULO 5°.- Las infracciones a las normas precedentes serán sancionadas de acuerdo a lo normado por el artículo 20° de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123.

ARTICULO 6°.- REGISTRESE, COMUNIQUESE a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y PUBLIQUESE, dese al Boletín Oficial y archívese.

#### **DISPOSICION N° 807**











La Plata, 03 FEB 1999

VISTO el Expediente N° 2516-5087/98 por el que tramitan actuaciones relativas a la emisión del Certificado de Tránsito Provincial, según Ley N° 11.123;

**CONSIDERANDO:**

Que el Certificado de Tránsito Provincial emitido por la Dirección Provincial de Ganadería, por intermedio del Servicio de Inspección Veterinaria, de conformidad con lo establecido por el artículo 4° de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, para el amparo sanitario de todas las carnes, productos, sub-productos o derivados de origen animal, que se comercialicen en los ámbitos determinados por el artículo 2° del mismo cuerpo legal, con la excepción fijada en su párrafo segundo; ha sido reemplazado por otro modelo de formulario, a fin de evitar posibles adulteraciones.

Que atento a ello, es menester dejar sin efecto la validez del formulario utilizado y ratificar la vigencia del nuevo.

Que resulta procedente establecer la forma de emisión y control, de la certificación sanitaria referida.

Que el suscripto se halla facultado para la emisión del presente acto, según lo normado por el artículo 2° del Decreto N° 2683/93 reglamentario de la Ley N° 11.123.

Por ello,

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA  
DISPONE**

**ARTICULO 1°: DEJAR SIN EFECTO** la validez de los Certificados de Tránsito Provincial, emitidos oportunamente por la Dirección Provincial de Ganadería, cuyo modelo obra en el Anexo I que integra la presente.

**ARTICULO 2°: RATIFICAR** la vigencia del Certificado de Tránsito Provincial, cuyo modelo obra en el Anexo II adjunto, que forma parte del presente acto. El mismo deberá ser confeccionado por duplicado, con papel carbónico en doble faz. Los duplicados deberán ser remitidos a la Dirección Provincial de Ganadería, dentro de los



///

diez (10) días posteriores a la terminación de cada talonario. Serán archivados en el Departamento Industrias Cárnicas por el término de seis (6) meses, a contar a partir de su recepción. Transcurrido dicho plazo serán destruidos.-

**ARTICULO 3°:** Los talonarios de Certificados serán entregados a los Municipios que -----presten el Servicio de Inspección Veterinaria, habiendo firmado con esta Dirección el Convenio correspondiente y/o a los Inspectores Zonales, a través del Departamento Industrias Cárnicas, el que deberá llevar un Registro donde conste la cantidad, numeración, fecha de entrega, forma de remisión y la rendición que se efectúe periódicamente de los mismos.-

**ARTICULO 4°:** Regístrese. Comuníquese a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria y -----al Departamento Industrias Cárnicas, publíquese, dese al Boletín Oficial y archívese.-



ALEJANDRO M. SAUREGUBERRY  
Director Provincial de Ganadería  
e. Ministerio de Asuntos Agrarios

**DISPOSICION N° 170**

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



ROBERTO S. SASSO  
Área Técnica

# Ministerio de Asuntos Agrarios

Provincia de Buenos Aires

Nº

DIRECCION PROVINCIAL DE GANADERIA

PERMISO DE TRANSITO PROVINCIAL

En la fecha autorízase la remision de (1) .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

elaborado en el Establecimiento Provincial N° ..... Categoria ..... denominado

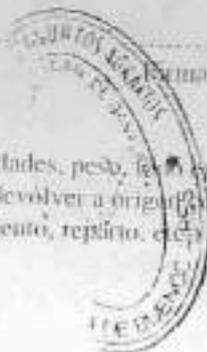
en la calle ..... N° ..... sito  
de ..... partido de ..... de la localidad

INSPECCIONADA de acuerdo con las disposiciones reglamentarias en vigor, para ser presentado ante las  
autoridades sanitarias de la Municipalidad de .....  
con destino a (2) .....

Temperatura ..... Hora de salida ..... Valido por ..... dias

Transporte (3) ..... Precinto N° .....

Lugar y Fecha



..... Firma del Veterinario y sello con n° matricula

(1) Indicar naturaleza del producto, tipo, unidades, peso, etc. expresado en números y letras - En caso de transporte de incombustibles (uso industrial) devolver a origen propia limada en destino.

(2) Indicar claramente el mismo establecimiento, registro, etc.

(3) Indicar número de patente.

Acompaña al producto

SERIE A N° CUPON A

PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
DIRECCION PROVINCIAL DE GANADERIA

CERTIFICADO DE TRANSITO PROVINCIAL

Certifico que en la fecha he autorizado la remision de (1) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

elaborado en el Establecimiento Provincial N° (1) \_\_\_\_\_  
Categoría \_\_\_\_\_ denominado \_\_\_\_\_  
de la propiedad de la firma \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
de la localidad de \_\_\_\_\_ partido \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ INSPECCIONADA de acuerdo \_\_\_\_\_  
con las disposiciones reglamentarias en vigor, para ser \_\_\_\_\_  
presentado ante las autoridades sanitarias de la Municipalidad de \_\_\_\_\_ con des- \_\_\_\_\_  
tino a \_\_\_\_\_

Premito N° \_\_\_\_\_ Hora de Salida \_\_\_\_\_  
Transporte (2) \_\_\_\_\_ Valido por \_\_\_\_\_ horas \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ de 19 \_\_\_\_\_

Firma Médico Veterinario  
Autorizado y sellado  
(1) Indicar naturaleza del producto, tipo, unidades, peso, todo en primario en números y letras.  
(2) Perros, vacas, ovejas, etc.; en este último caso indicar número de pelería.  
(3) Validar minutos de hora.  
Este cupón queda para el transporte.

SERIE A N°

PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
DIRECCION PROVINCIAL DE GANADERIA

CERTIFICADO DE TRANSITO PROVINCIAL

Certifico que en la fecha he autorizado la remision de (1) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

elaborado en el Establecimiento Provincial N° (1) \_\_\_\_\_  
Categoría \_\_\_\_\_ denominado \_\_\_\_\_  
de la propiedad de la firma \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
de la localidad de \_\_\_\_\_ partido \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ INSPECCIONADA de acuerdo \_\_\_\_\_  
con las disposiciones reglamentarias en vigor, para ser \_\_\_\_\_  
presentado ante las autoridades sanitarias de la Municipalidad de \_\_\_\_\_ con des- \_\_\_\_\_  
tino a \_\_\_\_\_

Premito N° \_\_\_\_\_ Hora de Salida \_\_\_\_\_  
Transporte (2) \_\_\_\_\_ Valido por \_\_\_\_\_ horas \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ de 19 \_\_\_\_\_

Firma Médico Veterinario  
Autorizado y sellado  
(1) Indicar naturaleza del producto, tipo, unidades, peso, todo en primario en números y letras.  
(2) Perros, vacas, ovejas, etc.; en este último caso indicar número de pelería.  
(3) Validar minutos de hora.  
Solo queda en remite a (1) Dirección de Gananeria.

SERIE A N° CUPON A

PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
MINISTERIO DE LA PRODUCCION  
DIRECCION PROVINCIAL DE GANADERIA

CERTIFICADO DE TRANSITO PROVINCIAL

Certifico que en la fecha he autorizado la remision de (1) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

elaborado en el Establecimiento Provincial N° (1) \_\_\_\_\_  
Categoría \_\_\_\_\_ denominado \_\_\_\_\_  
de la propiedad de la firma \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
de la localidad de \_\_\_\_\_ partido \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ INSPECCIONADA de acuerdo \_\_\_\_\_  
con las disposiciones reglamentarias en vigor, para ser \_\_\_\_\_  
presentado ante las autoridades sanitarias de la Municipalidad de \_\_\_\_\_ con des- \_\_\_\_\_  
tino a \_\_\_\_\_

Premito N° \_\_\_\_\_ Hora de Salida \_\_\_\_\_  
Transporte (2) \_\_\_\_\_ Valido por \_\_\_\_\_ horas \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ de 19 \_\_\_\_\_

Firma Médico Veterinario  
Autorizado y sellado  
(1) Indicar naturaleza del producto, tipo, unidades, peso, todo en primario en números y letras.  
(2) Perros, vacas, ovejas, etc.; en este último caso indicar número de pelería.  
(3) Validar minutos de hora.

26 MAR 1999

VISTO: el expediente 2506-646/97 por intermedio del cual tramita la aprobación de preceptos aclaratorios y complementarios de los aprobados por el Decreto N° 2683/93, reglamentario de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes 11.123; y

**CONSIDERANDO:**

Que a través de las prescripciones del acto administrativo citado en el exordio del presente, se faculta a la autoridad de aplicación a dictar normas complementarias y aclaratorias;

Que en los últimos tiempos se ha detectado el aumento de casos de triquinosis tanto en animales porcinos como en humanos, tornando imperiosa la incorporación de técnicas más eficaces para detectar el parásito y extremar la certeza del diagnóstico;

Que se pueden observar importantes desarrollos en la metodología de investigación de la zoonosis;

Que en la actualidad, a través de la técnica de investigación diagnóstica por digestión artificial se puede incrementar el grado de certeza sobre la aptitud sanitaria de las carnes porcinas destinadas a consumo humano, respecto de las garantías ofrecidas por el método de triquinoscopia directa, de tradicional aplicación;

Que a fin de posibilitar un diagnóstico confiable, el método antedicho resulta más sensible, siendo capaz de detectar hasta una larva por gramo analizado, con lo que se puede asegurar la aptitud sanitaria de las reses ofrecidas al consumo de la población;

Que en estos días en la mayoría de los establecimientos faenadores de cerdos se está utilizando el método de digestión artificial, por lo que resulta procedente instaurarlo como el método adecuado para brindar seguridad sanitaria y detectar la

///

///

parasitosis a la luz de los avances registrados;

Que en consecuencia correspondería establecer como complementario del actual método de análisis por triquinoscopia directa, a aquel que se realice mediante digestión artificial, con carácter obligatorio, en todos los establecimientos faenadores de la especie porcina;

Que con la finalidad de extremar el cuidado de la salud pública, se estima de conveniencia, no solo la introducción del moderno método de análisis por el método de digestión artificial, sino que también es de necesidad exigir el termino procesamiento de aquellas medias reses cuyo resultado ha sido negativo pero que corresponden a tropas en que se haya detectado aún un solo individuo infestado;

Que atento la normativa emanada del art. 2° del Decreto 2683/93, quien suscribe se encuentra facultado para complementar la norma legal (lato sensu) que establece los métodos de comprobación de existencia de trichinella sp., con el diagnóstico por digestión artificial de mayor exactitud y seguridad que el utilizado hasta el momento actual,

Que a fs. 44. ha producido dictamen favorable Asesoría General de Gobierno;

Por ello;

#### EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA

DISPONE:

ARTICULO 1°: Establecer con carácter obligatorio para el análisis de trichinella sp. la -----técnica de digestión artificial, además del método establecido en el apartado 3.8.18. del Decreto 2683/93.

///

///

**ARTICULO 2:** Comprobada la existencia del parásito de trichinella sp., deberán reinspectarse las carcazas correspondientes a la tropa que hubieren resultado negativas, individualizándose las muestras integrantes del pool y, en el supuesto de dar resultado positivo, en cualquier estado en que se encuentre se decomisará, desnaturalizándose mediante digestor.

**ARTICULO 3:** Cuando se hubiere detectado un individuo infestado dentro de la tropa, no se autorizará la salida de los restantes integrantes de la misma hasta ser obtenido el resultado final del análisis mediante la técnica complementaria establecida en el artículo 1º del presente acto.

**ARTICULO 4:** Las reses pertenecientes a una tropa con uno o más individuos infestados, cuyo análisis hubiere resultado negativo, solo serán aptas para la industrialización mediante termoprocesado. En este supuesto, el encargado del Servicio de Inspección Veterinaria deberá colocar inmediatamente debajo del sello de inspección, un sello con la leyenda "A TERMOPROCESADO".

**ARTICULO 5:** En el mismo local en que de conformidad con lo establecido en el Apartado 3.10.2. del Decreto 2683/93 se encuentra instalado el triquinoscopio deberá instalarse el instrumental y los elementos necesarios para la realización del análisis mediante la técnica de digestión artificial.

**ARTICULO 6:** Para la realización del análisis por digestión artificial deberán tomarse muestras musculares de pilares de diafragma en un peso de cinco (5) gramos en las faenas de rutina; diez (10) gramos cuando se analicen porcinos procedentes de focos sospechosos de trichinelosis; y para de desdoblamiento de pooles con resultado positivo deberán tomarse veinte (20) gramos por animal. Para el supuesto de no alcanzar estas muestras, deberán tomarse otras del diafragma, cerca de las costillas del esternón o musculatura de la base de la lengua.

**ARTICULO 7:** Dentro del plazo de ciento veinte (120) días corridos, computables desde la fecha de publicación de la presente, los establecimientos habilitados e

///

///

inscritos ante la Dirección Provincial de Ganadería deberán adecuar las instalaciones e incorporar el material necesario para el análisis de detección del referido parásito por la técnica de digestión artificial.

**ARTICULO 8:** Regístrese, comuníquese a las Direcciones de Desarrollo Agropecuario y Sanidad Animal y de Fiscalización Agropecuaria, publíquese en el Boletín Oficial y archívese.

**DISPOSICION N°**

**436**

  
ALFREDO H. ESCOBAR  
Dirección Provincial de Ganadería  
Ministerio de Asuntos Agrarios



La Plata, 22 ABR 2003

VISTO la Disposición N° 46 dictada por la Dirección Provincial de Ganadería el 4 de diciembre de 1995, mediante la cual se estableció el horario de inicio de la faena en todos los mataderos-frigoríficos indicados en el territorio de la Provincia de Buenos Aires y que cuentan con la habilitación sanitaria de ésta Dirección Provincial; y

**CONSIDERANDO:**

Que los responsables de diversas plantas faenadoras han solicitado en reiteradas oportunidades, la ampliación del horario de referencia;

Que conforme a las facultades conferidas por la normativa legal vigente en la materia, ésta Autoridad de Aplicación ha accedido a dichos requerimientos, por motivos fundados;

Que las actuales necesidades operativas y comerciales de los administrados ameritan una respuesta que satisfaga a las mismas;

Que por lo expuesto resulta menester el dictado de un acto acorde a las necesidades planteadas y en beneficio de todos los involucrados;

Que el suscripto se halla facultado para el dictado del presente acto, por virtud de lo normado por el art. 2° del Decreto N° 2683/93, reglamentario de la Ley N° 11.123;

Por ello,

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA Y MERCADOS  
DISPONE**

**ARTICULO 1° :** Establecer que el inicio de la faena, en los mataderos-frigoríficos de la Provincia de Buenos Aires, deberá llevarse a cabo los días lunes a viernes y en el horario de cuatro (4) y dieciséis (16) horas.

**ARTICULO 2° :** La faena diaria en los establecimientos señalados en el artículo primero de la presente, no excederá de nueve (9) horas, la que podrá extenderse a once (11) horas con la previa autorización de la Autoridad de Aplicación, siempre que no superen cuarenta y ocho (48) horas semanales.

ARTICULO 3° : La inobservancia de lo establecido en el presente acto administrativo, dará  
-----lugar, previa sustanciación del procedimiento sumarial establecido por el  
Decreto-Ley N° 3785/77 y sus normas modificatorias, a la aplicación de las sanciones  
previstas en el artículo 20° de la Ley N° 11.123.

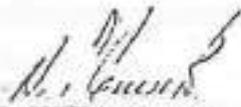
ARTICULO 4° : El presente acto entrará en vigencia a partir del primer día hábil siguiente al  
-----de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 5° : Deróguese la Disposición N° 46/95 de la Dirección Provincial de  
-----Ganadería.

ARTICULO 6° : Regístrese. Comuníquese a la Dirección de Sanidad y Fiscalización  
-----Ganadera, dése al Boletín Oficial para su publicación y archívese.

DISPOSICION N°

134

  
Dr. NESTOR  
Min. de Sanidad y Fiscalización



La Plata. 1-8 Mar 2003

VISTO la Disposición N° 48/95 D.P.G. complementaria de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123; y

**CONSIDERANDO:**

Que el referido acto administrativo fue dictado a fin de determinar el plazo de vencimiento de las tasas correspondientes al servicio de habilitación de los establecimientos comprendidos en los artículos 1° y 2° de la Ley N° 11.123;

Que la disposición *ad supra* indicada estableció como plazo de vencimiento para el pago del arancel correspondiente a la habilitación sanitaria, el 31 de marzo de cada año (art. 1°);

Que para abonar la tasa mensual por Servicio de Inspección Veterinaria, su artículo 2° determinó que la misma debería efectivizarse entre los días 01 y 10 del mes siguiente en que se recibió el servicio;

Que por razones de índole contable, resulta menester modificar la fecha de vencimiento establecida por la Disposición N° 48/95 D.P.G. (art. 1°) para abonar la tasa establecida por el artículo 12° inc. b de la Ley 11.123, cuyos valores han sido determinados por el Decreto N° 3932/98 Anexo I, fijándose la misma el 31 de diciembre de cada año, de conformidad a lo establecido en el Apartado 2.3.2 del Anexo II, Capítulo II del Decreto N° 2683/93;

Que la mora en su cumplimiento devengará intereses desde su vencimiento y hasta el momento de su efectivo pago, según lo establecido por el Código Fiscal de la Provincia de Buenos Aires, Ley N° 10.397 (T.O. por Resolución N° 173/99 del Ministerio de Economía);

Que el plazo para abonar la tasa por Servicio de Inspección Veterinaria determinada por el artículo 12 inc. e de la Ley N° 11.123, reglamentada en el Apartado 2.3.3 del Decreto N° 2683/93 y cuyos valores han sido fijados por el Decreto N° 737/99 modificatorio del Anexo II del Decreto N° 3932/98, ha sido fijado por el referido Apartado 2.3.3 y ratificado por el Decreto N° 3932/98 (art. 4°), resultando innecesaria su modificación;

Que por lo expuesto correspondería derogar la Disposición N° 48/95 D.P.G.;

Que han tomado intervención según su competencia, la Asesoría General de Gobierno a fs. 18/vta.; la Contaduría General de la Provincia a fs. 20 y ha tomado vista el Sr. Fiscal de Estado a fs. 25/vta.;

Que el suscripto se halla facultado para el dictado del presente acto por virtud de lo normado por el artículo 2° del Decreto N° 2683/93 reglamentario de la Ley N° 11.123;

Por ello,

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE GANADERIA Y MERCADOS  
DISPONE**

**ARTICULO 1°:** La Tasa correspondiente al servicio de Habilitación y Rehabilitación de ----- los establecimientos comprendidos en los artículos 1° y 2° de la Ley N° 11.123, se abonará en forma anual y su vencimiento operará el día 31 de Diciembre de cada año, conforme los valores que fija el Decreto N° 3932/98 y/o sus modificatorios.

**ARTICULO 2°:** La Tasa por la prestación del Servicio de Inspección Veterinaria ----- establecida en el artículo 12 inc. c de la Ley N° 11.123, deberá abonarse entre los días 01 y 10 del mes siguiente en el que se recibió el servicio y de conformidad a los valores fijados por el Decreto N° 737/99 (modificatorio del Anexo II del Decreto N° 3932/98) y/o sus modificatorios.

**ARTICULO 3°:** Las deudas por incumplimiento de los pagos de las tasas mencionadas en ----- los artículos 1° y 2° del presente acto, devengarán, sin necesidad de interpelación previa, desde sus respectivos vencimientos y hasta el día de su efectivo pago, el interés mensual acumulativo que determina el artículo 75° de la Ley 10.397 (T.O. por Resolución N° 173/99 del Ministerio de Economía).



144

ARTICULO 4°: La falta total o parcial de pago de las tasas enumeradas en los artículos 1° .....y 2° de la presente, serán posibles, además, de los recargos y multas previstos en los artículos 50°, 52° y 53° de la Ley 10.397 (T.O. por Resolución N° 173/99 del Ministerio de Economía), según correspondiere.

ARTICULO 5°: Deróguese la Disposición N° 48/95 D.P.G. .

ARTICULO 6°: Regístrese. Comuníquese a la Dirección de Sanidad y Fiscalización .....Ganadera y al Departamento Fiscalización Industrias Cárnicas. Pase al Boletín Oficial para su publicación y archívese.

DISPOSICIÓN N°

144

*[Handwritten signature]*  
El Proveedor de Alimentos  
de la Provincia de Buenos Aires  
Buenos Aires, a los ... días del mes de ... del año ...  
19...  
*[Handwritten mark]*



## *CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO*

- *ARTICULO 154° bís - Transporte de sustancias alimenticias.*
- *ARTICULO 255° - Carne Picada: Definición y comercialización.*
- *RESOLUCION GMC MERCOSUR N° 80/96 - Buenas Prácticas.*



## CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

**Art 154bis** – (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 040 y N° 344 del 23.04.03) – "1.- Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores.

Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios.

Se entiende por transportista a la persona física o jurídica, que será el receptor transitorio y, distribuidor de alimentos en vehículos autorizados por la autoridad competente.

Se entiende por Dador de la Carga a la persona física o jurídica que acuerda con el transportista el traslado y/o distribución de una determinada carga de alimentos.

A los efectos del transporte se entiende por:

a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la UTA.

b) Alimentos, Semienvasados a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la UTA.

c) Alimentos Envasados a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación.

2.— De acuerdo a las características de la Unidad de Transporte de Alimentos y a los sistemas de conservación, los transportes se pueden clasificar en las siguientes categorías:

a) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío.

b) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente.

c) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes.

d) Caja sin aislamiento térmico.

e) Sin caja o playo.

3.— La habilitación de los medios de transporte tendrá una validez de 1 (un) año a contar a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la autoridad competente cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Cualquier modificación a las condiciones o características del transporte que dieron origen a la habilitación deberán ser comunicadas a la autoridad sanitaria competente a los efectos de su autorización.

Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, en forma legible el número de habilitación otorgado por la autoridad competente. Dicha habilitación será considerada válida y suficiente en todas las jurisdicciones del territorio nacional.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.

Los alimentos, al momento del transporte, deberán estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

La Unidad de Transporte de Alimentos deberá ser cerrada y/o protegida o cubierta por algún material adecuado que impida su contaminación.

La UTA deberá estar separada de la cabina de los conductores.

El interior de la UTA donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización.

La autoridad sanitaria competente deberá controlar periódicamente el mantenimiento de las condiciones que dieron origen a la habilitación.

Se establecen distintas exigencias de acuerdo a la naturaleza de los alimentos transportados según las siguientes disposiciones:

a) Los alimentos que de acuerdo a las disposiciones de este Código deben conservarse y expendirse congelados, supercongelados o refrigerados deberán transportarse en vehículos provistos de sistemas de conservación de las categorías A o B respectivamente, las que figuran en el ítem 2 del presente artículo.

b) Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan. En el caso de alimentos que presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación.

c) Los alimentos con envase primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases.

Queda prohibido transportar, conjuntamente con alimentos, todo producto o sustancia que implique o pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etc.

4.— El personal afectado al transporte de alimentos deberá estar provisto de la libreta sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Art. 21 del presente Código.

En caso de que el sistema de refrigeración proporcionado pueda tener repercusiones en la salud de las personas que ingresen en el espacio refrigerado, deberán fijarse avisos de advertencia y procedimientos o dispositivos de seguridad para proteger a los trabajadores.

El transportista tendrá la responsabilidad del mantenimiento de las condiciones de conservación, acondicionamiento e integridad de los alimentos que transporte, desde el momento de la carga hasta el momento de descarga de los productos.

El transportista será responsable del deterioro de los alimentos por acción, omisión o negligencia debido a:

a) no utilización o utilización incorrecta de los equipos frigoríficos o de los agentes refrigerantes para conservación de la temperatura en el interior del vehículo.

b) no conservar el rango de temperatura que corresponda a cada tipo de alimento.

c) no aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de las Unidades de Transporte de Alimentos y de los espacios de almacenamiento (depósitos) de los transportistas.

El conductor de todo vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exijan las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, según corresponda.

En el caso de la empresa de transporte que disponga de depósitos de mercadería será responsable de la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de los mismos así como de su buen mantenimiento.

El Dador de la Carga es responsable de brindar instrucciones precisas y completas para un correcto transporte y acondicionamiento que garanticen el mantenimiento de los alimentos a transportar, especialmente aquellos congelados, supercongelados y refrigerados, y el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes. Entregará acondicionados los alimentos a la temperatura estipulada para su conservación y transporte con la debida rotulación.

Será responsable de verificar las condiciones adecuadas del vehículo de transporte.

Será responsable de verificar que el transporte se encuentre habilitado por la Autoridad Competente y que el transportista posea la libreta sanitaria correspondiente.

5.— La limpieza de los vehículos y de las Unidades de Transporte de Alimentos deberá realizarse antes de la carga con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado.

Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando el sistemas o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados.

Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las siguientes condiciones, características generales y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación.

Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y construidos de manera que:

- a) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.
- b) que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
- c) que mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo.
- d) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea preferentemente visible desde fuera de la UTA, y deberán poseer puertas y cerraduras herméticas.
- e) las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas de la UTA, deberán estar revestidas con material no tóxico, no corroible, impermeable, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterable a los golpes. Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión.

El interior de la UTA contará con iluminación artificial que garantice la visualización de todos sus ángulos.

En el caso de UTA refrigerada deberá evitarse la pérdida de líquido por la carrocería, para lo cual ésta deberá disponer de tanques receptores de dichos líquidos.

Los vehículos incluidos en la categoría E podrán transportar sólo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, para su transporte, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etc.) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos.

Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo y la UTA no podrán depositarse dentro de ésta.

**Artículo 255 – (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 79 y 500/04)**

Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

**Criterio complementario:**

<b>Determinación</b>	<b>Resultados</b>	<b>Métodos de Análisis</b>
Recuento de Aerobios Mesófilos /g	n=5 c=3 m=10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol -Técnicas de análisis microbiológicos –ParteII- Enumeración de microorganismos aeróbios mesófilos- Métodos de Recuento en Placa
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	n=5 c=2 m=100 M=500	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-VolI-Técnicas de análisis microbiológicos –ParteII- Bacterias coliformes
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos –ParteII-S. aureus- Recuento de estafilococos coagulasa positiva

**Criterio obligatorio:**

<b>Determinación</b>	<b>Resultados</b>	<b>Métodos de Análisis</b>
<i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM	n=5 c=0 Ausencia/65g	USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología- capítulo5- Detección, aislamiento e identificación de <i>E. coli</i> O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente

<i>Salmonella spp.</i>	n= 5 c=0 Ausencia/ 10 g	Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente
------------------------	----------------------------	--

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.



## **MERCOSUR - GMC - RES N° 080/96**

### **Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97**

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico de Mercosur sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores / industrializadores de alimentos, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Incorporar el ítem 3 - Principios Generales Higiénico-Sanitarios de las Materias Primas para Alimentos elaborados/industrializados.

Art 3° - Establecer que estos requisitos generales no exceptúan el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen, siguiendo los criterios que acuerden los Estados Parte.

Art 4° - Instruir al SGT N° 3 -Reglamentos Técnicos- que mantenga actualizado el presente Reglamento, en función de las normas tecnológicas y de los nuevos criterios internacionales en la materia.

Art 5° - Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes con vista a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente.

Art 6° - En función de lo establecido en la Resolución 091/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Parte encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

- Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal  
Servicio Nacional de Sanidad Animal  
Secretaría de Industria  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

- Brasil:

Ministério da Saúde  
Ministério da Agricultura e Abastecimento

- Paraguay:

Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social  
Ministerio de Ganadería y Agricultura  
Ministerio de Industria y Comercio  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Aspectos

- Uruguay:

Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art 7° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97

## ANEXO I

### **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS**

#### **1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION**

##### 1.1. Objetivo

El presente Reglamento establece los requisitos generales (esenciales) de higiene y de buenas prácticas de elaboración para alimentos elaborados/industrializados para el consumo humano.

##### 1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se aplica, en los puntos donde corresponda, a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Parte del Mercosur.

El encontrarse comprendido en estos requisitos generales no exceptúa el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen según los criterios que acuerden los Estados Parte.

#### **2. DEFINICIONES**

A los efectos de este reglamento se define:

##### 2.1. Establecimiento de alimentos elaborados/industrializados.

Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materia prima.

##### 2.2. Manipulación de alimentos.

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

##### 2.3. Elaboración de alimentos.

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

##### 2.4. Fraccionamiento de alimentos.

Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

##### 2.5. Almacenamiento.

Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

##### 2.6. Buenas prácticas de elaboración.

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

##### 2.7. Organismo competente.

Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

##### 2.8. Adecuado.

Se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

##### 2.9. Limpieza.

Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo, u otras materias objetables.

##### 2.10. Contaminación.

Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.

##### 2.11. Desinfección.

Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

#### **3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIENICO SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS**

##### Objetivo.

Establecer los principios generales para la recepción de materias primas para la producción de alimentos elaborados/industrializados que aseguren calidad suficiente a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

3.1. Áreas de procedencia de las materias primas.

3.1.1. Áreas inadecuadas de producción, cría, extracción, cultivo o cosecha.

No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados o extraídos alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.2. Protección contra la contaminación con desechos/basura.

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.3. Protección contra la contaminación por el agua.

No se deben cultivar, producir ni extraer alimentos o crías de animales destinados a la alimentación humana, en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

3.1.4. Control de plagas y enfermedades.

Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicados solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que representan para la salud.

Tales medidas sólo deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

3.2. Cosecha, producción, extracción y faena.

3.2.1. Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción, extracción y faena deben ser higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos.

3.2.2. Equipamientos y recipientes.

Los equipamientos y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas. Aquellos que fueron usados como materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

3.2.3. Remoción de materias primas inadecuadas.

Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano deben ser separadas durante los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos.

Deberán ser eliminados de modo de no contaminar los alimentos, materias primas, agua y medio ambiente.

3.2.4. Protección contra la contaminación de las materias primas y daños a la salud pública.

Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física, o microbiológica, o por otras sustancias indeseables. Además, se deben tomar medidas en relación con la prevención de posibles daños.

3.3. Almacenamiento en el local de producción.

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

3.4. Transporte.

3.4.1. Medios de Transporte.

Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfección fáciles y completas.

3.4.2. Procedimientos de manipulación.

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

#### **4. DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADO-RES DE ALIMENTOS**

Objetivo. Establecer los requisitos generales (esenciales) y de buenas prácticas de elaboración a que deberá ajustarse todo establecimiento en procura de la obtención de alimentos aptos para consumo humano.

Sobre los requisitos generales de establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

4.1. De las instalaciones.

4.1.1. Emplazamiento.

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

4.1.2. Vías de tránsito interno.

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

4.1.3. Aprobación de planos de edificios e instalaciones.

4.1.3.1. Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

4.1.3.2. Para la aprobación de los planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3. El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

4.1.3.4. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

4.1.3.5. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

4.1.3.6. Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

4.1.3.7. En las zonas de manipulación de alimentos.

Los pisos, deberán de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.

4.1.3.8. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.9. Los alojamientos, lavados, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

4.1.3.10. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatradados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.11. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.3.12. Abastecimiento de agua.

4.1.3.12.1. Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

4.1.3.12.2. El Organismo Competente podrá admitir variaciones de las especificaciones químicas y físico/químicas diferentes a las aceptadas cuando la composición del agua de la zona lo hiciera necesario y siempre que no se comprometa la inocuidad del producto y la salud pública.

4.1.3.12.3. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

4.1.3.12.4. El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.3.13. Evacuación de efluentes y aguas residuales.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillados) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

4.1.3.14. Vestuarios y cuartos de aseo.

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavados con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas.

Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

4.1.3.15. Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración.

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

4.1.3.16. Instalaciones de limpieza y desinfección.

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

4.1.3.17. Iluminación e instalaciones eléctricas.

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas cuando así se justifique.

4.1.3.18. Ventilación.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

4.1.3.19. Almacenamiento de deshechos y materias no comestibles.

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los deshechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los deshechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

4.1.3.20. Devolución de productos.

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

4.1.4. Equipos y utensilios.

4.1.4.1. Materiales.

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

#### 4.1.4.2. Diseño y construcción.

4.1.4.2.1. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

4.1.4.2.2. Los recipientes para materias no comestibles y deshechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o deshechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

4.1.4.2.3. Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

## **SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES**

### **5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS).**

#### 5.1. CONSERVACION

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante.

#### 5.2. LIMPIEZA Y DESINFECCION

5.2.1. Todos los productos de limpieza y desinfección, deben ser aprobados previamente a su uso por el control de la empresa, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Además deberán ser autorizados por los organismos competentes.

5.2.2. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los deshechos o materias no comestibles.

5.2.3. Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

Deberán tomarse precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.4. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.5. Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

5.2.6. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

### 5.3. PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN:

Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores.

El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

### 5.4. SUBPRODUCTOS:

Los subproductos deberán almacenarse de manera adecuada y aquellos subproductos resultantes de la elaboración que fuesen vehículo de contaminación deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.

### 5.5. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todo los equipos que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

### 5.6. PROHIBICIÓN DE ANIMALES DOMÉSTICOS:

Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.

### 5.7. SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS:

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

5.7.2. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adaptarse medidas de erradicación.

Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

5.7.3. Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución.

Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

### 5.8. ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

5.8.1. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado o por otras personas bajo la estricta supervisión de personal competente. Se deberá evitar la contaminación de los alimentos.

5.8.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

### 5.9. ROPA Y EFECTOS PERSONALES:

No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

## 6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS:

### 6.1. ENSEÑANZA DE HIGIENE.-

La Dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente.

### 6.2 ESTADO DE SALUD

Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos. Cualquier persona que este afectada deberá comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento que está enferma.

Las personas que deban de mantener contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos Competentes de Salud de los Estados Parte ya sea previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

#### 6.3. ENFERMEDADES CONTAGIOSAS.

La Dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento su estado físico.

#### 6.4. HERIDAS

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional

#### 6.5. LAVADO DE LAS MANOS

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

#### 6.6. HIGIENE PERSONAL

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe. Durante la manipulación de materias primas y alimentos, deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

#### 6.7. CONDUCTA PERSONAL

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

#### 6.8. GUANTES

Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

#### 6.9. VISITANTES

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 5.9., 6.3., 6.4. y 6.7. del presente numeral.

#### 6.10 SUPERVISION

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 6.1. a 6.9. deberán asignarse específicamente a personal supervisor competente.

### **7. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION**

#### 7.1. Requisitos aplicables a la Materia Prima

7.1.1. El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

7.1.2. Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, efectuarse ensayos de laboratorios. En la elaboración ulterior sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

7.1.3. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

#### 7.2. Prevención de la Contaminación Cruzada

7.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

7.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados con los que haya entrado en contacto o que haya sido manchada por materia prima o productos semielaborados y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia y haber dado cumplimiento a los numerales 6.5 y 6.6.

7.2.3. Si hay probabilidad de contaminación, deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

7.2.4. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos no contaminados.

### 7.3. Empleo del agua

7.3.1. Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable.

7.3.2. Con la aprobación del Organismo competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor y otros fines análogos no relacionados con los alimentos.

7.3.3. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final.

Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

Los tratamientos de aguas recirculadas y su utilización en cualquier proceso de elaboración de alimentos deberá ser aprobada por el Organismo Competente.

Las situaciones particulares indicadas en 7.3.2 y 7.3.3 deberán estar en concordancia con lo dispuesto en 4.3.12.4 del presente numeral.

### 7.4. Elaboración

7.4.1. La elaboración deberá ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.

7.4.2. Todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

7.4.3. Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

7.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

### 7.5. Envasado

7.5.1. Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados a tal fin. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el Organismo Competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

7.5.2. Los envases y recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los envases o recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en casos necesarios, limpios y/o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado sólo deberán permanecer los envases o recipientes necesarios.

7.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

### 7.6. DIRECCION Y SUPERVISION

El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos de que se trate. Los directores deberán tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

### 7.7. DOCUMENTACION Y REGISTRO

En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento.

## **8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**

8.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan.

8.2. Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo Competente.

Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

## **9. CONTROL DE ALIMENTOS**

Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

- *LEY 10.081/83 CODIGO RURAL DE LA PCIA. DE BS.AS.*
- *LEY 10.891/83 GUIA UNICA DE TRASLADO*
- *DECRETO N° 878/94 - Reglamentario de la Ley 10.891/83*
- *RESOLUCION N° 193/01 MAG y A y MODIFICATORIA 345/07 MAA - Reglamentación de Marcas y Archivo de Guías de Traslado*



**DECRETO - LEY 10081/83**

**-CODIGO RURAL-**

**TEXTO ACTUALIZADO DEL DECRETO - LEY 10.081/83 - CON LAS MODIFICACIONES  
INTRODUCIDAS POR LAS LEYES 10462, 11477, 12063 , 12257 y 12608.**

**TITULO PRELIMINAR**

**ARTICULO 1°:** Este código regula los hechos, actos y bienes de la actividad rural de la provincia de Buenos Aires, en materias que la Constitución Nacional atribuye a su jurisdicción.

**ARTICULO 2°:** A los efectos de este código se entiende por establecimiento rural todo inmueble que, estando situado fuera de los ejidos de las ciudades o pueblos de la Provincia, se destine a la cría, mejora o engorde del ganado, actividades de granja o cultivo de la tierra, a la avicultura u otras crianzas, fomento o aprovechamiento semejante.

**ARTICULO 3°:** También se entiende por establecimiento rural y sometidos a las disposiciones de este código, toda otra forma de explotación derivada directa o indirectamente de la actividad rural, esté ubicado o no dentro de los ejidos urbanos y tenga o no domicilio rural.

**ARTICULO 4°:** El Poder Ejecutivo queda facultado para reglamentar el manejo y tenencia de colonias de abejas y otras especies animales y vegetales, estableciendo las limitaciones administrativas al ejercicio de tales actividades.

**ARTICULO 5°:** Cuando este Código, en cualquiera de sus disposiciones, se refiere a las obligaciones y derechos del propietario, se entenderá comprendido al poseedor, arrendatario, aparcero o tenedor por cualquier título del predio, salvo que el texto establezca excepciones o discriminaciones.

**ARTICULO 6°:** El presente código reconoce la propiedad intelectual de nuevas variaciones de plantas o de razas de animales con valor económico creadas en el territorio de la Provincia. El Poder Ejecutivo está facultado para establecer un registro al efecto.

**ARTICULO 7°:** Las violaciones a las normas del presente código que no tengan prevista pena especial, serán castigadas con las sanciones que determine la Ley Rural de Faltas.

**ARTICULO 8°:** El Poder Ejecutivo queda facultado para propiciar y difundir la enseñanza técnica y realizar la asistencia educativa, específicas o la comunidad rural, tendiente a elevar los niveles de vida y de producción y el mejor uso de los recursos naturales, en el modo y forma que la reglamentación establezca.

**LIBRO PRIMERO**  
**DEL SUELO**  
**SECCION PRIMERA**  
**LA PROPIEDAD RURAL**

**TITULO I**  
**DELIMITACION**  
**CAPITULO I**  
**DESLINDE Y AMOJONAMIENTO**

**ARTICULO 9°:** Todo propietario de un inmueble clasificado como establecimiento rural está obligado a tenerlo deslindado y amojonado.

**ARTICULO 10°:** El Poder Ejecutivo queda facultado para reglamentar:

- a) El modo y la distancia a que deberán colocarse los mojones.
- b) Material con que se confeccionarán los mojones y sus condiciones exteriores.
- c) Las excepciones al artículo anterior.

**ARTICULO 11°:** El deslinde y amojonamiento podrá hacerse judicial o extrajudicialmente. En este último caso se hará por escritura pública suscripta por los colindantes.

**ARTICULO 12°:** La remoción y reposición de mojones se hará con la intervención del organismo competente y citación de los colindantes. De la operación se levantará un acta y se entregará una copia a los interesados que la soliciten, archivando el original en su poder.

Esta disposición no rige para los casos de mensura judicial.

**ARTICULO 13°:** El propietario que encuentre removido uno o más mojones podrá requerir que se practique una inspección ocular con la presencia de dos testigos. Cumplida la diligencia se labrará un acta, entregándose una copia al propietario, a los efectos de la reposición.

**ARTICULO 14°:** Quien no diere cumplimiento a las disposiciones de deslinde sin causa justificada, será sancionado con una multa, sin perjuicio de ser emplazado para que realice los trabajos bajo apercibimiento de ser efectuados a su costa.

El que removiere o reemplazare mojones sin observar lo dispuesto en el artículo 12 será penado con multa.

## **CAPITULO II**

### **CERCOS**

**ARTICULO 15°:** Todo establecimiento rural deberá cercarse por su límite y frente a caminos públicos, siempre que el gasto del cerco no sea superior al 10 % de la valuación fiscal del inmueble.

**ARTICULO 16°:** El Poder Ejecutivo determinará el plazo dentro del cual deberá cumplirse la obligación de cercar, en las diferentes zonas de la Provincia, el material a emplearse y tipos de tranqueras.

**ARTICULO 17°:** En caso de incumplimiento y sin perjuicio de la multa que corresponda al contraventor, el organismo competente intimará la realización de la obra dentro de un término no mayor de seis meses bajo apercibimiento de hacerla por cuenta del obligado.

**ARTICULO 18°:** El valor de lo invertido por la autoridad será abonado por los propietarios en cuyo beneficio se construyó el cerco, debiendo perseguirse su cobro, en caso necesario, por la vía de apremio.-

-

**ARTICULO 19°:** Es obligación de los colindantes mantener los cercos divisorios en buen estado y repararlos en caso de deterioro o destrucción. Los gastos emergentes serán soportados en la proporción lineal en que se aproveche el cerco de que se trata salvo dolo o culpa imputable a alguno de ellos o de los que estén a su servicio.

**ARTICULO 20°:** Los trabajos de mantenimiento y reparación de los cercos divisorios podrán ser realizados por cualquier colindante, previo aviso formal a los demás.

**ARTICULO 21°:** El propietario que cerque su establecimiento rural deberá respetar las servidumbres que tenga constituidas a favor de los otros predios y efectuar el trabajo de manera que no perjudique el tránsito público y el desagüe natural de los terrenos.

**ARTICULO 22°:** Queda prohibido construir corrales sobre cercos divisorios o realizar sobre los mismos obras que los perjudiquen.

-

**ARTICULO 23°:** Los propietarios de inmuebles rurales colindantes están obligados al pago de la medianería al propietario colindante que construya o tenga construido un cerco que contribuya a cerrar su propiedad, determinándose la cantidad a pagar por cada lindero en función de la extensión lineal de que se aproveche.

**ARTICULO 24°:** No se podrá reclamar la concurrencia al pago del cerco divisorio cuando éste no reúna las condiciones mínimas de seguridad y duración que establezca por reglamentación el Poder Ejecutivo, ni por un costo superior al de un cerco usual, aunque al vecino lo haya hecho construir a mayor costo.

**ARTICULO 25°:** Los cercos construidos dentro de las zonas expropiadas para caminos públicos podrán ser retirados por la Provincia o las municipalidades, haciendo a su costa los cercos y pagando solo la indemnización que corresponda por el terreno desalojado y por las construcciones que existieran en él.

### **CAPITULO III**

#### **CAMINOS PUBLICOS**

**ARTICULO 26°:** Los propietarios de un fondo rural están obligados a permitir:

- 1) Que se depositen transitoriamente sobre sus propiedades por el plazo que el organismo competente determine, las tierras u otros materiales provenientes de la construcción, reparación o limpieza de los caminos, prefiriendo dentro de cada predio los sitios próximos al camino indicado por los mismos propietarios. Los materiales arrojados deberán colocarse de manera que no dejen desperfectos en el natural declive de los terrenos de dominio privado.
- 2) El acarreo de los materiales destinados exclusivamente a la construcción o conservación de los caminos públicos, por los puntos menos perjudicables al predio.
- 3) La ocupación temporaria de los terrenos para depósito en los materiales, herramientas, maquinarias u otros objetos, así como el establecimiento de carpas u otros tipos de viviendas provisionales en cuanto sean necesarios para el estudio, construcción y conservación de los caminos y por el tiempo absolutamente indispensable para esos trabajos, debiendo imponerse la obligación en condiciones que molesten menos a los propietarios.
- 4) El pastoreo de los animales utilizados en los vehículos o maquinarias en las condiciones del inciso anterior. Esta obligación sólo podrá imponerse en campos de pastoreos naturales y no cultivados y el pago del pastoreo se abonará de acuerdo con el precio vigente en la zona.
- 5) La extracción de toda clase de materiales expropiados para la construcción y reparación de los caminos próximos a ellos.

La extracción se verificará tratando de perjudicar lo menos posible al propietario y en cuanto sea racional, dejando el terreno en condiciones de nivel o declive semejantes a aquellas en que se hallaban antes de la misma.

**ARTICULO 27°:** Están exentos de las obligaciones a que se refiere el artículo anterior, las casas, patios, corrales, huertas, jardines y otros sitios similares.

**ARTICULO 28°:** La Provincia deberá restituir los terrenos y las cosas al estado en que se encontraban antes de las situaciones previstas por el artículo 26.

**ARTICULO 29°:** Cuando la Provincia no restituyere las cosas al estado anterior, el propietario podrá reclamar indemnización por los perjuicios que le irroguen las obligaciones que le imponen el artículo 26.

**ARTICULO 30°:** Las obligaciones mencionadas en el artículo 26 sólo podrán exigirse previo aviso al propietario con un plazo no menor a cinco días hábiles. La notificación deberá acompañarse de la pertinente resolución del organismo competente.

**ARTICULO 31°:** Todos los caminos de la Provincia son públicos, salvo que comiencen y terminen dentro de una misma heredad. No obstante, un camino será considerado público si de hecho ha estado pública o notoriamente entregado al uso común. Cuando para poder tener acceso a un camino público sea imprescindible utilizar un camino privado, los propietarios de los fundos respectivos están obligados a permitir el paso.

**ARTICULO 32°:** Es obligación de los propietarios mantener en buen estado de conservación los accesos de sus fondos a los caminos públicos.

**ARTICULO 33°:** Queda absolutamente prohibido a los particulares realizar cualquier tipo de obra, construcción o instalación que de algún modo dañe, cierre, obstruya o desvíe en forma directa o indirecta un camino público o el tránsito público.

**ARTICULO 34°:** A pesar de lo dispuesto en el artículo anterior, podrán realizarse obras, construcciones o instalaciones que de algún modo se relacionen con un camino público, con expresa autorización del organismo competente. Este sólo la otorgará si la obra, construcción o instalación beneficia al camino y al tránsito, garantiza la seguridad pública, no obstaculiza la conservación del camino y encuadra en las disposiciones legales reglamentarias.

**ARTICULO 35°:** Las obras, construcciones o instalaciones efectuadas en violación de lo dispuesto en los dos artículos anteriores serán destruidas por la autoridad por cuenta del contraventor, en cualquier tiempo, si luego de la intimación formulada no restituya las cosas al estado anterior, en el plazo que se le indique, el que no podrá exceder de treinta días, todo sin perjuicio de la pena que pudiera corresponderla.

**ARTICULO 36°:** En los caminos públicos el Poder Ejecutivo reglamentará las condiciones especiales y los casos que se podrán permitir los accesos de otros caminos, calles, propiedades linderas, en forma tal que se contemplen preferentemente la seguridad y comodidad del tránsito.

Esta reglamentación tendrá en cuenta también las restricciones que al uso de la propiedad privada deban imponerse para obtener:

- 1) Visibilidad amplia.
- 2) Condiciones del tipo de edificación e instalaciones.
- 3) Conservación de bellezas naturales.
- 4) Creación y mantenimiento de arboledas.

**ARTICULO 37°:** Los propietarios y concesionarios de acequias y canales, que atraviesan un camino público, deberán construir puentes o acueductos, con permiso previo del organismo competente.

**ARTICULO 38°:** El Poder Ejecutivo determinará por vía de reglamentación la distancia mínima a la que podrá edificarse en los inmuebles con frente a caminos públicos.

**ARTICULO 39°:** Queda prohibido a los propietarios colindantes efectuar trabajos u obras que tengan por resultado desviar artificialmente hacia el camino las aguas pluviales o las de acequias y canales o impedir la recepción de las aguas que provengan del camino.

**ARTÍCULO 40:** (Texto según Ley 12.063) Los propietarios que donaren al Estado fracciones de tierra con destino a la apertura, construcción, rectificación o ensanche de caminos quedarán exentos del pago de la

contribución de mejoras hasta la concurrencia del valor de lo donado. También operará en forma automática la reducción del impuesto inmobiliario de manera proporcional a la superficie afectada.

Los propietarios que planten árboles de sombra en los costados del camino, tendrán derecho a compensar la contribución de mejoras hasta un valor equivalente al doble del costo de las plantaciones, a partir del segundo año de la plantación."

**ARTICULO 41°:** El organismo competente puede autorizar la construcción de caminos públicos para unir localidades o fundos rurales a pedido de los particulares, siempre que éstos donen los terrenos por donde pasarán

**ARTICULO 42°:** Todo profesional con título habilitante que autorice planos de inmuebles rurales está obligado en todos los casos a configurar en los mismos y a mencionar, en la respectiva memoria descriptiva que presente, los caminos públicos existentes dentro de la propiedad o en sus límites. Las oficinas técnicas no aconsejarán la aprobación de los planos que no llenen estos requisitos.

## **TITULO II**

### **LA UNIDAD ECONOMICA**

#### **CAPITULO UNICO**

**ARTICULO 43°:** El organismo competente ejercerá el contralor de la subdivisión de inmuebles rurales destinados a la explotación agropecuaria, asegurando que los lotes resultantes no estén por debajo de las superficies mínimas que el Poder Ejecutivo determine mediante reglamentación, como constitutivas de la unidad económica de explotación. La determinación de las superficies constitutivas de la unidad económica, deberá efectuarse teniendo en cuenta las características de la zona, la calidad de la tierra, el tipo de cultivo y la existencia o falta de riego, estableciéndose su extensión de modo de permitir una explotación próspera.

**ARTICULO 44°:** A los efectos del artículo anterior toda subdivisión de inmuebles que se realice, con destino a la actividad agropecuaria, deberá ser aprobada por el organismo competente, sin cuyo requisito previo no procederán las inscripciones correspondientes en las dependencias provinciales ni su protocolización en los registros notariales. Los titulares del dominio que deseen obtener la aprobación a que se refiere este artículo, deberán acompañar al plano que proponen un estudio agroeconómico demostrativo de la conveniencia de la subdivisión suscripto por profesionales matriculado especializado.

**ARTICULO 45°:** El organismo competente elevará al Poder Ejecutivo, para su aprobación, la determinación que efectuará de partidos o zonas agrarias, obteniendo las dimensiones que en cada caso correspondan a la unidad económica. En tal supuesto, los interesados en efectuar subdivisiones podrán solicitarlas sin presentar el estudio agroeconómico a que se refiere el artículo anterior, siempre que se acredite que la subdivisión no altera las dimensiones señaladas en la precitada reglamentación.

**ARTICULO 46°:** Los particulares que demuestren mediante el estudio citado que las dimensiones de unidad económica del inmueble que procuran dividir son diferentes de las establecidas por el Poder Ejecutivo, podrán deducir recurso administrativo contra la decisión denegatoria que pueda dictar el organismo competente, pudiendo entablar en su oportunidad demanda contencioso administrativa.

## **TITULO III**

### **CONSERVACION DE LA PROPIEDAD RURAL**

#### **CAPITULO UNICO**

#### **AMBITO PUBLICO Y PRIVADO**

**ARTICULO 47°:** Declárase de interés público en todo el territorio de la Provincia la conservación del suelo agrícola, entendiéndose por tal el mantenimiento y mejora de su capacidad productiva.

**ARTICULO 48°:** Para la aplicación de las normas sobre conservación de suelos y el mantenimiento de su fertilidad, el Poder Ejecutivo deberá determinar previamente las regiones o áreas de suelos erosionados, agotados y degradados.

A tal efecto se entiende por:

- a) Erosión: el proceso de remoción y transporte notorios de las partículas de suelo por acción del viento y/o del agua en movimiento, que determinaran la pérdida de su integridad.
- b) Agotamiento: disminución notoria de la aptitud productiva intrínseca del suelo por excesiva extracción de nutrientes y sin la debida reposición de los mismos.
- c) Degradación: (salinización, alcalinización y acidificación), ruptura del equilibrio de las propiedades físico - químicas del suelo que condicionan su productividad, particularmente originada por su explotación inadecuada o por el régimen hidrológico.

**ARTICULO 49°:** El Poder Ejecutivo, por intermedio del organismo competente, controlará la conservación del suelo, a cuyo efecto estará facultado para:

- a) Efectuar el relevamiento edafológico del territorio de la Provincia y establecer la aptitud de las tierras para agricultura, ganadería, bosque y reserva.
- b) Determinar y difundir técnicas de manejo cultural y recuperación de suelos.
- c) Establecer normas obligatorias para el mejor aprovechamiento de la fertilidad y fijar regímenes de conservación.
- d) Ejecutar obras imprescindibles de conservación del suelo que por razones de magnitud o localización quedan excluidas de la acción privada.
- e) Asesorar en la ejecución de trabajos de conservación del suelo agrícola y propender a la formación de una conciencia conservacionista desde la enseñanza elemental.
- f) Formar técnicos especializados en conservación de suelos.

**ARTICULO 50°:** El Poder Ejecutivo podrá prohibir o limitar temporariamente la decapitación del suelo agrícola para fines industriales cuando ello implique riesgo para el mantenimiento de reservas hortícolas vecinas a centros urbanos.

Por decapitación debe entenderse la eliminación de la capa superficial del suelo cultivable y que anula sus condiciones naturales para la producción agrícola.

**ARTICULO 51°:** Podrán declararse de utilidad pública y sujetas a expropiación las tierras de propiedad privada erosionadas, agotadas o degradadas o que en ellas se hallen dunas, médanos, lagunas permanentes o estén ubicadas en las nacientes de los ríos. La disponibilidad de las mismas queda circunscripta única y exclusivamente a la aplicación de planes de recuperación y su explotación deberá efectuarse bajo regímenes conservacionistas. El Poder Ejecutivo concretará la expropiación mediante el régimen legal vigente.

**ARTICULO 52°:** El Poder Ejecutivo queda facultado para:

- a) Determinar la posibilidad agrológica del regadío en las regiones donde se proyecten obras de riego.
- b) Clasificar los suelos por su aptitud para el riego en los proyectos oficiales de aprovechamiento hídrico, de acuerdo con lo cual se fijará el área a regarse en cada uno.
- c) Establecer en las regiones libradas o a librarse al regadío de cultivos, sistemas de avenamiento, caudales, dotaciones y turnos racionales de riego que correspondan a los mismos.
- d) Investigar los recursos naturales de la provincia en materia de fertilizantes (abonos y correctores).
- e) Establecer la condición de fertilizantes y verificar su composición y calidad.
- f) Determinar la eficacia de los abonos y correctores y fomentar su uso racional.
- g) Llevar estadísticas completas sobre fertilizantes.

**ARTICULO 53°:** El propietario u ocupante legal de un predio está obligado a:

- a) Denunciar la existencia de erosión o degradación manifiesta de los suelos.
- b) Ejecutar los planes oficiales de prevención y lucha contra la erosión, degradación y agotamiento de los suelos que se establezcan.

c) Realizar en su predio los trabajos necesarios de lucha contra la erosión o degradación por salinización tendientes a evitar daños a terceros.

**ARTICULO 54°:** Si los trabajos a que se refieren los incisos b) y c) del artículo anterior no se llevaran a cabo, el organismo competente emplazará al propietario u ocupante legal a ejecutar los mismos. Vencido el término del emplazamiento, en caso de no haberse efectuado tales trabajos y salvo razones de fuerza mayor, procederá a realizarlos por cuenta y riesgo del responsable, sin perjuicio de las sanciones que reglamentariamente se establezcan.

**ARTICULO 55°:** El Poder Ejecutivo adoptará las medidas indispensables para que en el planeamiento y ejecución de obras públicas (camino, vías férreas, defensa de márgenes fluviales, canales, urbanizaciones, etc.) se apliquen las técnicas de conservación del suelo y del agua.

**ARTICULO 56°:** El Poder Ejecutivo propiciará la constitución de consorcios voluntarios de productores para la conservación del suelo.

**ARTICULO 57°:** El organismo competente podrá elevar para su aprobación por el Poder Ejecutivo las prácticas o técnicas que deberán cumplimentar los titulares de dominio al realizar sus explotaciones agropecuarias.

El desconocimiento de tales reglamentos permitirá al citado organismo, una vez intimado el productor y comprobada la contravención, calificar el ejercicio irregular del dominio, en el área o áreas que se señalen. Tal calificación permitirá al organismo competente disponer la prohibición de los trabajos realizados y la ejecución de las medidas de conservación que el reglamento del Poder Ejecutivo autorice.

## SECCION SEGUNDA

### REGIMEN DE TRANSFORMACION AGRARIA

#### TITULO I

#### DE LA COLONIZACION

#### CAPITULO I

#### INMUEBLES PARA COLONIZAR

**ARTICULO 58°:** El Poder Ejecutivo afectará al régimen de colonización regulado por este código las tierras fiscales que considere aptas para tal fin y las privadas que por cualquier título se incorporan a este régimen, a cuyo efecto desarrollará su cometido con sujeción a las presentes normas y a las que concordantemente establezca por vía reglamentaria.

**ARTICULO 59°:** Las tierras para colonizar serán divididas en lotes que constituyan unidades económicas de explotación. Se organizarán colonias de adjudicatarios acordes con los dictados de la economía, de la convivencia social y de la técnica y ciencia agrícola.

**ARTICULO 60°:** En cada colonia podrán reservarse las superficies que se consideren necesarios para instalación de escuelas, centro cívicos, institutos de investigaciones, chacras experimentales puestos camineros, cooperativas, comercios o cualquier otra unidad conveniente para el interés común.

**ARTICULO 61°:** Las parcelas a que se hace referencia en el artículo anterior podrán transferirse, arrendarse o adjudicarse en venta mediante licitación, remate público o en forma directa.

**ARTICULO 62°:** Las fracciones de tierras sobrantes y las mejoras incorporadas a las mismas, que resulten inadecuadas a los fines de la colonización, podrán ser enajenadas mediante licitación o remate público. Cuando se trate de entidades oficiales o particulares de bien público, la venta podrá realizarse en forma directa.

**ARTICULO 63°:** La colonización privada se realizará de acuerdo a la reglamentación que el Poder Ejecutivo dicte.

## **CAPITULO II**

### **EXPROPIACION DE INMUEBLES**

**ARTICULO 64°:** Sólo podrán expropiarse con fines de colonización, previa declaración de utilidad pública, por ley especial en cada caso, aquellos inmuebles que sean insuficientemente explotados. Se consideran como tales cuando la inversión realizada en ellos no alcanzara al 50 % de su valuación fiscal actualizada, comprendiéndose como inversión toda mejora, cultivo, plantación o cualquier clase de gasto de explotación, incluyendo el valor de las maquinarias y de los animales que allí se mantengan.

**ARTICULO 65°:** En todos los trámites expropiatorios necesarios para la adquisición de inmuebles se aplicará la ley general de expropiaciones vigentes en la Provincia.

## **CAPITULO III**

### **OCUPACION DE INMUEBLES ADQUIRIDOS**

**ARTICULO 66°:** A los ocupantes de inmuebles en el momento en que éstos fueren incorporados al régimen de colonización, que hubieren trabajado en los mismos por lo menos durante los dos últimos años agrícolas y reunieren los requisitos exigidos en el artículo 72 se les podrá adjudicar directamente las unidades económicas en que se subdividen. A tales efectos, una vez dividido el inmueble y fijado el valor de los lotes resultantes, el organismo competente los ofrecerá en adjudicación a los ocupantes ajustados a las condiciones establecidas, quienes deberán decidirse por escrito dentro del plazo de noventa días de notificados.

**ARTICULO 67°:** Los ocupantes que no manifiesten interés en la adjudicación ofrecida y los que no encuadran en las exigencias establecidas, deberán desocupar el inmueble dentro del plazo que para cada caso determine el Poder Ejecutivo.

## **CAPITULO IV**

### **PRECIO DE VENTA Y FORMA DE PAGO**

**ARTICULO 68°:** El precio de venta de los lotes, sus cuotas de amortización y tasa de interés, serán fijados por el Poder Ejecutivo observando directa relación con el valor de productividad y con el valor promedio de venta de los campos de la zona durante los dos últimos años, a fin de que en armonía con el tipo de explotación prevista, el adjudicatario pueda atender la deuda con normalidad mediante su trabajo habitual.

**ARTICULO 69°:** El lote será pagado por el adjudicatario en la siguiente forma:

- a) El diez por ciento, como mínimo, de su valor al contado;
- b) El saldo del precio, mediante cuotas semestrales, en un plazo máximo de quince años.

**ARTICULO 70°:** Podrá concederse prórroga para el pago de las cuotas estipuladas cuando mediaren causas justificadas.

**ARTICULO 71°:** El adjudicatario podrá efectuar amortizaciones extraordinarias en la forma que determine el Poder Ejecutivo.

## **CAPITULO V**

### **ADJUDICACION DE LOTES**

**ARTICULO 72°:** Con excepción de los casos previstos por el artículo 66 los lotes resultantes de la subdivisión serán ofrecidos públicamente para ser adjudicados con promesa de venta a los aspirantes que reúnan las condiciones siguientes:

- a) Poseer la aptitud personal, capacidad económica y antecedentes agrarios suficientes, a juicio del organismo competente, para realizar una explotación racional del lote;
- b) Buena conducta y moralidad suficientemente acreditadas;
- c) No ser propietario él ni su cónyuge o alguno de los familiares a su cargo de otro predio rural que constituya unidad económica; ni tener una cuota parte en condominio o sociedades, representativa de aquella unidad económica;
- d) No desarrollar habitualmente otra actividad económica que haga presumir que el lote constituirá una fuente de recursos complementaria de su economía familiar.

**ARTICULO 73°:** Los lotes se adjudicarán por concurso entre quienes reúnan las condiciones requeridas por el artículo anterior. Se le dará la mayor publicidad y permanecerá abierto por un mínimo de treinta días.

**ARTICULO 74°:** En igualdad de condiciones se dará preferencia al aspirante que tenga familia a su cargo, que viva o trabaje con él y a colonos de la provincia sobre los que haya recaído sentencia judicial de desalojo por causas que no les sean imputables.

**ARTICULO 75°:** Si a juicio del organismo competente hubiera aspirantes que reunieran iguales condiciones para la adjudicación, se procederá a sortearlos, con la debida publicidad y conocimiento de los interesados.

**ARTICULO 76°:** No se adjudicará más de una unidad económica a una misma persona.

## **CAPITULO VI**

### **OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS**

**ARTICULO 77°:** El adjudicatario con promesa de venta tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Efectuar los pagos correspondientes en la forma estipulada;
- b) Residir verdadera y permanentemente en el lote con su familia y explotarlo directamente en forma racional;
- c) Construir su vivienda de acuerdo con las condiciones y en el plazo que se establezca;
- d) No ceder, ni arrendar total o parcialmente el lote;
- e) Conservar en buen estado las mejoras existentes en el lote;
- f) Cumplir las normas generales de explotación que impartan para cada colonia.

## **CAPITULO VII**

### **EXTINCION DE LAS ADJUDICACIONES**

**ARTICULO 78°:** Las adjudicaciones caducarán por renuncia, abandono del lote, incapacidad física o fallecimiento de su titular o por cancelación dispuesta por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en el capítulo que antecede o en la promesa de venta.

**ARTICULO 79°:** Por excepción a lo dispuesto en el artículo anterior, podrá transferirse la adjudicación:

- a) En caso de renuncia, abandono del lote o incapacidad física, al cónyuge, hijos u otra persona - en este orden de preferencia- que reuniere las condiciones del artículo 72 y hubiere residido y trabajado en el lote por lo menos durante los dos últimos años agrícolas;
- b) En caso de fallecimiento, al cónyuge o herederos en el orden y con los derechos prioritarios fijados en el Código Civil o, a falta de éstos, persona capacitada; siempre que reuniere las condiciones señaladas en el inciso anterior.

**ARTICULO 80°:** Declara la caducidad por renuncia, abandono del lote, incapacidad física o fallecimiento, el 25% de las amortizaciones con más la totalidad de los intereses devengados hasta la fecha de recuperación del lote, quedarán como pago de la ocupación.

En el supuesto de cancelación, se retendrán por el mismo concepto la totalidad de los intereses y amortizaciones que correspondan hasta la entrega del lote.

En todos los casos las mejoras útiles a la explotación incorporadas por el adjudicatario se indemnizarán al valor que tengan a la fecha de reintegro del lote.

Las sumas que en caso de caducidad por fallecimiento, correspondieren a favor del causante serán depositadas a la orden del juez competente y a nombre de la sucesiva.

## CAPITULO VIII

### TRANSMISION DEL DOMINIO

**ARTICULO 81°:** Cumplidas las obligaciones establecidas en el artículo 77 y a los cinco años a partir de la fecha de toma de posesión, se otorgará al adjudicatario la escritura traslativa de dominio, con garantía hipotecaria a favor de la Provincia por el saldo del precio del lote y por un plazo máximo de diez años.

**ARTICULO 82°:** El colono no podrá transferir ni gravar el lote a favor de terceros si previamente no ha saldado su obligación hipotecaria. Tal prohibición se insertará como cláusula especial en la respectiva escritura.

## TITULO II

### REGIMEN DE VENTA DE TIERRAS FISCALES EN EL DELTA DEL PARANA BONAERENSE

#### CAPITULO I

##### DE LA VENTAS DE TIERRAS FISCALES

**ARTICULO 83°:** Las tierras fiscales libres de ocupantes situados en el Delta de Paraná Bonaerense podrán ser vendidas a personas físicas o jurídicas en superficies que permitan su racional explotación en actividades compatibles con la política que establezca el Poder Ejecutivo para la región.

**ARTICULO 84°:** La fracción en venta, cuando cuente con acceso directo a curso de agua navegable o camino público, no podrá tener un frente superior a la mitad del fondo, salvo aquellos casos en que la aplicación de tal limitación no permita una racional explotación.

No podrá venderse la totalidad de la tierra fiscal ofrecida en cada concurso de compradores a una misma persona física o jurídica. El Poder Ejecutivo determinará el máximo de fracciones y/o superficie a enajenar a cada adquirente.

**ARTICULO 85°:** Los interesados que posean industrias elaboradas de productos explotables en las tierras a enajenar no podrán ser adquirentes de superficies cuya producción estimada de materia prima supere el cincuenta (50) por ciento de sus necesidades de abastecimiento.

**ARTICULO 86°:** Los interesados deberán presentar la pertinente solicitud de compra ante la autoridad de aplicación, juntamente con un plan tentativo de explotación con indicación estimativa de las mejoras a realizar.

**ARTICULO 87°:** La venta se efectuará a aquellas personas físicas o jurídicas que, habiendo cumplimentado los requisitos precedentemente establecidos, demuestren en concurso público poseer capacidad económica suficiente para proceder a la explotación de la tierra fiscal que se venda y reúnan las demás condiciones que la reglamentación determine.

Si existieren interesados que reunieren similares condiciones para aspirar a la compra, se tendrá en cuenta como elemento de ponderación las modalidades de pago más beneficiosas para el Estado provincial; si subsistieran las condiciones de paridad se efectuará su selección por sorteo, que se realizará con la debida publicidad y conocimiento de los postulantes.

**ARTICULO 88°:** El precio de venta de la tierra libre de mejoras y ocupantes lo fijará el organismo de aplicación con sustento de los siguientes antecedentes:

- a) El valor productivo de la tierra en los últimos tres (3) años.
- b) Los valores registrados para la zona o zonas próximas en subastas judiciales y particulares.
- c) Los valores de tasación registrados en entidades bancarias oficiales.
- d) Tasaciones efectuadas para las tierras fiscales a vender por los organismos provinciales competentes.

**ARTICULO 89°:** Los compradores podrán optar por abonar el precio establecido al contado o con las siguientes facilidades:

- a) El cincuenta (50) por ciento a la firma del boleto de compraventa y toma de posesión del inmueble.
- b) El cincuenta (50) por ciento restante en el plazo y forma que el Poder Ejecutivo establezca en oportunidad de cada llamado teniendo en cuenta la extensión de la fracción, calidad y explotación susceptible de realizar en la misma.

El saldo de precio será garantizado con hipoteca en primer grado de privilegio a favor del Estado provincial, y devengará un interés sobre saldo pagadero por trimestre adelantado, cuya tasa se fijará para cada llamado a concurso teniendo en cuenta las que se apliquen en plaza para operaciones similares y reajutable en la forma que determine la reglamentación.

Los compradores podrán realizar amortizaciones extraordinarias en cualquier momento, no inferiores al cinco (5) por ciento del monto total de la deuda originaria.

La reglamentación determinará el interés punitivo que se aplicará por no cumplimiento en término de las obligaciones de pago y la autoridad de aplicación podrá conceder prórrogas para el pago de los servicios de intereses y de amortización cuando los compradores acrediten debidamente circunstancias de fuerza mayor y/o caso fortuito que impidieran el cumplimiento en término.

**ARTICULO 90°:** Seleccionado el comprador mediante el procedimiento regulado por el artículo 87 se suscribirá por la autoridad de aplicación el correspondiente boleto de compraventa y en el mismo acto se abonará por el adquirente la parte de precio que corresponde y se le hará entrega de la posesión del predio fiscal.

**ARTICULO 91°:** La reglamentación establecerá el plazo dentro del cual los compradores deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- a) Mensura de la fracción prometida en venta, a costa del comprador.
- b) Presentación del plan definitivo de explotación, con especificación de las obras de infraestructura a realizar y demás requisitos que reglamentariamente se establezcan.

El plazo que se establezca deberá ser proporcional a la superficie vendida y a la naturaleza de la fracción objeto de la operación.

Será condición del contrato que el incumplimiento de las obligaciones impuestas por el presente artículo dará lugar a la resolución del mismo de pleno derecho y con pérdida a favor del Estado provincial de las sumas abonadas por el comprador y de las mejores introducidas, en concepto de indemnizador de los daños y perjuicios causados por el incumplimiento y por la ocupación de la tierra fiscal. Producida la resolución del boleto de compraventa el comprador deberá desocupar la fracción dentro del plazo que fije la reglamentación y bajo apercibimiento de aplicarle una multa diaria que se determinará en la misma forma y sin perjuicio de las medidas que deberá adoptar el organismo de aplicación para su inmediato desalojo.

**ARTICULO 92°:** Cumplimentada la mensura y aprobado el plan definitivo de explotación, se procederá el otorgamiento de la escritura traslativa de dominio dentro de los noventa (90) días de efectivizado el último de tales requisitos, siendo condición de venta que la misma se celebre por ante la Escribanía General de Gobierno. La escritura pública se integrará con el plan de explotación establecido y deberá explicitar claramente el carácter revocable del dominio que se transmite de acuerdo con lo dispuesto en los artículos siguientes.

**ARTICULO 93°:** El plan de explotación aprobado deberá ser completado proporcionalmente por el comprador de un setenta (70) por ciento dentro del plazo máximo de diez (10) años, debiendo ejecutarse en un ritmo adecuado con su normal desarrollo en el término precedentemente fijado y cumpliéndose con los plazos parciales previstos para sus diferentes etapas.

Será condición resolutoria del contrato el incumplimiento de la obligación de explotación impuesta en el párrafo anterior, tanto en cuanto a su ejecución normal y proporcional durante todo el transcurso del período fijado, como en cuanto al cumplimiento de los plazos finales y parciales establecidos; en tal caso, el dominio será revocado, con efecto retroactivo al momento en que el mismo se transmitió volviendo la propiedad del bien al Estado provincial en los términos de los artículos 2.661, 2.663, 2.665, 2.666, 2.669 y 2.670 del Código Civil.

**ARTICULO 94°:** La revocación del dominio en el supuesto previsto por el artículo precedente, tendrá como efectos la pérdida a favor del Estado provincial de todas las plantaciones y/o cultivos y/o mejoras de cualquier clase introducidas por los compradores en el predio sin derecho a indemnización alguna. Igualmente los compradores perderán las sumas abonadas en concepto de precio y como indemnización por la ocupación detentada.

**ARTICULO 95°:** Cuando el comprador hubiera cumplido el plan de explotación establecido en por lo menos un cincuenta (50) por ciento, o se hubieren introducido mejoras tendientes a poner el inmueble en condiciones de inmediata explotación, el organismo de aplicación podrá optar por no revocar el dominio en la forma establecida por el artículo 93 e imponer una multa pecuniaria, proporcional a la mayor superficie que se ha dejado de explotar y que se devengará mensualmente hasta el total cumplimiento del porcentaje de explotación exigido.

**ARTICULO 96°:** Quienes resulten compradores en los términos de la presente ley se obligarán a no enajenar, ceder, permutar o transferir por cualquier otro título, ni arrendar la fracción vendida y en tanto se encuentren pendientes las obligaciones que se les imponen por esta ley.

La autoridad de aplicación podrá autorizar la realización de los actos de disposición de los actos de disposición y administración referidos en el párrafo anterior cuando medien circunstancias valederas, en cuyo caso el futuro titular del dominio o arrendatario deberá reunir las mismas condiciones exigidas para el comprador y asumir las mismas obligaciones impuestas por esta ley.

## **CAPITULO II**

### **DE LA VENTA DE TIERRAS FISCALES A SUS**

#### **ACTUALES OCUPANTES**

**ARTICULO 97°:** Las personas físicas o jurídicas que actualmente ocupen tierras fiscales en el Delta del Paraná bonaerense sin título alguno que justifiquen tal ocupación, que acrediten haber introducido plantaciones y/o mejoras útiles que contribuyan a la explotación de la fracción detentada con por lo menos un (1) años de anterioridad a la entrada en vigencia de la presente ley y que subsisten para esta última fecha, podrán solicitar la compra de las superficies que ocupan con tales plantaciones y/o mejoras, o de superficies mayores cuando acrediten la realización de obras de infraestructura en proporción con la superficie que pretenden o que resulte necesaria para una racional explotación.

**ARTICULO 98°:** El precio de la tierra fiscal se fijará de acuerdo con lo establecido por el artículo 88, con deducción del mayor valor agregado por las mejoras que pudieran existir.

**ARTICULO 99°:** Cuando las tierras fiscales se encuentren explotadas en una superficie equivalente al setenta (70) por ciento del total ocupado, la venta se efectuará con transmisión del dominio perfecto.

**ARTICULO 100°:** En los casos en que no se alcanzare a cubrir el porcentaje de explotación indicado en el artículo anterior, se formalizará la venta en las condiciones y con los efectos establecidos en el Capítulo I de este Código. Los adjudicatarios deberán presentar el plan aludido en los artículos 86 y 91 inciso b) respecto de la superficie que resta explotar y la reglamentación establecerá el plazo para el cumplimiento de tal obligación de acuerdo con la explotación efectuada hasta el momento y la faltante para cumplir el requisito legal.

**ARTICULO 101°:** Los ocupantes que opten por la compra en los términos de este título deberán abonar al momento de suscribir el respectivo boleto de compra - venta el canon de ocupación establecido por el artículo 19 de la Ley 5797, en defecto de tal pago no se formalizará la promesa de venta.

**ARTICULO 102°:** La reglamentación determinará el plazo dentro del cual los ocupantes podrán acogerse a los beneficios del presente Título optando por la compra. Vencido dicho plazo sin que hubiere formulado la correspondiente presentación el organismo de aplicación adoptará las medidas pertinentes para proceder a su inmediato contralor.

### **CAPITULO III**

#### **DE LA VENTA A LOS ARRENDATARIOS DE TIERRAS FISCALES**

**ARTICULO 103°:** Los arrendatarios con contrato vigente a la fecha de entrada en vigencia de la presente, celebrado de acuerdo con las leyes 5.782, 6.263 y 7616, podrán solicitar la compra de la fracción arrendada de acuerdo con las normas del título II.

**ARTICULO 104°:** Una vez vencidos los plazos de los arrendamientos y no habiendo optado los arrendatarios por la compra en el plazo que establezca la reglamentación, se procederá a su inmediato desalojo y se sacarán tales tierras fiscales a la venta en los términos del Capítulo I.

### **CAPITULO IV**

#### **DE LA VENTA A ENTIDADES DE BIEN PUBLICO**

**ARTICULO 105°:** El Poder Ejecutivo podrá vender a entidades de bien público fracciones de tierra fiscal adecuadas al desarrollo de sus actividades específicas.

**ARTICULO 106°:** Para tales ventas no será de aplicación lo dispuesto en el Capítulo I de la presente ley. El otorgamiento de la escritura traslativa de dominio a favor de la entidad compradora estará condicionada a la realización por la misma, dentro del plazo que se fije, de las obras determinantes de la venta.

**ARTICULO 107°:** La mensura de la fracción vendida deberá realizarla la entidad recurrente antes de recibir la posesión. El precio de venta será fijado por el Poder Ejecutivo en caso teniendo en cuenta las condiciones de la fracción y la finalidad de la operación.

### **CAPITULO V**

#### **DISPOSICIONES GENERALES Y TRANSITORIAS**

**ARTICULO 108°:** Decláranse de utilidad pública y sujetas a expropiación las superficies necesarias para la construcción de vías de comunicación con el interior de cada isla. En su caso, el importe de la indemnización será acreditado a favor del adjudicatario o propietario cuando éste fuere deudor del fisco por la adjudicación o adquisición del inmueble por esta ley u otras anteriores.

### **TITULO III**

#### **DE LAS TIERRAS SOBRANTES FISCALES RURALES**

**ARTICULO 109°:** El organismo competente en materia agraria ejercerá la administración de las tierras rurales del dominio privado de la Provincia, con sujeción a las disposiciones de este Código y demás disposiciones vigentes.

A tal fin entiéndese por " tierras rurales " aquellas que, ubicadas dentro o fuera del tejido urbano, constituyeran, por lo menos, una unidad económica de explotación agraria.

**ARTICULO 110°:** El Poder Ejecutivo procederá a la venta de las tierras rurales que no se consideren aptas para ser destinadas al régimen especial de colonización, conforme a las leyes a que se refiere el artículo anterior.

**ARTICULO 111°:** Lo dispuesto en los artículos que anteceden se aplicará también en relación con los sobrantes fiscales que surgieren con motivo de mensuras aprobadas oficialmente.

**ARTICULO 112°:** Declárase obligatorio para todo propietario marcar su ganado mayor y señalar su ganado menor. Autorízase a utilizar como complemento la señal en el ganado mayor. En los supuestos de falta de marca o señal en el ganado, cuando el propietario omitiera cumplimentar las prescripciones del artículo 148, regirá lo dispuesto en el artículo 2.412 del Código Civil.

**ARTICULO 113°:** Si se tratara de animales de pura raza, se los podrá identificar por medio de tatuajes y/o normas usuales según especie.

**ARTICULO 114°:** Es obligatorio para todo propietario de hacienda el registro a su nombre de las marcas o señales que usare. Las marcas y señales sólo pueden ser usadas por su titular.

**ARTICULO 115°:** El Estado Provincial, a través de su organismo competente, será el único responsable de los sistemas de diseño y de la reglamentación del uso de las marcas y señales de ganado.

**ARTICULO 116°:** La marca consistirá en un dibujo, diseño o signo impreso a hierro candente o por procedimientos que produzcan análogos efectos y sean autorizados por el organismo competente. La señal consistirá en un corte o incisión en la oreja del animal.

**ARTICULO 117°:** La marca deberá tener una dimensión máxima de diez centímetros y mínima de siete en todos sus diámetros y no se admitirá en su diseño signo o adorno que contribuya a confundir su identificación y diferenciación frente a otra.

**ARTICULO 118°:** En todo el territorio de la Provincia no podrá haber dos marcas iguales. Si las hubiere, deberá anularse la más reciente.

Se reputan iguales aquellas marcas que puedan representar un mismo o muy semejante diseño, o cuando uno de los diseños, al superponerse sobre el otro, lo cubra en todas sus partes.

**ARTICULO 119°:** No podrán existir señales iguales dentro de cada Circunscripción Catastral y sus colindantes, ya pertenezcan éstas a un mismo o distintos Partidos de la Provincia. Si las hubiere, se anulará la más reciente. Las señales deben usarse en la Circunscripción Catastral para la que han sido otorgadas.

**ARTICULO 120°:** El derecho sobre la marca o señal se prueba con el boleto expedido por el organismo competente, o en su defecto, por las constancias de sus registros.

**ARTICULO 121°:** Las Resoluciones Judiciales pasadas en autoridad de cosa juzgada sobre materia de este título será notificada al organismo competente para su conocimiento y, en su caso, para que se efectúen las anotaciones a que hubiere lugar.

#### **PARAGRAFO 1- Adquisición o pérdida de la marca o señal.**

**ARTICULO 122°:** La marca o señal se concede por el término de diez años a partir de su registro, pero podrá conservarse por otros términos iguales por renovaciones sucesivas.

**ARTICULO 123°:** El derecho sobre la marca o señal se adquiere por la inscripción en el registro. También se adquiere el derecho a la marca o señal por sucesión a título universal o singular, en los derechos del titular inscripto. En tales casos deberán efectuarse en el registro las anotaciones de la respectiva transferencia.

**ARTICULO 124°:** El derecho sobre la marca o señal se pierde:

- a) Por expiración de los plazos fijados por el artículo 131, si no fueran renovadas y sin necesidad de formalidad previa.
- b) Por anulación en el caso de los artículos 118 y 119.
- c) Por transmisión de los derechos.
- d) Por la renuncia expresa del titular.

- e) Por disolución o extinción de la sociedad o asociación titular.
- f) Por sentencia judicial.
- g) Por cancelación declarada por autoridad competente.
- h) Por no haberse utilizado en el término de 3 años, a partir de su inscripción en el organismo competente.

**ARTICULO 125°:** La extensión de la marca o señal se considerará producida a partir de la anotación en el organismo competente de la comunicación efectuada por medio fehaciente, en todas las causales previstas en el artículo precedente, en todas las causales previstas en el artículo precedente, con excepción de las enunciadas en los incisos a) y h).

## **PARAGRAFO 2- REGISTRO**

**ARTICULO 126°:** Para poder registrar una marca o señal ante el organismo competente, se requiere como requisito esencial y previo a todo trámite, acreditar el carácter de propietario u ocupante legal de un inmueble rural en la Provincia.

**ARTICULO 127°:** A la marca o a la señal registrada se le asignará separadamente una numeración inmutable, siguiendo el orden correlativo.  
Dicha numeración tendrá carácter permanente dentro de la Provincia y, por lo tanto, no será susceptible de variaciones.

**ARTICULO 128°:** Los solicitantes de marcas o señales nuevas pueden proponer el diseño o características de su predilección. El organismo competente procederá a cotejarlos con los ya registrados y se expedirá por la aceptación o rechazo, según se encuentren o no en las condiciones previstas por los artículos 118 y 119. En caso de rechazarlo, indicará el diseño más aproximado que se encuentre en condiciones de ser conferido.

No se podrá proponer más de un diseño en una misma solicitud.

**ARTICULO 129°:** Otorgado el diseño por el organismo competente y hecha efectiva la tasa que corresponda, se procederá a inscribir la marca o señal en el registro y a entregar el correspondiente boleto.

**ARTICULO 130°:** Cuando fueren dos o más personas las que soliciten conjuntamente una marca o señal, deberá registrarse a nombre de cada una de ellas y serán considerados co-titulares.

## **PARAGRAFO 3 - RENOVACION**

**ARTICULO 131°:** Todo titular de una marca o señal, a fin de conservar su derecho sobre la misma, deberá renovarla a su vencimiento ante el organismo competente, acompañando el boleto correspondiente, siempre que mantuviere los requisitos exigidos por el presente código. La renovación deberá ser solicitada dentro del término de un año a partir de la fecha de su vencimiento.

**ARTICULO 132°:** Las marcas o señales que se hallaren al tiempo de su vencimiento pendientes de trámites judiciales o administrativos podrán ser renovadas aún cuando hubiesen transcurridos los términos del artículo anterior, siempre que la renovación se solicite dentro de los tres meses de notificada la resolución judicial o administrativa final. Pasado ese término no podrá renovarse.

A fin de que la marca o señal no se elimine del registro por aplicación del artículo 124 inciso a) los interesados solicitarán antes de su vencimiento la reserva de la misma, justificando la circunstancia a que se refiere este artículo mediante el certificado del actuario o autoridad administrativa competente.

## **PARAGRAFO 4 - TRANSFERENCIA**

**ARTICULO 133°:** Considérase transferencia todo cambio de titular o razón o nombre social. El titular de una marca o señal podrá transferir su derecho sobre la misma, debiendo realizar el acto ante el organismo competente o ante el Intendente Municipal del Partido al que la marca o señal correspondiere o estuviere inscrita para su uso. El adquirente deberá reunir el requisito establecido por el artículo 126.

**ARTICULO 134°:** Las marcas o señales podrán ser transferidas por escritura pública o por sentencia judicial, siempre que se reunieren los requisitos exigidos por el artículo 138.

**ARTICULO 135°:** Las transferencias a que se refiere el artículo 133 deberán otorgarse en dos actas de un mismo tenor que contendrán los siguientes requisitos:

- a) Lugar y fecha de otorgamiento.
- b) Nombre y apellido del funcionario interviniente.
- c) Nombre y apellido, número de documento de identidad, nacionalidad, domicilio, edad, profesión y estado civil del transmitente y del adquirente.
- d) Grado de parentesco entre las partes, si las hubiere.
- e) Acreditación por parte del adquirente de que es propietario u ocupante legal de un inmueble rural en la Provincia.
- f) Indicación de marca o señal a transferir con su dibujo, características respectivamente y constancias de su número inmutable, folio y libro de inscripción.
- g) Manifestación jurada sobre si se transfieren o no animales y, en caso afirmativo, su número y valor.
- h) Aceptación expresa del adquirente y constancia de haberse dado íntegra lectura del acta.
- i) Firma de las partes, funcionario que intervino y sello oficial.

**ARTICULO 136°:** El adquirente de la marca o señal deberá solicitar la inscripción de la transferencia ante el organismo competente, acompañado copia del acta correspondiente, el boleto transferido o su duplicado y una solicitud que reúna los requisitos que se exijan.

El registro perfecciona las transferencias que hasta ese momento carecerán de efectos legales.

**ARTICULO 137°:** A los fines de la inscripción de las transferencias efectuadas por escritura pública, el testimonio de ésta reemplazará el acta.

**ARTICULO 138°:** Las transferencias judiciales deberán igualmente inscribirse en el registro, a cuyo efecto el juez interviniente librára oficio al organismo competente, en el que hará constar los datos exigidos por los incisos c), e) y f) del artículo 135 de este código.

**ARTICULO 139°:** En caso de que uno o más titulares o socios fallecieren o transmitiere, renunciare, abandonare o se le cancelare sus derechos sobre una marca o señal, los interesados deberán gestionar la correspondiente transferencia, de tal manera que quede claramente establecido quiénes continuarán como titulares.

El requisito deberá llenarse igualmente, en caso de fallecimiento de uno de los cónyuges, cuando la marca sea bien ganancial.

**ARTICULO 140°:** En caso de fallecimiento del titular de la marca o señal o de su cónyuge, no se dará trámite a ninguna petición sobre la renovación, transferencia, duplicado o cualquiera anotación en el registro, sin orden del juez de la sucesión.

Exceptúase de este requisito cuando haya urgencia en la marcación, señalamiento o traslación de la hacienda de la sucesión, en cuyo caso el organismo competente expedirá, a solicitud de los herederos del causante un certificado provisional en el que se hará constar que se autoriza al sólo y único efecto de marcar, señalar o trasladar hacienda y que no será válido para vender animales.

## **PARAGRAFO 5 - DUPLICADOS Y RECTIFICACIONES**

**ARTICULO 141°:** En caso de pérdida o extravío de un boleto de marca o señal, el organismo competente otorgará duplicado que llevará expresa constancia de su calidad de tal y de que queda caduco y sin ningún efecto el original.

**ARTICULO 142°:** El solicitante de un duplicado de boleto de marca o señal hará constar en su presentación todos los datos que posea sobre el boleto extraviado, tales como el número inmutable, el libro y folio de inscripción, diseño o características.

**ARTICULO 143°:** El organismo competente dejará constancia en el registro de los duplicados de boletos que extienda, en el lugar correspondiente a la marca o señal de que se trate.

**ARTICULO 144°:** Efectuado un asiento en el registro no podrá ser rectificado, modificado o adicionado, sino en la forma establecida por los artículos siguientes.

**ARTICULO 145°:** Toda rectificación, modificación o adición, será registrada por orden dispuesta en las actuaciones que al efecto se sustancien, para lo cual el interesado presentará una solicitud en la que especificará claramente en qué consiste la corrección.

**ARTICULO 146°:** Para la rectificación, cambio o adición de nombres y apellidos u otras circunstancias personales, el interesado acompañará la información judicial pertinente y en los demás casos, los elementos probatorios necesarios, pudiendo el organismo competente solicitar los que estime conveniente.

**ARTICULO 147°:** Si de las actuaciones originales resultare que el error es imputable a la repartición de origen, la corrección será exceptuada del pago de la tasa correspondiente.

#### **PARAGRAFO 6 - MARCACION Y SEÑALADA**

**ARTICULO 148°:** Es obligatorio marcar el ganado mayor antes de cumplir el año y señalar el ganado menor antes de cumplir los seis meses de edad. Está prohibido contramarcarse.

Podrá hacerse uso de una "marca de venta" sin perjuicio de la marca que acredita la propiedad del ganado.

Autorízase a reducir a marca propia el ganado adquirido, previa intervención municipal.

**ARTICULO 149°:** El ganado vacuno deberá ser marcado en el cuarto posterior o en la quijada, siempre del lado izquierdo.

Toda marca nueva será aplicada hacia la izquierda de la marca original, salvo que ésta hubiera sido aplicada en la quijada.

**ARTICULO 150°:** La marca se impondrá en la posición que figure en el boleto y coincidente con la línea vertical.

**ARTICULO 151°:** Los sitios únicos e invariables en que se señalará al ganado menor serán ambas orejas. Queda prohibido señalar trozando ambas orejas, como así también la horqueta, punta de lanza o bayoneta hecha a la raíz.

**ARTICULO 152°:** Prohíbese marcar o señalar sin tener el respectivo boleto otorgado por el organismo competente, debidamente registrado en la Municipalidad del lugar y sin que ésta haya otorgado el permiso respectivo.

El Poder Ejecutivo reglamentará la forma y procedimiento que se aplicará, para efectuar las operaciones de marcación y señalada.

#### **PARAGRAFO 7 - CONTROLADOR MUNICIPAL**

**ARTICULO 153°:** Quedan facultadas todas las municipalidades de la Provincia dentro de sus respectivos Partidos, para ejercer el contralor determinado en este código y su reglamentación, en todo lo relativo a marcas y señales.

**ARTICULO 154°:** Toda marca o señal que se otorgue deberá ser registrada en la Municipalidad del partido en que se usare.

A ese efecto cada Municipalidad llevará los registros encuadernados y foliados, uno para las marcas y otro para las señales.

En ellos se irán asentando las marcas y señales a medida que se presenten para su inscripción, con su diseño, número inmutable y demás constancias del boleto respectivo.

**ARTICULO 155°:** En los libros a que se refiere el artículo anterior, a continuación de la anotación original, se dejarán espacios suficientes para registrar las sucesivas renovaciones, transferencias, rectificaciones y cualquier otra anotación que se efectúe en el organismo competente.

En todos los casos la Municipalidad asentará la debida constancia en el boleto respectivo y en los lugares a ella destinados.

**ARTICULO 156°:** Las municipalidades no expedirán guías de campaña, certificados o autorización de venta, ni autorizarán la marcación o señalamiento del ganado sin la previa comprobación de haberse registrado la marca o señal y de estar en vigencia de acuerdo con lo dispuesto por este código.

**ARTICULO 157°:** El organismo competente y las municipalidades se relacionarán directamente entre sí, a los efectos del cumplimiento del presente código.

Cuando deba hacerse referencia a marcas o señales inscriptas se mencionará en todos los casos el número inmutable, el nombre y apellido del titular y el libro y folio de inscripción.

## CAPITULO II

### ANIMALES INVASORES

**ARTICULO 158°:** El propietario u ocupante a cualquier título de un predio, que encontrare dentro del mismo animales ajenos, deberá encerrarlos dando aviso inmediato al propietario de la marca o señal que llevare si fuere conocido y a la autoridad policial.

**ARTICULO 159°:** La autoridad policial notificará también al dueño de los animales para que proceda a retirarlos dentro del plazo que le señalare.

**ARTICULO 160°:** Si el propietario de los animales no fuese conocido, la autoridad policial procurará individualizarlo en el término de quince días, valiéndose de todos los medios de difusión a su alcance.

**ARTICULO 161°:** Si el propietario conocido no los retirase en el plazo a que se refiere el artículo 159 o si nadie se presentare a reclamarlos en el caso del artículo anterior, la autoridad policial pondrá los animales a disposición del juzgado que corresponda para que dentro del término de quince días ordene su venta o remate público y haga entrega del pertinente certificado al comprador.

Del monto obtenido dispondrá el pago de lo que se adeude en concepto de alimentación, cuidado de los animales y gasto de remate. El resto quedará en depósito judicial por el término de un año para su entrega a quien lo reclamase acreditando su derecho; en caso negativo, ingresará a rentas generales de la municipalidad local.

**ARTICULO 162°:** El propietario del establecimiento invadido debe dejar pastorear y abrevar a los animales invasores a cuyo efecto tendrá derecho a una remuneración sin perjuicio de la acción ordinaria que le corresponda por los daños que puede haber sufrido.

**ARTICULO 163°:** La remuneración por concepto de pastaje y abrevaje a que se refiere el artículo anterior, será la que las partes convengan. Si éstas no se pusieran de acuerdo, decidirá en juicio sumario el órgano judicial, correspondiente.

**ARTICULO 164°:** No rige lo dispuesto en los artículos precedentes en caso de inundaciones, incendios de campos o cualquier otro hecho que constituya caso fortuito o fuerza mayor, salvo que se probare que el dueño de los animales los introdujo intencionalmente en la propiedad ajena.

**ARTICULO 165°:** En caso de reiteración de la invasión, el dueño de los animales invasores deberá pagar además una multa que se fijará reglamentariamente en favor del propietario u ocupante del predio afectado. Se considera reiteración la invasión de animales de la misma marca o señal dentro de los sesenta días contados desde la anterior.

**ARTICULO 166°:** Queda prohibida la permanencia de animales sueltos en la vía pública, que no se encuentren en tránsito con persona responsable que los guíe.

En el primer supuesto, la autoridad policial deberá proceder de inmediato a retirarlos y, si su propietario no resultare conocido, procurará individualizarlos en el término de quince días, valiéndose de todos los medios de difusión a su alcance.

En caso de no ser posible determinar fehacientemente quién resulta propietario del o de los animales en cuestión, deberá procederse conforme a lo prescripto en el artículo 161.

La transgresión a esta prohibición hará posible a su responsable, de las sanciones que prevea la legislación vigente en la materia.

### **CAPITULO III**

#### **APARTES Y APARTADORES**

**ARTICULO 167°:** Todo hacendado o quien lo represente, mediando pérdida o extravío de animales, tiene la obligación - cuando fuere requerido por la autoridad - de permitir la inspección de su rodeo.

### **CAPITULO IV**

#### **CERTIFICADOS DE ADQUISICION Y GUIAS**

**ARTICULO 168°:** Todo acto sobre ganados marcados o señalados o primera adquisición de los cueros que significa transmisión de su propiedad, deberá documentarse a los fines administrativos, mediante el certificado de adquisición que, otorgado entre las partes, será visado por el organismo competente.

**ARTICULO 169°:** El certificado a que se refiere el artículo anterior deberá contener:

- a) Lugar y fecha de emisión.
- b) Número de identificación.
- c) Nombre y apellido de las partes intervinientes, sus domicilios.
- d) Especificaciones del tipo de operación que se realiza, del número de boleto de marca o señal y del diseño de éstas en su caso, constancia de la autorización del titular de la marca o señal.
- e) Especificaciones del objeto de la operación, de la cantidad de animales vendidos, sexo y especie o cantidad de cueros de primera adquisición vendidos con indicación de especie.
- f) Firma del transmitente o de su representante, y si no pudiera o no supiere firmar, la firma a ruego de otra persona, junto con la impresión digital de la que no pudiere firmar. La firma del transmitente podrá ser suplida por la del consignatario.
- g) Firma y sello del funcionario competente que expide el certificado.

**ARTICULO 170°:** Sólo la guía de tránsito autorizará para transitar con ganado o con cueros de primera adquisición, de un partido a otro de la Provincia o de ésta a otra provincia.

**ARTICULO 171°:** Las guías de tránsito serán expedidas por el organismo competente del lugar, contra la presentación del certificado de adquisición, archivo de guía o registro del boleto de marca o señal.

**ARTICULO 172°:** La guía de tránsito deberá contener:

1. Número de orden de emisión.
2. Fecha y lugar de expedición.

3. Nombre y apellido del remitente y su domicilio, con indicación de los documentos de identidad, como también el nombre, apellido y domicilio del destinatario.
4. Especificación de lo que se llevará en tránsito, del certificado de adquisición o el certificado de animales de raza, salvo que sean crías que sigan a la madre.
5. Diseño de la marca o señal.
6. Destino y causa del tránsito.
7. Nombre y apellido, domicilio del porteador y conductor y documento de identidad. Si el tránsito se realiza a nombre de un tercero se consignarán los mismos datos personales de éste.
8. Firma y sello del funcionario que expide la guía.

**ARTICULO 173°:** Las guías y los certificados o las constancias equivalentes otorgadas fuera de la Provincia, de conformidad con las leyes del lugar de emisión, tendrán el mismo valor que las otorgadas en la Provincia.

**ARTICULO 174°:** (Texto según Ley 12.608) La guía sólo tendrá validez por el término de setenta y dos (72) horas, contadas a partir de la fecha de su emisión. Dicho plazo, podrá prorrogarse por única vez, y por decisión fundada, en razón del mal estado de caminos rurales o fuerza mayor, por la autoridad competente que otorgó la guía originaria por cuarenta y autoridad competente que otorgó la guía originaria por cuarenta y ocho (48) horas más a contar a partir del vencimiento de la primera.

**ARTICULO 175°:** En los casos de animales de raza especiales que no tuvieran marca ni señal o que, teniéndolas, no estuvieren inscriptas en la Provincia, los certificados y guías que por ellos se extienden deberán mencionar esa circunstancia y darán las referencias que puedan contribuir a distinguir cada animal. En todo los casos deberá justificarse la propiedad de los animales.

**ARTICULO 176°:** Los empresarios de transporte no podrán recibir carga de ganado o cueros de primera adquisición sin exigir la exhibición de la guía, de cuyo número de orden dejarán constancia en sus registros.

**ARTICULO 177°:** Llegados a destino, los animales o cueros de primera adquisición, el conductor o transportador entregará la guía de tránsito al destinatario o a quien corresponda.

En caso de tratarse de hacienda para faena o feria la entregará a la autoridad policial que la remitirá a la autoridad correspondiente.

**ARTICULO 178°:** Queda absolutamente prohibido facilitar formularios de guías en blanco, para ser llenados fuera de la oficina.

**ARTICULO 179°:** En caso de extravío o sustracción de formularios se comunicará el hecho a la policía y demás autoridades encargadas de estos documentos.

**ARTICULO 180°:** Queda absolutamente prohibido otorgar certificados o guías por ganado orejano separado de las madres.

**ARTICULO 181°:** Exceptúase del cumplimiento de las prescripciones del artículo 180:

- a) Las crías de terneros apartados de las madres en explotaciones de tambo y con destino a faena y a crianza, menores de treinta días de vida, los que deberán transitar con una declaración jurada del productor, certificada por la Municipalidad del Partido en que opere.
- b) Los terneros que, formando parte de la hacienda con cría, sigan a la madre.

**ARTICULO 182°:** Cuando en el tránsito de un punto a otro se efectuaran ventas parciales la autoridad de la localidad donde ellas se realicen recogerá la guía originaria y expedirá una nueva guía por el remanente. Al margen de la guía originaria, la que deberá ser remitida al organismo competente con los certificados recogidos, se harán constar las ventas efectuadas, cantidad y marcas, así como el número de orden y demás características de la nueva guía expedida.

## TITULO II

### SANIDAD ANIMAL

## CAPITULO I

### NORMAS GENERALES

**ARTICULO 183°:** La sanidad animal en el territorio de la Provincia de Buenos Aires, la defensa y profilaxis contra las enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias, exóticas, enzoóticas, epizoóticas y el fomento de la producción ganadera, se regirá conforme a las disposiciones del presente título.

**ARTICULO 184°:** Las enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias de los animales, que constituyen una amenaza para la salud del hombre, de las especies explotables y para la economía de las fuentes de producción, darán lugar a denuncia y a la aplicación de medidas de policía sanitaria.

**ARTICULO 185°:** Toda persona física o jurídica que, en forma permanente o transitoria, se dedique a la crianza, cuidado, transporte y/o venta de ganado; a la elaboración, extracción, transporte y/o venta de ganado; a la elaboración, extracción, transporte y/o venta de productos o subproductos de origen animal, está obligada a presentar amplia colaboración al personal técnico encargado de aplicar o fiscalizar en su consecuencia, se dicten, debiendo la fuerza pública presentar la colaboración que les sea requerida.

**ARTICULO 186°:** Se considera exótica toda enfermedad de origen foráneo que, hasta el momento de su aparición, no se haya presentado en el país.

**ARTICULO 187°:** Se considera enzoótica la enfermedad que se compruebe dentro de una zona determinada y sea susceptible de manifestarse como epizoótica.

**ARTICULO 188°:** La autoridad sanitaria competente determinará las enfermedades consideradas exóticas, enzoóticas y epizoóticas.

## CAPITULO II

### DISPOSICIONES COMUNES A TODAS LAS ENFERMEDADES

**ARTICULO 189°:** Las normas de policía sanitaria animal serán aplicadas también a las aves de corral, animales silvestres, peces y lepóridos y en la misma forma a todas las especies animales susceptibles de contraer, propagar o difundir gérmenes, virus, parásitos u otros agentes transmisores de enfermedades no determinadas que puedan lesionar los intereses económicos de la ganadería o afectar la salud humana.

**ARTICULO 190°:** Declárase obligatoria la denuncia al organismo competente por parte del propietario, poseedor, tenedor o persona encargada del cuidado de un animal atacado de enfermedad transmisible o que presumiblemente se halle afectado por la misma.

**ARTICULO 191°:** En caso de tratarse de enfermedades calificadas como exóticas, enzoóticas o epizoóticas por al autoridad sanitaria de aplicación, las personas indicadas precedentemente deberán proceder de inmediato a la adopción de medidas de aislamiento y profilaxis, sin perjuicio de la comunicación obligada de la autoridad. Tendrán igual obligación, los laboratorios particulares u oficiales y los profesionales veterinarios en general.

**ARTICULO 192°:** Las medidas profilácticas enunciadas en el artículo precedente deberán también aplicarse a los cadáveres de despojo de animales enfermos o presumiblemente afectados de alguna enfermedad contagiosa, debiendo procederse a la destrucción total.

Prohíbese la extracción del cuero o de cualquier órgano o región anatómica de animales muertos de carbunco bacteridiano o presumiblemente afectado por esa enfermedad.

**ARTICULO 193°:** Exceptúase de la obligación estatuida en el artículo anterior cuando los cadáveres, despojos o restos de animales enfermos o con la presunción de estarlo se los destine a estudio, investigación o diagnóstico, pero bajo la responsabilidad del médico veterinario que los tenga a su cuidado o se encuentre en posesión de los mismos a cualquier título.

**ARTICULO 194°:** Para más efectivo cumplimiento de las normas de policía sanitaria animal y siempre que la necesidad de control y/o erradicación de enfermedades transmisibles lo impusiera, la autoridad de aplicación, deberá determinar zonas de infección, infestación, interdicción o indemes, según la intensidad o gravedad de la propagación o contagio.

**ARTICULO 195°:** En caso de que se declare infectado o infestado un establecimiento, una zona o partido o exista peligro inminente de difusión de cualquiera de las enfermedades contagiosas, la extracción de ganado de esos lugares su acarreo o tránsito hacia los centros de comercialización o industrialización, o con destino a pastoreo, sólo podrá hacerse previa certificación de sanidad, a cuyo efecto la autoridad competente deberá expedir la guía sanitaria de libre tránsito.

**ARTICULO 196°:** Prohíbese en el territorio de la Provincia la introducción de animales afectados de enfermedades transmisibles o presumiblemente afectados por las mismas, como así también sus cadáveres, despojos, reses o cualquier objeto que haya estado en contacto con ellos y susceptible de propagar la enfermedad.

La autoridad sanitaria podrá ordenar o disponer en estos casos y siempre que la gravedad de la circunstancia lo aconsejen, el secuestro, sacrificio o destrucción de animales enfermos o de sus despojos en la forma que el Poder Ejecutivo lo determine.

**ARTICULO 197°:** No se permitirá la introducción al territorio de la Provincia, de animales en general o especies determinadas, cadáveres, carnes, forrajes o cualquier otro objeto susceptible de contaminación, procedente de regiones declaradas infectadas o infestadas, sin el certificado de sanidad expedido por la autoridad competente.

**ARTICULO 198°:** El Poder Ejecutivo instalará campos de experimentación, lazaretos u otros establecimientos análogos en los lugares más indicados de conformidad con lo que aconseje la técnica sanitaria animal y deberá dotarlos de los servicios indispensables para el mejor cumplimiento de sus fines.

**ARTICULO 199°:** El Poder Ejecutivo, podrá suscribir convenios con la Nación, Provincias, Municipalidades, Organismos descentralizados nacionales o de otras provincias y con instituciones privadas para el más eficaz cumplimiento de los propósitos enunciados en este título.

**ARTICULO 200°:** La autoridad sanitaria competente controlará el cumplimiento de las normas de policía sanitaria animal, debiendo asimismo realizarlos con relación a:

- a) Mercados de ganado, aves, animales de caza, lepóridos y peces.
- b) Establecimientos dedicados a ferias y remate de animales.
- c) Mataderos.
- d) Frigoríficos.
- e) Saladeros.
- f) Barracas.
- g) Graserías.
- h) Tambos.
- i) Establecimientos o locales donde se obtengan, elaboren, industrialicen o depositen productos o subproductos lácteos.
- j) Establecimientos destinados a la conservación e industrialización del pescado.
- k) Cualquier otro local o establecimiento, fábrica o usina donde se extraigan, elaboren, manipulen o transformen productos de origen animal.
- l) Vehículos de transporte de hacienda, productos y sub-productos de origen animal.

**ARTICULO 201°:** La autoridad sanitaria competente, fijará las normas de higiene, desinfección, desinfectación y profilácticas en general, que deberán aplicarse a todo tipo de vehículo o medio de transporte, embarcadero, corral, brete y cualquier otro local utilizado para la permanencia de animales, como así también para los elementos u objetos que hayan estado en contacto con dichos animales, sus restos, despojos, productos o subproductos.

## **INDEMNIZACIONES**

**ARTICULO 202°:** Los propietarios de animales, objetos o construcciones que ese hubiere ordenado destruir en virtud de las prescripciones de este código, podrán reclamar una indemnización cuyo monto será establecido por el Poder Ejecutivo en la suma que a su juicio estime como justa compensación sin perjuicio de los recursos judiciales que puedan corresponderles. Si alguna parte de animales, objeto o construcciones fuera aprovechable, su valor deberá ser descontado.

**ARTICULO 203°:** No habrá lugar a indemnización con los siguientes casos:

- a) Cuando no se hubiesen cumplido con las normas estatuidas en este código o en los reglamentos sanitarios dictados en su consecuencia.
- b) Si la enfermedad de que estuviera atacado el animal sacrificado fuera necesariamente mortal.

**ARTICULO 204°:** Todo propietario de un bien destruido, en virtud de una medida sanitaria impuesta en salvaguarda de los intereses de la comunidad, podrá ejercitar su acción dentro de los sesenta (60) días de ejecutadas la misma. Transcurrido dicho lapso, perderá su derecho.

## **SECCION SEGUNDA**

### **DE LA PRODUCCION VEGETAL**

#### **TITULO I**

#### **DEL BOSQUE**

#### **CAPITULO I**

#### **NORMAS GENERALES**

**ARTICULO 205°:** Declárase de interés público la defensa, conservación, mejora y ampliación de los bosques. El ejercicio de los derechos sobre los bosques y tierras forestales de propiedad privativa o pública, sus frutos y productos, quedan sometidos a las prescripciones establecidas en este código.

**ARTICULO 206°:** Se entiende por bosque a toda formación leñosa natural o artificial con los distintos estratos vegetales que lo integran incluyendo el herbáceo que, por su contenido o función, sea declarado por el Poder Ejecutivo sujeta a las normas contenidas en este título.

Se entiende por tierra forestal a toda aquella que por su naturaleza, ubicación o constitución, clima, topografía, erosionabilidad, fertilidad, calidad y utilización económica, sea inadecuada para cultivos agrícolas o pastoreo y apta para la forestación y toda otra que sea declarada necesaria para el cumplimiento de los fines del presente título.

**ARTICULO 207°:** Se incorporan al régimen previsto en este título todos los bosques y tierras forestales que se hallen ubicados dentro de la jurisdicción provincial, ya sean de propiedad pública o privada.

**ARTICULO 208°:** El Poder Ejecutivo podrá otorgar concesiones o enajenar los inmuebles del dominio público o privado del Estado Provincial, previa desafectación en los casos que corresponda, con destino exclusiva a la creación de masas forestales, en las condiciones y plazos que la reglamentación establezca. Tendrán prioridad los planes que incluyan fijación y forestación a lo largo de la costa atlántica.

Autorízase al Poder Ejecutivo a coordinar con autoridades nacionales, provinciales o municipales, como también con organismos privados, las acciones tendientes a lograr por intermedio de una adecuada mecánica, la concreción de los objetivos propuestos.

#### **CAPITULO II**

## CLASIFICACION DE LOS BOSQUES

**ARTICULO 209°:** Clasifícanse los bosques en protectores, permanentes, experimentales, montes especiales y de producción a cuyo efecto podrá el Poder Ejecutivo confeccionar el mapa forestal.

**ARTICULO 210°:** Bosque proyectos es aquél que por su ubicación fuere necesario para proteger el suelo, caminos, riberas fluviales, orillas de lagos, lagunas, islas, canales, acequias y embalses; prevenir la erosión de las planicies y terrenos en declive, regular el régimen de las aguas, fijar médanos y dunas; contrarrestar la acción del viento, agua y otros elementos; asegurar condiciones de salubridad pública y proteger a determinadas especies de la flora y fauna, cuya conservación se declare necesaria.

**ARTICULO 211°:** Bosque permanente es aquél que por su constitución, destino o formación de su suelo debe mantenerse y en particular el que forma parques y reservas provinciales o municipales o se destine a uso público, o el que tuviere especies cuya conservación se considere necesaria. Se incluyen en esta categoría el arbolado de los caminos y los montes de embellecimiento anexos.

**ARTICULO 212°:** Bosque experimental es el que se destina para estudios forestales de especies indígenas o los artificiales afectados a estudios de acomodación, aclimatación y naturalización de especies indígenas o exóticas.

**ARTICULO 213°:** Monte especial es el de propiedad privada destinado a la protección u ornamentación de explotaciones agropecuarias.

**ARTICULO 214°:** Bosque de producciones aquél natural o artificial del cuál sea posible extraer periódicamente, productos o sub-productos forestales de valor económico mediante su aprovechamiento racional.

## CAPITULO III

### REGIMEN FORESTAL COMUN

**ARTICULO 215°:** Prohíbese la devastación del bosque y de la tierra forestal y la utilización irracional de productos forestales.

**ARTICULO 216°:** El propietario u ocupante de cualquier título de bosques no podrá aprovecharlos sin la previa autorización del organismo competente, que deberá solicitar acompañando un plan de trabajo. El aprovechamiento del bosque deberá ajustarse al plan de trabajo aprobado.

**ARTICULO 217°:** Exceptúase de lo establecido en el artículo precedente, los trabajos de desmonte o deforestación que se efectúen dentro de los límites máximos de superficie y en las zonas establecidas por los reglamentos forestales y siempre que no se trate de bosques protectores, permanentes o experimentales ni exista peligro de que se produzcan o favorezca erosión y cuando dichos trabajos se hagan para ampliar el área cultivable, con vistas a otras explotaciones agropecuarias económicamente más provechosas o para la formación de bosques de otro tipo o para construir viviendas y mejoras.

**ARTICULO 218°:** Toda persona física o jurídica que se dedique al corte, elaboración, extracción, industrialización o comercio de productos forestales o recolección y venta de semillas y plantas forestales u obras de forestación y reforestación, deberá inscribirse en el organismo competente y llevar la documentación que se determine reglamentariamente.

## CAPITULO IV

### REGIMEN FORESTAL ESPECIAL

**ARTICULO 219°:** El bosque protector y el permanente deberán registrarse a cuyo efecto se autorizará la inscripción a solicitud de los interesados o se hará de oficio.

El procedimiento, en tales casos, se determinará por el reglamento que dicte el Poder Ejecutivo.

**ARTICULO 220°:** Los bosques protectores y permanentes quedan sometidos a un régimen especial forestal que impone para sus propietarios las siguientes obligaciones.

- a) Comunicar el organismo competente la venta o cambio en el régimen de tenencia del inmueble.
- b) Conservar y repoblar el bosque en las condiciones técnicas que se requieran, siempre que la repoblación fuere motivada por aprovechamiento o destrucción imputable al propietario.
- c) Realizar la explotación, de conformidad con las normas técnicas que se establezcan.
- d) Recabar autorización previa para el pastoreo en el bosque o para cualquier género de trabajo en el suelo o subsuelo que afecte su existencia.
- e) Permitir a la autoridad forestal la realización de las labores de forestación y reforestación.

**ARTICULO 221°:** El propietario de bosques permanentes o productores podrá solicitar una indemnización por disminución efectiva de la renta del bosque que fuera consecuencia directa e inmediata de la aplicación del régimen forestal especial, dentro del límite máximo de rentabilidad producido por un aprovechamiento racional. Dicha indemnización se fijará administrativamente si hubiere acuerdo, pagándose en cuotas anuales susceptibles de reajuste.

**ARTICULO 222°:** Para graduar el monto de la indemnización se tomará en cuenta los siguientes factores:

- a) Mayor valor resultante de los trabajos ejecutados.
- b) Todo beneficio que resultare a los propietarios por los trabajos u obras que se realicen en beneficio del bosque.

En todos los casos el organismo competente queda facultado para propiciar la expropiación del inmueble, cuya indemnización deberá fijarse de conformidad con las normas establecidas.

## **CAPITULO V**

### **REGIMEN DE LOS BOSQUES FISCALES**

**ARTICULO 223°:** Los bosques protectores, permanentes y de experimentación quedan sujetos al régimen forestal común, en cuanto no resulten incompatibles con el régimen forestal especial y en las disposiciones del presente capítulo.

**ARTICULO 224°:** Los bosques de producción y tierras forestales quedan sometidos a las disposiciones del régimen forestal común y a las que integran el presente capítulo.

**ARTICULO 225°:** Los bosques protectores y permanentes solamente podrán ser sometidos a explotaciones mejoradoras. La explotación de los bosques de experimentación está condicionada a los fines de estudio e investigación a que los mismos se encuentren afectados.

**ARTICULO 226°:** La explotación de los bosques fiscales de producción no podrá autorizarse hasta que se haya ejecutado previamente su relevamiento forestal, la aprobación del plan dasocrático y el deslinde, la mensura y amojonamiento del terreno, en la medida que la circunstancia lo permitan.

**ARTICULO 227°:** La explotación forestal se realizará por concesión, previa adjudicación en licitación pública, por administración o por intermedio de empresas mixtas.

El Poder Ejecutivo, en base al resultado de los estudios técnicos y económicos, determinará los plantes, superficies máximas, regularidad, modalidades de las explotaciones y requisitos que han de reunir los adjudicatarios.

**ARTICULO 228°:** Las concesiones y permisos forestales obligan al titular a realizar la explotación bajo su directa dependencia y responsabilidad. Son intransferibles, sin previa autorización administrativa, bajo pena de caducidad.

**ARTICULO 229°:** Podrá acordarse pro adjudicación directa o licitación privada la explotación forestal en superficies máximas establecidas reglamentariamente cuando se trate de aserraderos o industrias forestales evolucionadas, radicadas o a radicar en las zonas boscosas.

Las superficies serán determinadas de acuerdo con la capacidad de elaboración y la existencia de materia prima.

**ARTICULO 230°:** Podrán acordarse directamente permisos de extracción de productos forestales por personas y por año hasta un máximo en metros cúbicos que se establezca reglamentariamente con normas de explotación similares a las de las concesiones mayores.

**ARTICULO 231°:** La explotación de bosques fiscales queda sujeta al pago de un aforo fijo, móvil o mixto. Su monto será establecido teniendo en cuenta:

- a) La especie, calidad y aplicación final de los productos;
- b) Los diversos factores determinantes del costo de producción;
- c) Los precios de venta;

El aforo móvil jugará cuando las circunstancias y condiciones económico-sociales hayan variado con relación a la época en que fue celebrado el contrato.

**ARTICULO 232°:** Podrán acordarse, a personas carentes de recursos, permisos limitados y gratuitos para la recolección de frutos y productos forestales.

**ARTICULO 233°:** Excepcionalmente podrán acordarse permisos en las condiciones del artículo 230° para la extracción de la leña y madera libre de pago o aforo especial a reparticiones públicas y entidades de beneficencia de los productos para las necesidades del titular y con prohibición de comercializarlos.

**ARTICULO 234°:** Queda prohibida la ocupación de bosques fiscales y el pastoreo en los mismos sin permiso de la autoridad forestal. Los intrusos serán expulsados por la misma, previo emplazamiento y con el auxilio de la fuerza pública en caso necesario.

La simple ocupación de bosques o tierras forestales no servirá de título de preferencia para su concesión.

La caza y la pesca en los bosques fiscales sólo serán permitidas en las épocas reglamentarias, previa autorización y de acuerdo con lo dispuesto por este código.

## **CAPITULO IV**

### **PREVENCION Y LUCHA CONTRA EL INCENDIO**

**ARTICULO 235°:** Toda persona que tenga conocimiento de haberse producido algún incendio de bosques está obligada a formular de inmediato la denuncia ante la autoridad más próxima.

**ARTICULO 236°:** La autoridad forestal o la más cercana podrá convocar a todos los habitantes habilitados físicamente, que habiten o transiten dentro de un radio de cuarenta kilómetros del lugar del siniestro para que contribuyan con sus servicios personales a la extinción de incendios de bosques y proporcionen los elementos utilizables, que serán indemnizadas en caso de deterioro.  
Estas obligaciones son cargas públicas.

**ARTICULO 237°:** El Poder Ejecutivo dictará los reglamentos necesarios que permitan asegurar la prevención contra el incendio del bosque como así también determinará los requisitos indispensables para la instalación de cualquier establecimiento que pueda provocar incendios.

## **CAPITULO VII**

### **FORESTACION Y REFORESTACION**

**ARTICULO 238°:** Los planes de forestación y reforestación serán aprobados por el organismo competente, en base a los estudios técnicos y económicos respectivos.

**ARTICULO 239°:** Los trabajos de forestación y reforestación e los bosques protectores serán ejecutados por el propietario de las tierras forestales, bajo su supervisión técnica de la autoridad competente, o por ésta con el consentimiento de aquél.

En caso de no ser posible algunas de estas formas se realizarán los trabajos previa expropiación del inmueble.

**ARTICULO 240°:** Toda superficie de condiciones forestales ubicada en zonas aptas para bosques protectores, que se encuentre abandonada o inexplorada, queda sujeta por un término de diez años a forestación o reforestación, pudiendo el Poder Ejecutivo expropiar su uso para efectuar tales trabajos. Si el propietario enajenare la tierra o explotare el bosque, el importe de los trabajos realizados por el Estado deberá ser reintegrado al fondo provincial de bosques.

**ARTICULO 241°:** Los trabajos de forestación y reforestación que realice el organismo competente en tierras forestales, fuera de la zona de bosques protectores, con consentimiento del propietario, serán a costa de éste. Podrá ser declarada obligatoria pro el Poder Ejecutivo la plantación y conservación de árboles en tierras de propiedad particular o fiscal para la fijación de dunas y médanos y en las zonas linderas a caminos y adyacentes a ríos, arroyos, lagos, lagunas, islas, acequias, embalses, canales y demás cuerpos y cursos de agua, en la cantidad, plazos y condiciones que, de acuerdo con las modalidades de cada región, se establezca reglamentariamente.

**ARTICULO 242°:** A partir de la vigencia de este código el Poder Ejecutivo, por intermedio del organismo competente, deberá arbolar los caminos provinciales. Los propietarios frentistas deberán también forestar en el linde con el camino, conforme a la reglamentación que se dicte.

## CAPITULO VIII

### FONDO PROVINCIAL DE BOSQUES

**ARTICULO 243°:** Créase el fondo provincial de bosques, de carácter acumulativo, que se constituirá a partir de la vigencia de este código, mediante el aporte de los siguientes recursos;

- a) Las sumas que se asignen anualmente para la atención del servicio forestal en el Presupuesto General de la Provincia o en leyes especiales y los saldos de las cuentas afectadas al mismo.
- b) El producido de los derechos y tasas creados por las leyes cuya percepción corresponde a la Provincia dentro de su jurisdicción.
- c) El producido de los derechos, tasas y aforos pro aprovechamiento de los bosques fiscales provinciales, multas, comisos, indemnizaciones, derechos de inspección, permisos, peritajes y servicios técnicos en los bosques y tierras forestales.
- d) El producido de los derechos de inspección o la extracción de productos de bosques particulares y extensión de guías para su transporte, aplicando la tasa que fijen los reglamentos.
- e) El producido de la venta de productos y sub-productos forestales del estrato vegetal herbáceo y del sueldo de aptitud forestal que lo sustente, plantas, semillas, estacas, colecciones, publicaciones, avisos, guías, fotografías, muestras, venta o alquiler de películas cinematográficas y entradas a exposiciones y similares que realizare la autoridad forestal.
- f) Las contribuciones voluntarias de las empresas, sociedades, instituciones y particulares interesados en la conservación de los bosques y las donaciones y legados, previa aceptación por el Poder Ejecutivo.
- g) Las rentas, de títulos o intereses de los capitales que integran este fondo forestal.

**ARTICULO 244°:** Los recursos del fondo provincial de bosques se destinarán a los siguientes fines:

- a) Creación y aprovechamiento de bosques fiscales provinciales.
- b) Programas de investigación forestal.
- c) Arbolado de caminos provinciales.
- d) Fomento de la forestación en el sector privado.

## CAPITULO IX

## **TRANSITO DE LOS PRODUCTOS FORESTALES**

**ARTICULO 245°:** El Poder Ejecutivo por intermedio del organismo competente reglamentará la forma y condiciones en que deberá efectuarse el transporte de los productos forestales.

**ARTICULO 246°:** Las empresas de transporte no podrán aceptar cargas de productos forestales que no se hallen individualizados por la respectiva documentación.

En caso de contravención se hará pasible el infractor del pago de una multa de hasta el valor transportado.

### **TITULO II**

#### **SANIDAD VEGETAL**

##### **PLAGAS**

**ARTICULO 247°:** El Poder Ejecutivo, a través del organismo técnico competente, enumerará las principales causas adversas a la vegetación sobre las que ha de recaer su acción y de éstas sólo podrá declarar plagas aquéllas para cuyo control se determine procedimientos técnicos, económicos y de eficacia reconocida.

### **CAPITULO II**

#### **OBLIGACION DE COMBATIR LAS PLAGAS**

**ARTICULO 248°:** Los propietarios, arrendatarios, usufructuarios u ocupantes de tierras fiscales o privadas, tienen la obligación de destruir dentro de los inmuebles que posean u ocupen las plagas declaradas tales por el organismo técnico competente.

Las tareas de destrucción o combate de las plagas deberán practicarlas sin derecho a retribución alguna mediante procedimientos idóneos y el empleo de los medios y recursos conducentes a tal finalidad.

Deberán de inmediato notificar al organismo competente la aparición de la plaga y manifestar si los elementos con que cuentan son suficientes para combatirla o lograr su destrucción.

**ARTICULO 249°:** En los bienes de dominio público o privado provincial o de los municipios, las autoridades respectivas deberán dar estricto cumplimiento a las normas estatuidas precedentemente.

**ARTICULO 250°:** El Poder Ejecutivo, con intervención del organismo competente, podrá disponer la destrucción total o parcial de la vegetación y de sus partes, aún sin previa declaración de plaga, cuando se verifique la existencia de causas adversas y medien motivos de interés general.

### **CAPITULO III**

#### **CONTROL DE LA PRODUCCION**

**ARTICULO 251°:** Quedan sujetas al control sanitario del organismo competente las siguientes personas físicas o jurídicas:

- a) Las que se dediquen a la cría, venta de plantas o sus partes con fines de propagación.
- b) Las que realicen trabajos de lucha contra las plagas con fines de lucro.
- c) Las que desarrollen actividades relacionadas con la sanidad vegetal, cuya autorización y registro considere el Poder Ejecutivo necesarios para realizar las funciones de contralor fitosanitarias.

**ARTICULO 252°:** Las personas o sociedades expresadas en el artículo anterior deberán inscribirse en un registro especial que llevará el organismo competente y cumplir con las normas prescriptas por este código y los reglamentos que se dicten.

**ARTICULO 253°:** Todo producto o máquina destinada al control de las causas adversas a la vegetación y/o sus partes, deberá ser aprobada por el organismo competente a fin de poder venderse libremente dentro del territorio de la Provincia.

## **CAPITULO IV**

### **PROCEDIMIENTO**

**ARTICULO 254°:** Si el organismo competente comprobare la existencia de plagas no sometidas o controladas deficientemente, intimará a los responsables al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el artículo 248°.

**ARTICULO 255°:** Vencido el plazo de la intimación a que se refiere el artículo anterior sin haber dado cumplimiento a la misma, el organismo competente podrá disponer la realización de los trabajos pertinentes con cargo a los responsables, sin perjuicio de aplicarles las sanciones a que hubiere lugar.

**ARTICULO 256°:** En el supuesto de disponerse la destrucción total o parcial de la vegetación o sus partes por verificarse la existencia de causas adversas a la misma, el organismo competente procederá previamente a justipreciar el valor de los bienes sobre la base del estado en que se encuentran, deduciendo los beneficios pecuniarios que estime pudieren obtenerse de ellos una vez destruidos.

**ARTICULO 257°:** El organismo competente, en el caso del artículo 150°, deberá indemnizar los perjuicios que se hayan ocasionado con la destrucción de la vegetación o sus partes, de acuerdo con la tasación a que se refiere el artículo anterior y siempre que en el plazo perentorio de sesenta días, a contar de la fecha en que se dio comienzo a los trabajos, así lo petitionen los interesados.

**ARTICULO 258°:** No habrá derecho a indemnización en los casos en que se hubiesen desobedecido las órdenes de lucha impartidas en el organismo competente o se probase que los vegetales iban a ser destruidos por la plaga.

## **CAPITULO V**

### **NORMAS COMUNES A LA DEFENSA AGROPECUARIA**

**ARTICULO 259°:** La sanidad animal y vegetal se declaran de interés público y se regirán por las normas que este código establece, en la defensa de los intereses agropecuarios de la Provincia. En las materias regladas por leyes nacionales, deberá obrarse de conformidad a lo en ellas establecido.

**ARTICULO 260°:** Se declara obligatoria el control y/o la erradicación de las enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias de los animales y de las causas adversas de origen biológico declaradas plagas de las plantas que viven o crecen bajo el control del hombre.

**ARTICULO 261°:** El Poder Ejecutivo, por intermedio del organismo competente está facultado para:

- a) Desarrollar e intensificar la investigación y experimentación de elementos y métodos destinados a mejorar el estado de sanidad animal y vegetal de la Provincia.
- b) Extender o divulgar, especialmente entre los productores, los conocimientos técnicos actualizados relativos a la sanidad agropecuaria.
- c) Ejecutar, cuando razones de interés general así lo requieran, campañas de lucha contra las plagas y especies depredadoras de la agricultura y de la ganadería.
- d) Crear y organizar registros que faciliten sus funciones de contralor sanitario.
- e) Efectuar periódicamente el relevamiento estadístico en materia de sanidad animal y vegetal.

**ARTICULO 262°:** Toda persona física o jurídica que en forma o transitoria se dedique a la crianza de animales o cultivo de plantas, el transporte o venta de ganado o plantas, a la elaboración, extracción, transporte o venta de productos o sub-productos de origen animal o vegetal, está obligada a prestar toda la colaboración necesaria al personal técnico encargado de aplicar o fiscalizar el cumplimiento de las normas estatuidas en este código y los reglamentos.

**ARTICULO 263°:** La fuerza pública deberá prestar auxilio a los agentes de la Administración Pública Provincial que pertenezcan al cuerpo técnico sanitario agropecuario, en los casos en que éstos requieran su intervención, a fin de dar cumplimiento a las normas de policía sanitaria animal o vegetal.

## **SECCION TERCERA**

### **DE LAS ESPECIES SILVESTRES**

#### **ANIMALES Y VEGETALES**

##### **TITULO UNICO**

##### **PROCEDIMIENTOS DE APROPIACION**

##### **CAPITULO I**

##### **CAZA**

##### **PARAGRAFO 1- NORMAS GENERALES**

**ARTICULO 264°:** Declárase de interés público la fauna silvestres, que incluye a todas las especies animales que viven fuera del contralor del hombre, en ambientes naturales o artificiales con exclusión de los peces, moluscos y crustáceos.

**ARTICULO 265°:** Se entiende por acto de caza todo arte o técnica que tiende a buscar, perseguir, acosar, apresar o matar los animales silvestres, así como la recolección de productos derivados de aquéllos, tales como plumas, huevos, guano, nidos o cualesquiera productos o sub-productos de dichos animales.

**ARTICULO 266°:** La caza de animales de la fauna silvestre, su persecución o muerte, sea cual fuere el medio empleado o el lugar donde se efectúe, la destrucción de nidos, huevos o crías y el tránsito o comercio de sus cueros, pieles o productos, se efectuarán de conformidad con las disposiciones contenidas en este código, y sin perjuicio de lo prescripto en los artículos 2540 y concordantes del Código de Comercio.

**ARTICULO 267°:** Prohíbese la introducción de animales vivos de especies foráneas, ya sea en libertad o en criadero, salvo que medie autorización expresa y previa del organismo competente.

##### **PARAGRAFO 2- EJERCICIO DEL DERECHO**

**ARTICULO 268°:** Toda persona que, estando autorizada para ejercer la caza de conformidad en el artículo 274 de este código, desee practicarla en terreno de dominio privado, deberá requerir, como medida previa, autorización escrita del ocupante legal del campo.

**ARTICULO 269°:** El derecho de caza puede ejercerse en todos los lugares que no estén expresamente vedados, ya sean de propiedad pública o privada, siempre que se hubiese obtenido la autorización correspondiente.

Los fundos vecinos a aguas provinciales sin acceso público, quedan gravados con una servidumbre de paso para las necesidades de la caza.

**ARTICULO 270°:** Los propietarios dentro de los límites de sus predios sólo podrán cazar de conformidad con las prescripciones de este código y los reglamentos que dicte el Poder Ejecutivo.

**ARTICULO 271°:** El cazador responde de la culpa o imprudencia por los actos que realizare, en la forma que lo estatuyan las leyes comunes y está obligado a indemnizar el daño que causare.

Sin perjuicio de ello, podrá ser pasible de multa, decomiso o inhabilitación por infracción a las disposiciones de este código.

**ARTICULO 272°:** El Poder Ejecutivo fijará las zonas y períodos de caza y veda con miras a la protección de la fauna silvestre y el control de las especies dañinas o de las plagas a la producción agropecuaria, facultad que podrá delegar en el organismo competente.

### **PARAGRAFO 3 - PROHIBICIONES**

**ARTICULO 273°:** Prohíbese en el ejercicio de la caza:

- a) El empleo de todos aquellos medios que tengan por objeto la captura en masa de las aves y otros animales silvestres, la formación de cuadrillas de a pie o a caballo;
- b) El uso de hondas, redes, trampas, cimbras, mangas, lazos, sustancias tóxicas, venenosas o gomosas, explosivas, armas o métodos nocivos, armas de calibre no autorizado o a bala en la caza deportiva volátil;
- c) Practicarla en el ejido de las ciudades, pueblos, lugares urbanos o suburbanos, caminos públicos y en todas aquellas áreas habituales, concurridas por público, a una distancia mínima que deberá fijarse por la reglamentación;
- d) Perseguir y tirar sobre animales desde vehículos - automotores, embarcaciones y aeroplanos, con excepción de botes o canoas a remo;
- e) Actuar en zonas declaradas parques, reservas, refugios o santuarios y todo otro lugar expresamente prohibido;
- f) Practicarlas en horas de la noche o con la luz artificial;
- g) Transitar con armas descubiertas o preparadas, en las zonas mencionadas en los incisos c) y e);
- h) Disparar sobre animales atascados o inmovilizados por cualquier causa:
- i) Disparar con armas automáticas o provistas de millas infrarrojas o silenciadoras;
- j) Efectuar disparos "en salva" o sucesivos de más de un cazador sobre la misma pieza;
- k) Utilizar perros galgos en la caza de la liebre.

### **PARAGRAFO 4 - LICENCIAS DE CAZA.**

**ARTICULO 274°:** Las personas que reúnan los requisitos requeridos para ejercer el derecho de caza en la forma establecida en este código deberán solicitar a la autoridad competente la "licencia de caza" (deportiva, comercial o plaguicida) debiendo los interesados dar cumplimiento a las normas estatuidas en los reglamentos que al efecto dicte el Poder Ejecutivo y que determinarán el importe a pagar, duración, condiciones, forma y oportunidad de su obtención.

**ARTICULO 275°:** La licencia de caza es personal e intransferible.

**ARTICULO 276°:** Se entiende por caza deportiva el arte lícito de cazar animales silvestres con elementos permitidos y sin fines de lucro.

**ARTICULO 277°:** Prohíbese en el ejercicio de la caza deportiva, además de los establecido en el artículo 273:

- a) Cazar sin llevar consigo la licencia de caza;
- b) Apropiarse de mayor número de ejemplares que el fijado por la autoridad competente, con excepción de las especies que hayan sido declaradas plagas o circunstancialmente dañinas o perjudiciales.

**ARTICULO 278°:** Se entiende por caza comercial aquella que se practique sobre animales silvestres, con fines de lucro y por lo medios permitidos. La tenencia de los ejemplares, productos y sub-productos provenientes de caza comercial, incluidos los que resulten de su transformación, deberá ajustarse a los requisitos que reglamentariamente se establezcan.

**ARTICULO 279°:** Se entiende por caza plaguicida aquélla que se practica con el propósito de controlar especies declaradas plagas o circunstancialmente perjudiciales o dañinas.

**ARTICULO 280°:** Autorízase la caza plaguicida en todo época sin limitación del número de piezas cobradas. Podrá realizarla todo cazador que tenga licencia de caza o con autorización expresa y sin cargo los productores agropecuarios cuando la practicaren en su predio. La venta de las piezas cobradas es libre, salvo las normas que se establezcan sobre transporte de los productores de la caza.

**ARTICULO 281°:** Exceptúase, para la caza plaguicida, el cumplimiento de las obligaciones establecidas en los incisos a), b) y f) del artículo 273° sin perjuicio de la reglamentación que se dicte.

**ARTICULO 282°:** El organismo competente desarrollará campañas de lucha contra las especies depredadoras de la ganadería y otras perjudiciales o dañinas, y fijará primas sobre las pieles u otros productos como estímulo para su caza, en coordinación con los planes que el Gobierno Nacional u otros gobiernos provinciales ejecuten con análogo propósito.

**ARTICULO 283°:** Se califica como caza científica por este código a toda aquélla que efectúa con fines de investigación o para la exhibición zoológica de las piezas cobradas y sin fines de lucro. Para el ejercicio de esta caza se requerirá un permiso otorgado por el organismo competente.

**ARTICULO 284°:** Para la caza deportiva, comercial, plaguicida o científica, el Poder Ejecutivo determinará las artes, armas y calibres a emplearse, facultad que puede delegar en el organismo competente.

**ARTICULO 285°:** Podrán declararse asimismo cotos de cazas aquéllas porciones de terreno que por su naturaleza y características sean aptas para el ejercicio de prácticas cinegéticas.

#### **PARAGRAFO 5 - PRODUCTOS DE CAZA**

**ARTICULO 286°:** Autorízase al Poder Ejecutivo a fijar la cantidad de piezas a cobrar diariamente por cada cazador, por especie y en conjunto, de acuerdo con la finalidad de conservación de la fauna silvestre y a reglamentar el tránsito de los productos de la caza.

**ARTICULO 287°:** Toda especie no mencionada expresamente como susceptible de caza en los reglamentos que al efecto dicte el Poder Ejecutivo, se considera protegida y su caza prohibida, así como la tenencia y el comercio de ejemplares vivos o de sus productos o despojos.

**ARTICULO 288°:** Prohíbese en jurisdicción provincial la compraventa de productos de sub-productos animales derivados de caza deportiva.

#### **PARAGRAFO 6 - DECOMISOS**

**ARTICULO 289°:** Sin perjuicio de las sanciones previstas, el infractor se hará pasible del decomiso de las especies vivas aprehendidas, sus despojos o productos y de las armas u objetos de caza utilizados en la comisión de la infracción, excluido el perro de levante, y de inhabilitación para cazar utilizados en la comisión de la infracción, incluido el perro de levante, y de inhabilitación para cazar por uno o más períodos cuando la reiteración o gravedad de la infracción así lo requiera.

**ARTICULO 290°:** Las piezas provenientes de la caza y que fueren secuestradas, se entregarán bajo recibo, sin cargo, a entidades de bien público, salvo que no fueren aptas para el consumo con destino a alimentación.

Los ejemplares vivos serán liberados y los despojos o productos (cueros, pieles, plumas y otros), vendidos en la forma que lo resuelva el organismo competente.

Aquellas especies que por su naturaleza no puedan ser dejadas en libertad, serán entregadas a personas o entidades con fines científicos, culturales o didácticos y las que se consideren plagas, dañinas o perjudiciales serán eliminadas en el momento de labrarse el acta de comprobación de la infracción.

**ARTICULO 291°:** Las armas u objetos destinados a la cacería que se decomisen, podrán ser subastadas o afectarse al uso del patrimonio del organismo competente, si así conviniere.

## **CAPITULO II**

### **PESCA**

Capítulo II -artículos 292° al 330°- derogado por Ley 11.477.

## **LIBRO TERCERO**

### **DE LAS AGUAS Y LA ATMOSFERA**

#### **SECCION UNICA**

#### **DEL USO AGROPECUARIO DEL AGUA Y ATMOSFERA**

##### **TITULO I (\*)**

##### **REGIMEN DEL RIEGO**

(\*) Los artículos 331 al 407 fueron derogados por la Ley 12.257.

##### **TITULO II**

##### **REGIMEN DEL CLIMA**

##### **CAPITULO UNICO**

**ARTICULO 408°:** Las modificaciones del clima, logradas mediante siembra de nubes u otros sistemas orientados a provocar lluvias artificiales, evitar el granizo u otros fenómenos atmosféricos, deberán ser autorizados por el organismo competente, aún cuando se intente la mera realización de experiencias con carácter científico.

La entidad administradora del riego, a consecuencia de reestructuraciones o nuevas áreas de riego que se pongan en funcionamiento, podrá de oficio empadronar las hectáreas de riego que considere necesarias.

**ARTICULO 409°:** Los daños e intereses que puedan provocarse en las instalaciones o propiedades de terceros por efecto de la autorización conferida por el permiso a que se refiere el artículo anterior, deberán ser indemnizados por el permisionario, en cuanto pueda demostrarse la vinculación del perjuicio sufrido por el reclamante por el fenómeno o cambio de clima producido.

##### **CAPITULO FINAL**

**ARTICULO 410°:** El presente código regirá a partir de la fecha de su promulgación.

**ARTICULO 411°:** Derógase la Ley 7.616.

**ARTICULO 412°:** Cúmplase, comuníquese, publíquese, dese al Registro y Boletín Oficial y archívese.

## LEY 10.891

### GUIA UNICA DE TRASLADO DE GANADO

#### TEXTO ACTUALIZADO CON LAS MODIFICACIONES INTRODUCIDAS POR LAS LEYES 11.088 y 11.529.

EL SENADO Y CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

#### LEY

**ARTICULO 1°:** Impleméntase en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, la Guía Unica de traslado para el tránsito de ganado mayor o menor y cueros, la cual contará en su confección con resguardos de filigranas u otra identificación para poder individualizar a simple vista cualquier adulteración o falsificación de la misma.

**ARTICULO 2°:** Adóptase como modelo de la Guía Unica, la que actualmente se encuentra en vigencia por Decreto 4.212/88.

**ARTICULO 3°:** (Texto según Leyes 11.088 ) Todo vehículo que transporte hacienda en pie, sea ésta ganado mayor ó menor, deberá hacerlo con su puerta ó puertas de carga ó descarga precintada. Aquellas puertas que no se utilicen para la carga ó descarga de haciendas, llevarán precintos permanentes, estén ó no inutilizadas por cualquier otro sistema. Los Jefes de Guía entregarán un formulario impreso por el Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca donde consten los números de los precintos permanentes debidamente firmada por el responsable de la Oficina de Guías Municipal.

**ARTICULO 4°:** El transportista, luego de cargar la hacienda, colocará los precintos y controlará que la numeración y color de los mismos, sea coincidente con los que figuren en la Guía de Traslado. Al dorso de la misma, deberá consignar los siguientes datos:

- a) Su nombre y apellido.
- b) Número de documento de identidad (L.E. - C.I. - D.N.I. ).
- c) Número de licencia de conductor.
- d) Número de patente del camión y de la jaula.
- e) De utilizar acoplado, constará también su número de patente.
- f) A continuación, firmará la Guía dando carácter de declaración jurada a los datos consignados.

**ARTICULO 5°:** El remitente o su representante, controlará el cumplimiento por parte del transportista, de las prescripciones establecidas en el artículo 4°, y procederá a firmar la Guía en prueba de conformidad, dando así despacho a la hacienda embarcada. A partir de ese momento, el transportista se convertirá en el principal responsable de la carga transportada. En el caso de arreo, deberá constar solamente el número de documento, y el nombre y apellido del encargado de la tropa en tránsito.

**ARTICULO 6°:** (Texto según Ley 11.088) Exceptúase del precinto:

- a) Los vehículos que transportan equinos destinados a eventos deportivos, de destreza criolla y/o tradicionalistas.
- b) Aquellos vehículos que transporten ganado mayor ó menor dentro del territorio distrital, sean éstos con destino a Remates-Ferías, De Feria a Campo ó Campo a Campo. Para los dos primeros casos, se exigirá solamente que al dorso del certificado de remisión ó compra, conste los datos estipulados en el artículo 4°

de la presente ley, incisos a), b), c), d), e) y f), y el boleto de marca para el último como acreditación de propiedad.

Los equinos que se transporten con destino a eventos deportivos, destreza criolla y/o tradicionalista, deberán circular con dos certificados libres de anemia, extendidos por Veterinario y refrendados por CELSA, y con la documentación correspondiente que acredite propiedad. Además, deberán acompañar una constancia policial, que solicitarán en la Comisaría ó Destacamento más cercano al domicilio del propietario, pertenezca ó no al mismo Distrito, donde se hará constar el nombre y apellido del dueño de los equinos, y los datos requeridos para el transportista por el artículo 4° de la presente ley, incisos a), b), c), d) y e), certificando a continuación el funcionario policial actuante.

**ARTICULO 7°:** En todos los casos que se utilice un mismo transporte para varios remitentes con distintos destinos de desembarco, el transportista colocará el precinto del primer destino, y sucesivamente, irá precintando el transporte con el siguiente destino hasta completar su última entrega.

El transportista en el desembarco entregará la Guía con el precinto correspondiente.

**ARTICULO 8°:** (Texto según Leyes 10.891 y 11.529) Estará a cargo del Ministerio de Gobierno, impartir las instrucciones pertinentes, a fin de que la Policía Bonaerense en colaboración con el personal que designe el Ministerio de Asuntos Agrarios, proceda a efectuar los controles del tránsito de hacienda y la fiscalización de los Mataderos y Frigoríficos faenadores de hacienda, en los que deberá existir personal policial las veinticuatro (24) horas del día, a efectos de cumplir y hacer cumplir los requerimientos de la presente ley.

**ARTICULO 9°:** La Dirección de Ganadería, a través del Departamento Registro Ganadero, afectará personal para integrar las Comisiones de control de tránsito de hacienda y entrada a los establecimientos faenadores.

**ARTICULO 10°:** Los transportes de hacienda, sean éstos jaulas, acoplados o chasis, llevarán las siguientes identificaciones:

- a) En la parte superior lateral de ambos lados, y en forma longitudinal, el nombre del Partido donde se encuentran radicados los mismos, en forma bien visible.
- b) Llevarán en el techo de la cabina, en su parte exterior, el número de catastro correspondiente al Partido donde se encuentra radicado el vehículo, en números grandes, que sean visibles desde un helicóptero, como así también un número de orden distrital identificatorio, el cual será puesto en la parte exterior de la tabla que en forma longitudinal atraviesa la jaula, chasis o acoplado, y que normalmente se utiliza para recorrer la hacienda desde esa parte superior, con el objeto de que en caso de robo se pueda detectar desde el aire la ubicación o seguimiento del transporte robado.

**ARTICULO 11°:** Las Municipalidades de todos los Partidos de la Provincia de Buenos Aires, habilitarán un Registro especial, para otorgar los números de orden distrital de cada Transporte de Hacienda, y en el mismo constarán todos los datos del vehículo; para dar así cumplimiento a lo estipulado en el artículo 10° de la presente ley.

**ARTICULO 12°:** Toda hacienda que entre a los Frigoríficos o Mataderos para ser faenada, deberá hacerlo en camiones precintados, provengan de Remates-Feria, del Mercado Nacional de Hacienda, de otros Mercados Concentradores ó de Establecimientos Ganaderos, aunque estén situados en el mismo Municipio. Serán responsables directos del incumplimiento de este artículo, la Policía destacada en la Planta, como así también los propietarios, arrendatarios, o las Firmas que tengan el uso o la explotación de los respectivos Frigoríficos o Mataderos donde ingresa la misma.

**ARTICULO 13°:** No podrán formarse tropas de camiones que transporten haciendas en pie con un sola Guía de Traslado. Cada Transporte deberá transitar con su pertinente Guía.

**ARTICULO 14°:** Por Convenio con el Gobierno Nacional, podrá exceptuarse de lo prescripto en el artículo 13° de la presente ley, a las haciendas provenientes del Mercado Nacional de Hacienda de Liniers, en razón de la magnitud de las compras que efectúan los Frigoríficos y que deben tener pronto despacho para una rápida

evacuación del mismo. En lugar de una Guía para cada camión que salga del Mercado, podrán llevar la siguiente documentación:

- a) Un remito, extendido por la Oficina de Guías del Mercado Nacional, donde constarán todos los datos exigidos por el artículo 4° de la presente ley, (apartados a), b), c), d), e) y f).
- b) En los mismos, constará el número de Guías a la cual pertenece, como así también la cantidad y tipo de la hacienda que transportan (novillos, vacas, vaquillonas, etc.).
- c) Estos remitos, llevarán numeración correlativa, y los resguardos de seguridad dispuestos para la Guía en el artículo 1° de la presente ley.
- d) El Convenio contemplará que la Dirección del Mercado Nacional de Hacienda, disponga los medios y el personal necesario para el control de la carga y expedición, firma de los remitos, y colocación de los respectivos precintos cuyos números figurarán en el remito de la carga que lleva el transportista.
- e) Los remitos en destino, se archivarán con las Guías correspondientes.
- f) La Policía Bonaerense destacada en las Plantas Faenadoras procederá con los remitos, en igual forma que lo especificado para las Guías y Certificados en los artículos 17° y 20° de la presente ley.

**ARTICULO 15°:** Los terneros apartados de las madres, circularán con la correspondiente GUIA UNICA DE TRASLADO, en la que deberán constar en los lugares reservados para los dibujos de marca, la siguiente leyenda: “Son terneros orejanos cuyas madres viajan amparadas por la Guía número ... de la Municipalidad de.....”. Esta constancia deberá hacerse a máquina o con letra manuscrita tipo imprenta bien legible.

**ARTICULO 16°:** En caso que por razones de fuerza mayor el transportista tuviera que romper el precinto original de su camión (animales muertos, caídos, rotura de camión, etc.), en el puesto policial más próximo (Caminera o Comisaría), deberá denunciar el hecho, y la Policía, previo control de la hacienda transportada, procederá a reponer los precintos rotos, cuya numeración será consignada en la Guía, firmada y sellada por el agente interviniente. Los precintos originales y supletorios, serán archivados en destino junto con la Guía de Campaña. El suministro de precintos, lo hará la Provincia a los Municipios, y éstos a la Policía, de su Distrito, previa toma de numeración.

**ARTICULO 17°:** El personal policial destacado para el control en destino de la hacienda, ya sea en Frigoríficos, Mataderos, Remates-Feria ó Mercados Concentradores, procederá a anular la Guía mediante la colocación que dirá: “TRASLADO CUMPLIDO”; le pondrán lugar y la fecha de recepción y la firmará; en los movimientos de hacienda de invernada, ésta operatoria la efectuará la Oficina de Guías al archivar las mismas.

**ARTICULO 18°:** Cuando las Guías de Traslado amparen animales que se transporten con destino a invernada, el destinatario, al cumplimentar con el archivo de la Guía, entregará también los precintos del camión para su control y archivo municipal. Igual procedimiento deberán efectuar las casas de Remates-Feria y consignatarios al entregar la documentación a las respectivas Municipalidades. En todos los casos, se cumplirá con lo estipulado en el artículo 17°.

**ARTICULO 19°:** Los establecimientos faenadores de animales, las casas de Remates-Feria y los Mercados Concentradores de Hacienda, deberán arbitrar los medios necesarios para el efectivo control de la hacienda ingresada, como así también prestar la más amplia colaboración para las inspecciones de los Organismos de Fiscalización.

**ARTICULO 20°:** La Policía destacada en establecimientos faenadores, dejará expresa constancia en las Guías de Traslado, cuando faltaren animales para completar el número en ellas estipulado, procediendo a poner la cantidad recibida, lo cual avalará con su firma y sello el agente interviniente. En estos establecimientos, en caso de inspección, deberá coincidir el número de cabezas faenadas con la cantidad policial certificada al ingreso de la planta. Igual procedimiento se seguirá con los certificados de venta.

**ARTICULO 21°:** Cuando la hacienda provenga de otra Provincia, en el primer puesto policial, el transportista hará controlar la carga. Para ello, la autoridad policial, procederá a precintar las puertas de carga y descarga del

transporte, dejándose constancia de los precintos colocados y su numeración, consignándose también al dorso de la Guía, todos los datos personales y del transporte conforme a lo establecido en el artículo 4° de la presente ley, incisos a) al f).

**ARTICULO 22°:** Cuando la hacienda provenga de Remates-Feria ó de consignatarios de Mercados Concentradores, del ámbito de la Provincia de Buenos Aires donde en las respectivas Guías figuren los mismos como remitentes, no será necesario poner los números correspondientes a certificados de remisión de marcación, de boletos de marca, de certificados de compra, etc., en razón de que éstas documentaciones han sido requeridas para la entrada a Feria o Mercados Concentradores.

**ARTICULO 23°:** Para los casos comprendidos en el artículo 22°, las Guías deberán llevar el sello de la Casa Consignataria ó de Remates-Feria, y el sello aclaratorio de la persona autorizada por los mismos a firmar esta documentación.

**ARTICULO 24°:** La autoridad de aplicación de la presente ley, será el Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca de la Provincia de Buenos Aires, el cual tendrá a su cargo la formación de Comisiones de control e inspección. Afectará personal para la integración de las mismas, conjuntamente con la Policía de la Provincia de Buenos Aires. Dichas Comisiones, podrán ser integradas por agentes de las Oficinas de Guías Municipales, de la jurisdicción donde se efectúen las inspecciones.

**ARTICULO 25°:** La autoridad de aplicación instruirá convenientemente al personal de las Oficinas de Guías Municipales, sobre la expedición y trámite de la Guía Unica de traslado establecida por la presente ley.

**ARTICULO 26°:** El incumplimiento de lo estipulado precedentemente por parte de los transportistas, propietarios, arrendatarios, y los que poseen el uso o explotación de las plantas frigoríficas y de mataderos por transportar los primeros y permitir el ingreso los segundos, de hacienda, cuya documentación no reúna los requisitos establecidos en la presente ley, dará lugar a la aplicación de la multa contemplada en el artículo 3° inciso a) del Decreto-Ley 8.785/77, previa instrucción del sumario que prevé dicho cuerpo legal. En los casos que se detectan anomalías que supongan hacienda de dudosa procedencia, se dará intervención a la autoridad de aplicación y a la Policía.

**ARTICULO 27°:** El Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca y el Ministerio de Gobierno implementarán las medidas necesarias para dar estricto cumplimiento a los controles que se efectúen en el tránsito de la hacienda, en especial en los establecimientos faenadores.

**ARTICULO 28°:** A los efectos del artículo anterior, facúltase a los Ministerios de Asuntos Agrarios y Pesca y de Gobierno, a celebrar convenios con las distintas entidades intermedias representativas del sector agroganadero a los fines de realizar y/o coordinar controles de ganado en establecimientos de faena, así como también en todos aquellos lugares o circunstancias donde dichos controles se consideren necesarios.

**ARTICULO 29°:** Deróganse todas las disposiciones legales vigentes que se antepongan a la presente ley.

**ARTICULO 30°:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

## **DECRETO 878/94**

LA PLATA, 19 de ABRIL DE 1994.

Visto el expediente N° 2737-444/93 por el cual el Ministerio de la Producción, a través de la Dirección Provincial de Ganadería, propone reglamentar las Leyes 10.891 y 11.088; y

### **CONSIDERANDO:**

Que dicha Secretaría de Estado es la autoridad de aplicación de las citadas leyes, por las que se implementa, en todo el territorio de la provincia de Buenos Aires la "Guía Única de Traslado" para el tránsito de ganado (mayor y menor) como así también el de cueros y uso de precintos de seguridad;

Que las mencionadas leyes derogan toda disposición que se anteponga a las mismas por las que pueden dar lugar a interpretaciones disímiles que ponen en la necesidad, para su inmediata instrumentación, de solucionar las cuestiones suscitadas a partir de su puesta en práctica por esa Secretaría;

Que a Fs. 35, obra informe de la Contaduría General de la Provincia;

Que a Fs. 37/37 vta. y 38, se expiden respectiva y concordantemente la Asesoría General de Gobierno y el señor Fiscal de Estado;

**EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

### **DECRETA:**

**ARTICULO 1°.-** Apruébase la reglamentación de la Ley 10.891, con las modificaciones introducidas por su similar 11.088, que como Anexo I pasa a formar parte integrante del presente Decreto.

**ARTICULO 2°.-** El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de la Producción.

**ARTICULO 3°.-** Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y pase al Ministerio de la Producción a sus efectos.

## ANEXO I

ARTICULO 1°.- El Ministerio de la Producción establecerá el arancel único y uniforme de la "Guía Única de Traslado" como así también el de los precintos respectivos. Estos aranceles tendrán vigencia en todo el ámbito provincial; pudiendo establecer el mismo Ministerio un sistema de actualización del valor de la guía y los precintos.

ARTICULO 2°.- El Ministerio de la Producción podrá firmar convenios de unificación del valor establecido según el artículo anterior con los Municipios de la Provincia de Buenos Aires, como así también con las Entidades y Organismos Nacionales y/o Provinciales con competencia en la materia.

ARTICULO 3°.- Los precintos a que se refieren los artículos 3° y 4° de la Ley 10.891 serán provistos por el Ministerio de la Producción a través de la Dirección de Producción y Comercialización Ganadera y/o la que en lo sucesivo tenga a su cargo el área respectiva, a cada uno de los Municipios para su entrega a los transportistas registrados. A los efectos del cumplimiento de lo establecido precedentemente, los municipios deberán abonar previamente, el importe correspondiente mediante transferencia bancaria a la Cuenta 229/7, Tesorería General de la Provincia - Fondo Agrario Provincial- Ley 8404.

ARTICULO 4°.- Estos precintos deberán ser de un modelo único para todo el territorio provincial y reunirán las siguientes características:

- a) Deberán estar fabricados de manera tal que su material y diseño aseguren la inviolabilidad.
- b) Serán de la mayor diversidad de colores posibles, nunca inferior a cinco, de acuerdo a las existencias de proveedores y/o fabricantes.
- c) Deberán exhibir en grabado bajo relieve una inscripción que diga "Provincia de Buenos Aires" y el número pertinente y correlativo original de fábrica.
- d) Su longitud no podrá ser, en ningún caso, inferior a los cuarenta (40) centímetros.

ARTICULO 5°.- Todo transporte de hacienda y/o cueros deberá llevar tantas guías como destinos existan para los elementos transportados debiendo en ese caso, el transportista responsable, entregar las guías con sus respectivos precintos en cada uno de los destinos indicados.

ARTICULO 6°.- Los vehículos que no sean los especificados en la Ley 10.891 y que transporten hacienda, deberán hacerlo conforme la reglamentación que para ello establece la Dirección Provincial de Transporte.

ARTICULO 7°.- Podrán exceptuarse de las prescripciones del artículo 10° de la Ley 10.891 los comerciantes carniceros de los partidos del interior de la Provincia de Buenos Aires que ingresen hacienda para faena que no supere las tres (3) cabezas de ganado mayor o menor. Quien ingrese la hacienda de esta forma, en su lugar de radicación, deberá hacerlo con el respectivo certificado de adquisición y los datos estipulados en el último párrafo del artículo 5° de la mencionada Ley.

ARTICULO 8°.- Los Municipios deberán remitir mensualmente a la Dirección de Producción y Comercialización Ganadera la copia de las guías y/o certificados de adquisición con trámite completo y que ampararon animales con destino a faena. Asimismo, deberán remitir en el mismo plazo, información sobre todo acto de traslado de hacienda, cualquiera fuere su destino, mediante registros informáticos (diskett).

ARTICULO 9°.- La obligatoriedad de la inscripción en el Registro Distrital de Transporte de hacienda que establecen los artículos 10° y 11° de la Ley 10.891 para toda persona física o de existencia ideal que realice transporte de hacienda mayor, menor o cueros, se efectuará mediante el libro que establece el artículo 11° y un formulario de inscripción idéntico al que con letra A se agrega al presente.

ARTICULO 10°.- El libro de registro referido en el artículo anterior deberá ser llevado sin enmiendas ni raspaduras y sus folios deberán hallarse numerados y rubricados previamente por la Dirección Provincial de Ganadería o el organismo que cumpla tal función en lo sucesivo.

ARTICULO 11°.- A los fines de su inscripción los postulantes deberán aportar los datos requeridos en el formulario mencionado exclusivamente a máquina o con letra de imprenta; dicho formulario será provisto por el Ministerio de la Producción a través de cada una de las Municipalidades. Deberá ser completado por duplicado debiendo el Municipio receptor remitir periódicamente un ejemplar a la Dirección de Fiscalización Agropecuaria con constancia de la fecha de recepción por el Municipio.

ARTICULO 12°.- Cumplidos los requisitos de los artículos 11° de la Ley 10.891 y 11°, 12° y 13° del presente Anexo, cada transportista obtendrá un "número de orden distrital" identificatorio, intransferible que junto al nombre del partido y el número de Catastro correspondiente al partido de radicación de vehículo, deberá ser colocado en forma bien visible de acuerdo a lo prescripto por el artículo 10° de la Ley 10.891.

ARTICULO 13°.- En caso de rotura del precinto de carácter permanente (artículos 3° y 6° de la Ley 10.891 con la redacción introducida por su similar 11.088) el procedimiento a seguir será el establecido por el artículo 16° de la citada Ley. El suministro de estos precintos no significará erogación alguna para los transportistas en todos los casos.

ARTICULO 14°.- El Ministerio de la Producción a través de la Dirección respectiva, proveerá a la Policía Provincial de precintos con las características indicadas en el artículo 4° del presente, destinados al reemplazo en los casos del artículo 16° de la Ley 10.891 como así también para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 21° y concordantes de la mencionada Ley.

ARTICULO 15°.- Estos precintos serán entregados a la repartición que establezca la Jefatura de Policía, bajo recibo y con constancia detallada de la cantidad y numeración de los mismos.

ARTICULO 16°.- Conjuntamente con los precintos permanentes el Ministerio de la Producción proveerá los formularios idénticos al que con letra B se agrega al presente para ser llenados por el transportista. Deberán serlo a máquina o manuscrito en letra tipo imprenta, certificando la autoridad policial la verificación de los datos contenidos para ser remitidos al Ministerio de la Producción.

ARTICULO 17°.- La Dirección Provincial de Ganadería tendrá a su cargo el registro de sellos de las Casas Consignatarias y/o Remate-Feria conjuntamente, con el registro de las personas que las mismas autoricen y su sello y firma, a los fines de la excepción establecida en el artículo 23° de la Ley 10.891.

ARTICULO 18°.- Para ello, dentro de los 120 días de aprobado el presente régimen, las mencionadas casas deberán denunciar ante la Dirección por escrito, todos los datos requeridos. La firma y sello que habrá de utilizar el autorizado, serán certificados por la Dirección con la concurrencia personal del interesado o en su caso por la actuación notarial o por intermedio de la Justicia de Paz de la localidad de actuación.

ARTICULO 19°.- La renovación, el cambio o modificación de los sellos y las firmas autorizadas, deberá ser previamente aprobada, a solicitud del interesado, por la misma Dirección.

ARTICULO 20°.- Los vehículos de transporte de hacienda deberán cumplimentar en debida forma lo dispuesto por los artículos 200°, inciso 1) y 201° del Código Rural de la Provincia de Buenos Aires. A tal fin los conductores y/o responsables directos deberán proceder en forma inmediata a la descarga de los animales transportados, al lavado del vehículo y jaula, previo a su circulación fuera de los establecimientos receptores del ganado en pie.

ARTICULO 21°.- Facúltase a la autoridad de aplicación a dictar las normas aclaratorias y complementarias de esta Reglamentación.



## LEY 12.558

## ADHESIÓN A LA LEY 24.922 FEDERAL DE PESCA

(Sano. 30/11/00, Prom. 28/12/00, B.O. 2/1/01)

Art. 1.- La provincia de Buenos Aires adhiere por la presente a la Ley 24.922, Federal de Pesca, conforme la invitación del artículo 69 de la mencionada norma legal.

Art. 2.- Los fondos que la provincia de Buenos Aires perciba en concepto de la coparticipación pesquera, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 45 inciso f) de la Ley Nacional 24.922, integrarán el Fondo Provincial de Pesca creado por el artículo 34 de la Ley 11.477.

Art. 3.- Los fondos a los que se refiere el artículo precedente serán destinados a cumplimiento con lo establecido por el artículo 37 de la Ley 11.477 Provincial de Pesca y a la Es-

Art. 4.- La presente adhesión se realiza con la expresa reserva que la misma no supondrá menoscabo alguno sobre el dominio y jurisdicción que la provincia de Buenos Aires reivindica para sí, del mar territorial y su lecho, la plataforma continental y los recursos pesqueros de la Zona Económica Exclusiva (Z.E.E.) de acuerdo a lo establecido en el artículo 28 de la Constitución Provincial sancionada en el año 1994.

Art. 5.- Comuníquese al P. Ejecutivo.

**RESOLUCIÓN N° 193/01**  
**RECLAMACIÓN DE MARCAS, Y ARCHIVO DE**  
**GUIAS DE TRASLADO**  
(Del 13/9/01)

VISTO: Las presentes actuaciones, por intermedio de las cuales tramita la aprobación de la reglamentación del Libro Segundo, Sección primera, Título I, de la Ley 10.081; y

## CONSIDERANDO:

Que el artículo 112 de la ley 10.081 establece la obligatoriedad de marcar el ganado mayor y señalar el menor

Que los propietarios de hacienda deban registrar los diseños de marca o señal que usaren, de acuerdo a lo establecido por el artículo 114 de la Ley precitada.

Que el artículo 148 del instrumento legal de referencia, se han determinados los plazos en que deben marcarse o señalarse los animales, autorizando a reducir a marca propia el ganado adquirido, con

## Intervención municipal.

Que en la actualidad se ha observado que muchos productores no acostumbra reducir a su marca los animales adquiridos a terceros.

Que el régimen legal vigente no prevé un plazo en el que deben realizarse los archivos de las Guías Únicas de Traslado de dichos animales, estimándose conveniente determinar un plazo para tal trámite.

Que ello contribuiría al ordenamiento de los registros municipales, tendientes a determinar las reales cantidades de ganado existentes en sus distritos.

Que también se observa frecuentemente que las marcas impuestas a los animales no resultan claramente viables.

Que el correcto cumplimiento de la identificación de las ganadas permite ofrecer un sistema confiable de trazabilidad por rodens, suficiente para asegurar tanto su procedencia como la propiedad de los animales.

Que también posibilitaría el desarrollo de los procesos de fiscalización eficientes, sin necesidad de provocar demoras en los transportes.

Que según lo prescripto por el artículo 3° del Decreto Ley 8.785/77, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es la Autoridad de Aplicación de la Ley 10.081.

Que las facultades para el dictado del presente, surgen de los artículos 116 y 162 de la Ley 10.081.

Por ello,

**EL MINISTRO DE AGRICULTURA,**  
**GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**  
**RESUELVE:**

Art. 1.- Las materias reguladas en el Libro Segundo, Sección primera,

Título I, Capítulo I, por el Código Rural de la provincia de Buenos Aires, Ley 10.081, se regirán transitoriamente por la presente reglamentación.

Art. 2.- Apruébese el Anexo I, el cual pasa a formar parte integrante de la presente Resolución.

Art. 3.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese al «Boletín Oficial» y pase al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a sus efectos.

## ANEXO I

*Marca o Señal visible, legible e identificable.*

Art. 1.- Todo animal a ser transportado en el ámbito de la provincia de Buenos Aires, deberá presentar, según la especie, marca o señal claramente visible, legible e identificable.

Art. 2.- Si la marca no se encuentra visible, o su identificación fuese dificultosa al momento del traslado de los animales, el propietario de los mismos podrá insertar su marca delante de la anterior y en forma invertida, no implicando ello, una transgresión al artículo 148 primer párrafo in fine.

*Plazo para el archivo de la Guía Única de Traslado.*

Art. 3.- Dentro de los ocho (8) días subsiguientes del arribo del transporte a su destino, el propietario receptor de la hacienda trasladada deberá archivar la Guía Única de Traslado en la oficina correspondiente a la Municipalidad de destino.



**Provincia de Buenos Aires**  
**MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS**  
**Resolución N° 345/07.**

La Plata, 4 de octubre de 2007.

Visto el expediente N° 22224-18/07, por el que tramita la derogación del Artículo 2° del Anexo I de la Resolución N° 193/01, y

**CONSIDERANDO:**

Que el Artículo 2° del Anexo I de la Resolución N° 193/01, otorga al propietario de animales a transportar, la facultad de insertar nuevamente su marca, delante de la anterior y en forma invertida, en aquellos casos en que dicha marca no se encontrase visible o su identificación fuese dificultosa;

Que la citada Resolución fue dictada con el objeto de brindar certidumbre, respecto de la demanda del mercado internacional sobre la trazabilidad de los animales destinados a la exportación de carnes;

Que en el presente, la fiscalización y control de rutas arroja como resultado un marcado índice de formabilidad en el tránsito de ganado en pie, tanto sea sobre animales marcados como sobre la documentación respaldatoria del tránsito, permitiendo determinar una trazabilidad objetiva en los animales destinados a la exportación de carnes;

Que esta razón ha vuelto innecesario el acto de la inserción de la marca invertida en el animal a transportar;

Que el artículo 148 del Decreto-Ley N° 10081/83, prohíbe contramarcas, permitiendo utilizar el uso de marca de venta, sin perjuicio de la marca que acredita la propiedad del ganado;

Que la doctrina jurídica y las legislaciones provinciales que regulan el hecho de la contramarca, son contestes en entenderlo como la inserción de un mismo diseño, pero de forma invertida en el cuero del ganado;

Que por lo antes expuesto, corresponde derogar el artículo 2° del Anexo I de la resolución N° 193/01;

Que a fojas 9 y 16 dictamina la Asesoría General de Gobierno;

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 152 del Decreto-Ley N° 10081/83;

Por ello,

**EL MINISTRO DE ASUNTOS AGRARIOS, RESUELVE:**

**ARTICULO 1°.** Derogar en todos sus términos el artículo 2° del Anexo I de la Resolución N° 193/01.

**ARTICULO 2°.** Registrar, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al SINBA. Cumplido, archivar.

**Raúl Rivara**  
Ministro de Asuntos Agrarios  
C.C. 12.741

## *REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS CARNICOS*

- Requisitos para habilitación de despostaderos*
- Requisitos para la habilitación de fábricas de chacinados y salazones*
- Requisitos para habilitación de mataderos frigoríficos*
- Requisitos para habilitación de remate de carnes y/o cámara frigorífica*
- Requisitos para habilitación de mataderos aves, lechones y especies menores*
- Requisitos para habilitación de graserías y tríperías*
- DECRETO 2654/06 - Tasas de habilitación*

## REQUISITOS PARA HABILITACION DE DESPOSTADEROS

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias.

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Planos de la obra del establecimiento**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (*firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante*) Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31

**2. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector (*firmada por profesional actuante y propietario o apoderado*).

Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**3. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. (*firmada por el propietario o apoderado*).

**4. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**5. Talón** que acredite el pago en concepto de “**Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias**”, la boleta de pago debe generarse a través de la pagina [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)

**6. Talón** que acredite el pago de la **Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la peticionó. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**8. Certificado de Categorización** extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (Ley 11.459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Dto. N° 1741/96) otorgado por autoridad competente. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**9. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por la Autoridad del Agua, Calle 5 N° 366 (e/ 39 y 40) La Plata, T.E.: (0221) 4229215 – Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la Cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 744 -6° Piso- CABA – T.E.: 011-50719307). (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**10. Acta de constitución de la firma** inscripto en el órgano de contralor correspondiente. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre de fantasía. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**11. Título de propiedad** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*) **y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas*). En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días*).

**12. Inscripción en AFIP (condición ante el I.V.A.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**13. Declaración Jurada** estimativa expresada en kgs. del movimiento de mercadería por año calendario.

**14. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones

**15. Libro de Movimiento de Entradas y Salidas** de 24 columnas.

**16. Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un Medico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerense (Decreto 1.323/04)**, este último es implementado por la Dirección de Auditoría Agroalimentaria (0221-4295450).

**17. Si el trámite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz

*Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6° Piso, T.E.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) T.E.-. Fax: 0221- 429-5343.*

## REQUISITOS PARA LA HABILITACION DE FABRICAS DE CHACINADOS Y SALAZONES

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias.

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar) ) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Planos de la obra del establecimiento**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. *(firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante)*

Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**2. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector *(firmada por profesional actuante y propietario o apoderado)*.

Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**3. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. *(firmada por el propietario o apoderado)*.

**4. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**5. Talón** que acredite el pago en concepto de “**Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias**”, la boleta de pago debe generarse a través de la pagina [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)

**6. Talón** que acredite el pago de la **Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petición. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**8. Certificado de Categorización** extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (Ley 11.459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Dto. N° 1741/96) otorgado por autoridad competente. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**9. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por la Autoridad del Agua, Calle 5 N° 366 (e/ 39 y 40) La Plata, T.E.: (0221) 4229215 – Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la Cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 744 -6° Piso- CABA – T.E.: 011-50719307). *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**10. Acta de constitución de la firma**. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre fantasía. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**11. Título de propiedad** *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)* y **contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas)*. En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días)*.

**12. Inscripción en AFIP (condición ante el I.V.A.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**13. Declaración Jurada** estimativa expresada en kgs. del movimiento de mercadería por año calendario.

**14. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones

**15. Libro de Movimiento de Entradas y Salidas** de 24 columnas.

**16.** Los establecimientos deberán, una vez obtenida la **Habilitación Provincial**, tramitar la inscripción del producto obtenido ante el Ministerio de Salud.

**17.** Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un **contrato con un Medico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerense (Decreto 1.323/04)**, este último es implementado por la Dirección de Auditoría Agroalimentaria (0221-4295450).

**18. Si el trámite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz

*Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6° Piso, T.E.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) T.E.-. Fax: 0221- 429-5343.*

## REQUISITOS PARA HABILITACION DE MATADEROS FRIGORÍFICOS (Bovinos, Porcinos y Ovinos)

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias..

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar) ) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Plano de ubicación de la planta**, escala 1:500, por duplicado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua (si los poseyera), principales edificios vecinos. *(firmadas por el profesional actuante y propietario o apoderado)*. Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**2. Planos de la obra del establecimiento**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. *(firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante)* Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**3. Planos de cortes de la planta**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado. *(firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante)*. Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**4. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector *(firmada por profesional actuante y propietario o apoderado)*. Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**5. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. *(firmada por el propietario o apoderado)*.

**6. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Talón** que acredite el pago en concepto de “**Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias**”, la boleta de pago debe generarse a través de la pagina [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)

**8. Talón** que acredite el pago de la **Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**9. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petición. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**10. Certificado de Categorización** extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (Ley 11.459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Dto. N° 1741/96) otorgado por autoridad competente. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**11. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por la Autoridad del Agua, Calle 5 N° 366 (e/ 39 y 40) La Plata, T.E.: 0221- 4229215 – Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la Cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 744 -6° Piso- CABA – T.E.: 011-50719307). *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**12. Acta de constitución de la firma**. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre fantasía. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*

**13. Título de propiedad** *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)* **y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas)*. En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días)*.

**14. Inscripción en AFIP (condición ante el IVA.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.

**15. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones

**16. Libro de Movimiento de Entradas y Salidas** de 24 columnas.

**17.** El establecimiento faenador deberá tener Servicio de Inspección Veterinaria Provincial o Municipal y abonar, entre el 1º y el 10º día del mes siguiente, la **Tasa de Inspección Veterinaria**, que dependerá de la cantidad de animales faenados y de su especie.

**18. Libro de Movimiento de Hacienda y Carnes** de 24 columnas

**19. Si el trámite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Público o Juez de Paz *Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6º Piso, T.E.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) T.E.- Fax: 0221- 429-5343.*

## REQUISITOS PARA HABILITACION DE REMATE DE CARNES Y/O CAMARA FRIGORÍFICA

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias.

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar) ) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Planos de la obra del establecimiento**, copia heliográfica en escala 1:100, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (*firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante*) Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**2. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector (*firmada por profesional actuante y propietario o apoderado*). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Art. 31.

**3. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. (*firmada por el propietario o apoderado*).

**4. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs. As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)

**5. Talón** que acredite el pago en concepto de “**Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias**”, la boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)

**6. Talón** que acredite el pago de la **Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petición. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**8. Aprobación de vuelco de efluentes**, otorgado por autoridad Municipal u organismo competente (*fotocopia autenticada por Juez de Paz o Escribano Público*).

**9. Acta de constitución de la firma**. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre fantasía. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*)

**10. Título de propiedad** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*) **y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas*). En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días*).

**11. Inscripción en AFIP (condición ante el I.V.A.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**12. Declaración Jurada** estimativa expresada en kgs. del movimiento de mercadería por año calendario.

**13. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones.

**14. Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un Medico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerense (Decreto 1.323/04)**, este último es implementado por la Dirección de Auditoría Agroalimentaria (0221-4295450).

**15. Si el trámite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz

*Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6° Piso, TE.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) TE. -. Fax: 0221- 429-5343.*



## REQUISITOS PARA HABILITACION DE MATADEROS AVES, LECHONES Y ESPECIES MENORES

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias.

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Planos de la obra del establecimiento**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (*firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante*) Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12.490, Art. 31.

**2. Planos de cortes de la planta**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado. (*firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante*). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12.490, Art. 31.

**3. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector (*firmada por profesional actuante y propietario o apoderado*). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12.490, Art. 31.

**4. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. (*firmada por el propietario o apoderado*).

**5. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs. As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**6. Talón que acredite el pago de la Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Talón que acredite el pago en concepto de “Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias”**, la boleta de pago debe generarse a través de la pagina [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**8. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petitionó. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**9. Certificado de Categorización** extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (Ley 11.459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Dto. N° 1741/96) otorgado por autoridad competente. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**10. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por la Autoridad del Agua, Calle 5 N° 366 (e/ 39 y 40) La Plata, TE.: (0221) 4229215 – Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la Cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 744 -6° Piso- CABA – TE.: 011-50719307). (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**11. Acta de constitución de la firma**. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre fantasía. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*)

**12. Título de propiedad** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*) **y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas*). En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días*).

**13. Inscripción en AFIP (condición ante el IVA.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**14. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones

**15. Libro de Movimiento de Entradas y Salidas** de 24 columnas.

**16. El establecimiento faenador** deberá tener Servicio de Inspección Veterinaria Provincial o Municipal y abonar, entre el 1° y el 10° día del mes siguiente, la **Tasa de Inspección Veterinaria**, que dependerá de la cantidad de animales faenados y de su especie.

**17. Si el tramite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz *Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE*

*LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6° Piso,*  
TE.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) TE - Fax: 0221- 429-5343.

## REQUISITOS PARA HABILITACION DE GRASERÍAS Y TRIPERIAS

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION DE FISCALIZACIÓN PECUARIA Y ALIMENTARIA**, dentro del *Departamento Contralor de Industrias Cárnicas*, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, N° 11.123** y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97 y Disposiciones complementarias.

**Toda empresa interesada deberá dirigirse a la mencionada Dirección, completando, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION (la cual se imprime de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar)) y adjuntando la documentación que seguidamente se detalla:**

**1. Planos de la obra del establecimiento**, copia heliográfica en escala 1:100, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. (*firmadas en original, por propietario o apoderado y profesional actuante*) Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N°12490, Art. 31.

**2. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento por duplicado, detallando características constructivas de la planta (pisos, paredes, techos, etc.) de cada sector (*firmada por profesional actuante y propietario o apoderado*). Deberán ser visados por el colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley N° 12490, Art. 31.

**3. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración y/o almacenaje), y la circulación del personal. (*firmada por el propietario o apoderado*).

**4. Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Bs. As. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**5. Talón** que acredite el pago en concepto de “**Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias**”, la boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**6. Talón** que acredite el pago de la **Tasa de Habilitación**, cuyo monto variará según los rubros a desarrollar. **Vence** indefectiblemente el **31/12** de cada año. La boleta de pago debe generarse a través de la página [www.maa.gba.gov.ar](http://www.maa.gba.gov.ar).

**7. Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petición. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**8. Certificado de Categorización** extendido por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (Ley 11.459 y Decreto Reglamentario N° 1601/89 y sus modificaciones Dto. N° 1741/96) otorgado por autoridad competente. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**9. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por la Autoridad del Agua, Calle 5 N° 366 (e/ 39 y 40) La Plata, T.E.: (0221) 4229215 – Los establecimientos sitios en partidos pertenecientes a la Cuenca Matanza – Riachuelo deberán iniciar este trámite ante la Autoridad de Cuenca Matanza Riachuelo (ACUMAR – Tucumán N° 744 -6° Piso- CABA – T.E.: 011-50719307). (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**10. Acta de constitución de la firma.** Si es unipersonal, copia del documento de identidad, indicando si va a utilizar nombre fantasía. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*)

**11. Título de propiedad** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*) **y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, con firmas certificadas*). En el primer caso, además de la escritura deberá presentar **certificado de dominio actualizado** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días*).

**12. Inscripción en AFIP (condición ante el IVA.) y en ARBA (Ingresos Brutos)**, (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).

**13. Declaración Jurada** estimativa expresada en kgs. del movimiento de mercadería por año calendario.

**14. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones

**15. Una vez obtenida su habilitación se deberá suscribir un contrato con un Medico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerense (Decreto 1.323/04)**, este último es implementado por la Dirección de Auditoría Agroalimentaria (0221-4295450).

**16. Si el tramite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz

*Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION DE FISCALIZACION PECUARIA Y ALIMENTARIA, sito en la calle 12 entre 50 y 51, 6° Piso, TE.: 0221 – 429-5200 (int. 85333- 95343) TE.-. Fax: 0221- 429-5343.*



## **DEPARTAMENTO DE ASUNTOS AGRARIOS**

### **DECRETO 2.654**

La Plata, 11 de octubre de 2006.

VISTO el Expediente N° 2506-786/98, por el que tramita la modificación del Decreto N° 3932/98 modificado por su similar N° 737/99, por los que se establece el valor de las Tasas Retributivas por la prestación de los servicios que prevé la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, modificada por Ley N° 11.306, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que el Artículo 13 de la Ley N° 11.123 prescribe que el valor de las tasas correspondientes a los servicios taxativamente determinados por el Artículo 12 de la misma norma, será establecido y regulado por el Poder Ejecutivo, a propuesta del Ministerio de Asuntos Agrarios;

Que el valor de las tasas indicadas fue oportunamente fijado por el Decreto N° 3932/98 en sus Anexos I y II, y por el Decreto N° 737/99, modificadorio del citado Anexo II;

Que dichos valores no se ajustan a la actual realidad económica, ya que no se han incrementado a pesar de los hechos de público conocimiento, acontecidos en el país a partir del año 2002;

Que ello amerita, a efectos de posibilitar la continuidad y la normal prestación de los servicios involucrados, modificar el Anexo I del Decreto N° 3932/98 y el Anexo II del Decreto N° 737/99, disponiendo el incremento de las tasas establecidas por el Artículo 12° de la Ley N° 11.123;

Que a fojas 57 dictamina la Asesoría General de Gobierno, a fojas 58 informa la Contaduría General de la Provincia, y a fojas 60 toma vista de lo obrado el señor Fiscal de Estado;

Que el suscripto se halla facultado para el dictado del presente acto administrativo, de conformidad a lo establecido por el Artículo 13 de la Ley 11.123;

Por ello,

#### **EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, DECRETA:**

Artículo 1°. Modificar el Anexo I del Decreto N° 3932/98 y el Anexo II del Decreto N° 737/99, estableciéndose los importes que a continuación se detallan:

## ANEXO I

a) Tasa por estudio y aprobación de planos y memorias de establecimientos \$ 108,00

b) Tasa en concepto de habilitación o rehabilitación de establecimientos:

1) Establecimientos faenadores de especies mayores (bovinos, porcinos adultos, caza mayor):	
0 a 50 animales/día	\$ 480,00
51 a 150 animales/día	\$ 960,00
151 a 450 animales/día	\$ 1.680,00
más de 450 animales/día	\$ 2.640,00
2) Establecimientos elaboradores de chacinados y/o salazones por línea de productos:	
Secos	\$ 240,00
Frescos	\$ 240,00
Cocidos	\$ 240,00
Salazones	\$ 240,00
Fábricas "C"	\$ 60,00
3) Mataderos de animales menores y granja:	
a) lechones:	
0 a 50 animales/día	\$180,00
51 a 200 animales/día	\$ 360,00
Más de 200 animales/día	720,00
b) corderos/caprinos:	
0 a 350 animales/día	\$ 300,00
351 a 700 animales/día	\$ 600,00
Más de 700 animales/día	\$ 840,00
c) conejos, liebres, nutrias, vizcachas:	
0 a 200 animales/día	\$ 120,00
Más de 200 animales/día	\$ 240,00
d) aves y ranas:	
0 a 1000/semana	\$ 120,00
1001 a 2000/semana	\$ 240,00
Más de 2000/semana	\$ 360,00
4) Remate de carnes	\$ 1.200,00
5) Depósitos de productos cárnicos	\$ 360,00
6) Todo otro tipo de establecimientos que requiera habilitación Provincial	\$ 840,00

ANEXO II

TASAS SANITARIAS A ABONAR POR SERVICIO DE INSPECCION  
RUBRO ESTABLECIMIENTOS FAENADORES - SE ABONA MENSUALMENTE POR UNIDAD  
INSPECCIONADA

RUBRO; INCISO; ESPECIE

I;	A;	bovinos;	\$ 2,28
	B;	porcinos	\$ 1,80
	C;	ovinos;	
		caprinos; lechones;	\$ 0,48
	D;	aves, ranas,	
		liebres, conejos,	
		nutrias, vizcachas;	\$ 0,06
	E;	caza mayor;	\$ 3,00

RUBRO ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES - SE ABONA MENSUALMENTE POR  
KILOGRAMO DE PRODUCTO ELABORADO

RUBRO; INCISO; DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO DEL PRODUCTO ELABORADO

II;	A;	fábricas de chacinados;	\$ 0,036
III;	B;	fábricas de conservas y salazones;	\$ 0,072
IV;	C;	fábricas de grasas comestibles	
		y sebos comestibles;	\$ 0,0036
V;	D;	triperías (en metros);	\$ 0,0012
VI;	E;	despostaderos ;	\$ 0,012
VII;	F;	cámaras frigoríficas; medias reses;	
		menudencias; remates de carne;	\$ 0,006
VIII;	G;	cámaras frigoríficas pollos;	\$ 0,012
IX;	H;	cámaras frigoríficas chacinados;	\$ 0,012
X;	I;	cámaras frigoríficas salazones y conservas;	\$ 0,036
XI;	J;	elaboración de menudencias;	\$ 0,024
XII;	K ;	elaboradores de comidas semielaboradas	
		y/o preparadas;	\$ 0,06
XIII;	L;	industrialización; depósito de huevos	
		comestibles (por docena);	\$ 0,012

Artículo 2°. El presente Decreto comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Buenos Aires, autorizándose a la Autoridad de Aplicación de la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123, modificada por Ley N° 11.306 a que, en los supuestos de haberse abonado las tasas previstas en los Decretos N° 3932/98 y N° 737/99, modificadas por el presente, a tomar dichos importes como pago a cuenta de otros servicios de la misma naturaleza y/o tramitarse su devolución mediante la vía de repetición.

Artículo 3°. Derogar toda norma que se oponga a la presente.

Artículo 4°. El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios.

Artículo 5°. Regístrese, notifíquese al señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y al SINBA Cumplido, archívese.

**Raúl Rivara**  
Ministro de Asuntos Agrarios

**Felipe Carlos Solá**  
Gobernador



*MANUAL DE PROCEDIMIENTO N° 6*

*USO DEL PERMISO DE TRÁNSITO PROVINCIAL*

*DIRECCIÓN DE AUDITORÍA  
AGROALIMENTARIA*



# MANUAL DE PROCEDIMIENTO N° 6

## USO DEL PERMISO DE TRÁNSITO PROVINCIAL DIRECCIÓN DE AUDITORÍA AGROALIMENTARIA

### INTRODUCCION

El Servicio de Inspección Veterinaria Provincial, creado por artículo 7° de la Ley N° 11.123, tiene como función principal la de garantizar el estado higiénico-sanitario de los establecimientos habilitados y asegurar la aptitud de los productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo humano.

De acuerdo al artículo 4 de la citada ley, estos productos deben comercializarse con una certificación sanitaria firmada por el Médico Veterinario asignado al establecimiento productor.

Para cumplir eficientemente la tarea y dar garantía de ello es imprescindible fijar criterios unificados para el uso de los Permisos de Tránsito Provincial, fortaleciendo la tarea de los Servicios de Inspección Veterinaria y garantizando la presencia del Estado en los procesos de control de la inocuidad de alimentos.

Para el cumplimiento de tales fines se propicia el presente Procedimiento que será de uso permanente por parte de los Médicos Veterinarios responsables de los establecimientos cárnicos.

### OBJETIVO

Unificar criterios y estandarizar procedimientos para el uso de los Permisos de Tránsito Provincial.

### ALCANCE

El presente instructivo alcanza a todos los Médicos Veterinarios asignados al Servicio de Inspección Veterinaria en establecimientos elaboradores, fraccionadores, procesadores y/o distribuidores de alimentos de origen animal habilitados de acuerdo a lo establecido por la Ley Sanitaria de Carnes.

### METODOLOGIA

#### **1. Solicitud de talonarios de PTP:**

Los Médicos Veterinarios responsables del Servicio de Inspección deberán solicitar los PTP a la Dirección de Auditoría Agroalimentaria de la siguiente manera:

##### **A) Para remisión por correo postal:**

Solicitar los PTP por nota al mail [auditoria@maa.gba.gov.ar](mailto:auditoria@maa.gba.gov.ar) o vía fax al 0221-4295450

Indicar en la nota la siguiente información:

- Nombre y apellido del solicitante,
- N° de Matrícula profesional,
- Razón social del establecimiento para el cual solicita los PTP,
- Cantidad de PTP utilizados mensualmente,
- Domicilio postal donde remitir el envío

##### **B) Para retiro personalizado en la oficina de Dirección de Auditoría Agroalimentaria por terceros:**

Solicitar los PTP por nota al mail [auditoria@maa.gba.gov.ar](mailto:auditoria@maa.gba.gov.ar) o vía fax al 0221-4295450

Indicar en la nota la siguiente información:

- Nombre, apellido y N° de Matrícula profesional,
- Nombre, apellido y DNI de la persona autorizada a retirar los talonarios,
- Razón social del establecimiento para el cual solicita los PTP,
- Cantidad de PTP utilizados mensualmente,
- Domicilio postal donde remitir el envío

#### **Remisión de duplicados de PTP.**

Un vez que el talonario se haya utilizado en su totalidad, deberá remitir a la Dirección de Auditoría Agroalimentaria los PTP duplicados, dentro de los 10 días posteriores a la finalización de cada talonario.

Domicilio de remisión:

#### **3. Sobre el sello del profesional**

El sello del profesional para los **Med. Vet. de registro** firmante de los PTP deberá contener la siguiente información:

- Nombre y Apellido
- Número de Matrícula Profesional
- Número de Veterinario de Registro
- Ministerio de Asuntos Agrarios
- Ejemplo:

Med. Vet. ....

Matrícula Profesional N° 0000

Veterinario de Registro N°000

Ministerio de Asuntos Agrarios

#### **4. Instructivo para completar el PTP**

- Utilizar carbónico en doble faz
- Letra clara e imprenta
- Completar todos los datos solicitados
- Detalle de mercadería: Indicar naturaleza del producto, tipo, unidades, peso, todo expresado en números y letras. En caso de transporte de incomedibles (uso industrial) devolver a origen copia firmada en destino.
- Destino: Indicar claramente el mismo (razón social)
- Transporte: Indicar letras y números de patente.
- Cerrar con una línea los espacios en blanco
- Extender un PTP por municipio de destino
- Validez no mayor a 24 hs
- Firmar, y colocar sello en original y duplicado

#### REFERENCIAS

Artículo 4° de Ley 11.123; Artículo 5° Decreto 2.683/93; Disposición N°170/99.

#### ANEXO

**Apartado 6.1.10 - Capítulo VI - Decreto Reglamentario N° 2683/93 de Ley 11.123** “Los sellos y certificados del Servicio de Inspección Veterinario estarán en todo momento bajo la guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como así mismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.”

Asimismo se recuerda que las actividades referidas a la tenencia y uso de Documentos Públicos están comprendidos por los alcances del Código Penal y a continuación se transcriben los artículos que deben conocerse para el buen desempeño profesional:

#### **CÓDIGO PENAL- Título XI - Delitos contra la Administración pública Cap. V - Violación de sellos y documentos**

**Art.254.-** Será reprimido con prisión de seis meses a dos años, el que violare los sellos puestos por la autoridad para asegurar la conservación o la identidad de una cosa.

Si el culpable fuere funcionario público y hubiere cometido el hecho con abuso de su cargo, sufrirá además inhabilitación especial por doble tiempo.

Si el hecho se hubiere cometido por imprudencia o negligencia del funcionario público, la pena será de multa de \$ 750 a \$ 12.500.

*Nota: texto originario con la modificación dispuesta por la ley 24286 en cuanto al monto de la multa.*

**Art.255.-** Será reprimido con prisión de un mes a cuatro años, el que sustrajere, ocultare, destruyere o inutilizare objetos destinados a servir de prueba ante la autoridad competente, registros o documentos confiados a la custodia de un funcionario o de otra persona en el interés del servicio público. Si el culpable fuere el mismo depositario, sufrirá además inhabilitación especial por doble tiempo.

Si el hecho se cometiere por imprudencia o negligencia trescientos australes.

*Nota: texto originario con la modificación dispuesta por la ley 24286 en cuanto al monto de la multa.*

## Cap. II - Falsificación de sellos, timbres y marcas

**Art.288.-** Será reprimido con reclusión o prisión de uno a seis años:

- 1) el que falsificare sellos oficiales;
- 2) el que falsificare papel sellado, sellos de correos o telégrafos o cualquiera otra clase de efectos timbrados cuya emisión esté reservada a la autoridad o tenga por objeto el cobro de impuestos.

En estos casos, así como en los de los artículos siguientes, se considerará falsificación la impresión fraudulenta del sello verdadero.

**Art.289.-** Será reprimido con prisión de seis meses a tres años:

- 1) el que falsificare marcas, contraseñas o firmas de que se use en las oficinas públicas o por funcionarios públicos para contrastar pesas o medidas o identificar cualquier objeto;
- 2) el que falsificare billetes de empresas, sellos, marcas o contraseñas de fábricas o establecimientos particulares, exigidos por la ley en cierta clase de trabajos o de artículos;
- 3) el que aplicare marcas o contraseñas de las oficinas públicas o los sellos, marcas o contraseñas de fábricas o establecimientos particulares, a que se refiere el número precedente, a objetos, obras o artículos distintos de aquellos a que debían ser aplicados;
- 4) el que falsificare, alterare o suprimiere la numeración, marcas o contraseñas colocadas por la autoridad competente en las armas y demás materiales ofensivos calificados por ley y el que con conocimiento del hecho hiciere uso o tuviere en su poder dichas armas o materiales en tales condiciones.

*Nota: texto originario, con el agregado del inciso 4 dispuesto por la ley 13945.*

**Art.290.-** Será reprimido con prisión de quince días a un año, el que hiciere desaparecer de cualquiera de los sellos, timbres, marcas o contraseñas, a que se refieren los artículos anteriores, el signo que indique haber ya servido o sido inutilizado para el objeto de su expedición.

El que a sabiendas usare, hiciere usar o pusiere en venta estos sellos, timbre, etc., inutilizados, será reprimido con multa de \$ 750 a \$ 12.500.

*Nota: texto originario con la modificación dispuesta por la ley 24286 en cuanto al monto de la multa.*

**Art.291.-** Cuando el culpable de alguno de los delitos comprendidos en los artículos anteriores, fuere funcionario público y cometiere el hecho abusando de su cargo, sufrirá, además, inhabilitación absoluta por doble tiempo del de la condena.

## Cap. III - Falsificación de documentos en general

**Art.292.-** El que hiciere en todo o en parte un documento falso o adultere uno verdadero, de modo que pueda resultar perjuicio, será reprimido con reclusión o prisión de uno a seis años, si se tratare de un instrumento público y con prisión de seis meses a dos años, si se tratare de un instrumento privado.

Si el documento falsificado o adulterado fuere de los destinados a acreditar la identidad de las personas o la titularidad del dominio o habilitación para circular de vehículos automotores, la pena será de tres a ocho años.

Para los efectos del párrafo anterior están equiparados a los documentos destinados a acreditar la identidad de las personas, aquellos que a tal fin se dieren a los integrantes de las fuerzas armadas, de seguridad, policiales o penitenciarias, las cédulas de identidad expedidas por autoridad pública competente, las libretas cívicas o de enrolamiento, y los pasaportes, así como los certificados de parto y de nacimiento.

**Art.293.-** Será reprimido con reclusión o prisión de uno a seis años, el que insertare o hiciere insertar en un instrumento público declaraciones falsas, concernientes a un hecho que el documento deba probar, de modo que pueda resultar perjuicio.

Si se tratase de documentos o certificados mencionados en el último párrafo del artículo anterior, la pena será de tres a ocho años.

**Art.294.-** El que suprimiere o destruyere, en todo o en parte, un documento de modo que pueda resultar perjuicio, incurrirá en las penas señaladas en los artículos anteriores, en los casos respectivos.

**Art.295.-** Sufrirá prisión de un mes a un año, el médico que diere por escrito un certificado falso, concerniente a la existencia o inexistencia, presente o pasada, de alguna enfermedad o lesión cuando de ello resulte perjuicio. La pena será de uno a cuatro años, si el falso certificado debiera tener por consecuencia que una persona sana fuera detenida en un manicomio, lazareto u otro hospital.

**Art.296.-** El que hiciere uso de un documento o certificado falso o adulterado, será reprimido como si fuere autor de la falsedad.

**Art.297.-** Para los efectos de este capítulo, quedan equiparados a los instrumentos públicos los testamentos ológrafos o cerrados, los certificados de parto o de nacimiento, las letras de cambio y los títulos de crédito transmisibles por endoso o al portador, no comprendidos en el artículo 285. *Nota: texto originario conforme a la ley 23077.*

**Art.298.-** Cuando alguno de los delitos previstos en este capítulo, fuere ejecutado por un funcionario público con abuso de sus funciones, el culpable sufrirá, además, inhabilitación absoluta por doble tiempo del de la condena.

**Art.298 Bis.-** Quienes expidan, acepten o endosen facturas conformadas que no correspondan total o parcialmente a compraventas realmente realizadas, incurrirán en la pena prevista en el art. 293 de este Código.  
*Texto según Ley 24.064*

#### **Cap. IV - Disposiciones comunes a los capítulos precedentes**

**Art.299.-** Sufrirá prisión de un mes a un año, el que fabricare, introdujere en el país o conservare en su poder, materias o instrumentos conocidamente destinados a cometer alguna de las falsificaciones legisladas en este Título.

*Nota: texto originario conforme a la ley 23077.*