

LA LEY 10.510

Art. 1º.- Todo establecimiento que se dedique a la cría, acopio, engorde y/o comercialización de porcinos, quedará sujeto a lo prescripto en la presente ley.

Art. 2º.- Establécese la siguiente clasificación para explotaciones porcinas:

Cabaña: Establecimiento dedicado a partir de reproductores de pedigree a la producción de animales de pedigree.

Criadero: Establecimiento que a partir de reproductores, puede realizar el ciclo completo de producción o efectuar ventas de animales de distintas edades y categorías.

Acopiadero: Establecimiento dedicado a la concentración temporaria de porcinos de diferentes edades y categorías, provenientes de uno o varios establecimientos, para su comercialización.

Invernadero: Establecimiento dedicado al engorde de lechones, cachorros, capones, hembras con o sin servicio y animales de descarte hasta su terminación.

Art. 3º.- Considérase los siguientes sistemas de producción:

Extensivo: Caracterizado por la explotación a campo.

Semiextensivo o mixto: Caracterizado por contar con potreros e instalaciones fijas, para el confinamiento de los cerdos, conforme al ciclo productivo establecido.

Intensivo: En este sistema el ciclo productivo se realiza en su totalidad manteniendo a los porcinos en confinamiento, en instalaciones fijas adecuadas a cada etapa de desarrollo.

Art. 4º.- El Ministerio de Asuntos Agrarios habilitará, previa inscripción ante la Dirección de Ganadería, las explotaciones porcinas, cuando se hayan cumplimentado los requisitos y condiciones de funcionamiento que la reglamentación establezca.

Art. 5º.- Queda prohibida la tenencia, cría, engorde y/o concentración de porcinos, en basurales (quemados o depósitos de basuras).

Art. 6º.- Prohíbese en las explotaciones porcinas, la alimentación de porcinos con residuos de comidas, salvo que del procesamiento a que fuesen sometidos dichos sobrantes, resulte un producto final considerado apto por la autoridad sanitaria competente.

Art. 7º.- Toda explotación porcina deberá permanecer libre de desperdicios, residuos no comestibles, basuras y roedores.

Art. 8º.- En caso que se produzcan enfermedades epizooticas, zoonóticas o exóticas en porcinos, es obligatoria la comunicación inmediata a la autoridad sanitaria competente, en la forma y dentro del plazo que fije la reglamentación, haciéndose pasible de las sanciones a que pudiera dar lugar su omisión, al propietario y/o profesional veterinario responsable de la explotación.

Art. 9º.- Por la presente ley, queda facultada la autoridad de aplicación para adoptar las siguientes medidas, parciales o totales, mediatas o inmediatas: interdicción, clausura, decomiso, faena o traslado, en salvaguarda de la salud pública, sanidad animal y contaminación ambiental.

Art. 10°.- Las infracciones que se cometan a las disposiciones de la presente ley y su reglamentación serán sancionadas.

Multas: graduadas desde uno (1) hasta doscientos (200) sueldos mínimos del agente de la Administración Pública Provincial.

Clausura e inhabilitación del establecimiento.

Decomiso y faena de porcinos.

Las sanciones contenidas en los incisos b) y c) serán accesorias de la prevista en el inciso a).

En caso de reincidencia, el monto de la multa se incrementará en un 100 %.

Art. 11°.- Las sanciones que corresponden aplicar por las faltas o transgresiones a las normas de la presente ley, se regirán conforme al procedimiento que determina la Ley de Faltas Agrarias.

Art. 12°.- Queda derogada toda norma vigente a la sanción de ésta, que se oponga a estas disposiciones.

Art. 13°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Buenos Aires en la ciudad de La Plata, a los catorce días del mes de mayo de mil novecientos ochenta y siete.

Transcripción de fojas 40, 41 y 42.

Dto.4269.

TEXTO DEL DECRETO REGLAMENTARIO 4.933

La Plata, 30 de octubre de 1.989

Visto el expediente n° 2707-2301/89, del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, por intermedio del cual se propicia reglamentar las disposiciones de la Ley 10.510, que regula el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la cría, acopio y/o comercialización de porcinos (fs.5/8); y

CONSIDERANDO:

Que mediante dicho cuerpo legal se dota a la Dirección Provincial de Ganadería de esa Jurisdicción de un instrumento fundamental para poder ejercer el control de los establecimientos dedicados a la comercialización de porcinos en el ámbito provincial, y consecuentemente garantizar a la población las condiciones higiénico sanitarias a las que deberán ajustar su cometido, tal como se desprende del proyecto cuyo texto obra a fs. 16/19;

Que a fs. 12, se expide en función de su competencia la Contaduría General de la Provincia;

Que a fs. 13, obra dictamen de la Asesoría General de Gobierno, ratificado a fs. 21, y fs. 14 vista del Señor Fiscal de Estado;

Por ello,

EL PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
D E C R E T A :

ARTICULO 1º.- Los establecimientos para explotaciones porcinas que funcionen en la Provincia de Buenos Aires deberán dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

Certificado de radicación municipal o permiso de funcionamiento, otorgado por la autoridad municipal correspondiente.-

Croquis detallando las instalaciones de la explotación.-

Diagrama de la ubicación del establecimiento dentro del Cuartel, ruta más cercana y acceso al mismo.-

Memoria descriptiva, de acuerdo a las siguientes indicaciones:

Actividad: Indicar si es criadero, engordadero, acopiadero, invernado, cabaña, etc..-

Reproductores: Razas, cantidad, procedencia.-

Plan Sanitario: Indicar el plan que se ejecuta y profesional responsable del mismo.-

Instalaciones: Alambrado perimetral, provisión de agua, parideras, cría, recría, terminación, potrero, padrilleras, lazareto, etc., (medidas y materiales empleados en su construcción). Bebederos y comederos.-

Desagües y deyecciones: Su destino (aprobados por Ministerio de Obras y Servicios Públicos o Dirección Provincial de Ganadería de acuerdo a lo que corresponda).-

Nota dirigida al Señor Director Provincial de Ganadería solicitando la inscripción de referencia, indicando claramente el domicilio del solicitante y ubicación de la explotación (para facilitar su localización).-

Papel sellado o timbrado adquirido en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, para iniciar su trámite.-

Boleto de señal actualizado.-

ARTICULO 2º.- Estos establecimientos estarán cercados en todo su perímetro con alambrado u otros sistemas que imposibiliten la salida de los cerdos al exterior. Dichos sistemas deben ser aprobados por la Dirección Provincial de Ganadería.-

ARTICULO 3º.- Los cercos deberán construirse en madera o alambre fácilmente desmontable a fin de poder arar y/o realizar aquellas labores tendientes a eliminar focos de fermentación, infecciosos y parasitarios que se formen en el potrero o en zonas del mismo y que comprometan el estado sanitario de la piara.-

ARTICULO 4º.- Los comederos deberán estar contruídos con materiales que posibiliten una fácil limpieza y realizados de tal forma que impidan la acumulación de residuos y restos de alimento que puedan comprometer el estado sanitario de la piara.-

ARTICULO 5º.- Los bebederos serán contruídos de tal forma que posibiliten una fácil limpieza, provean agua fresca y de buena calidad.-

ARTICULO 6º.- Todo establecimiento deberá contar con refugios naturales o artificiales que protejan a los animales de las inclemencias del tiempo.-

ARTICULO 7º.- En caso de existir refrescaderos en el establecimiento o cualquier instalación destinada a funcionar como tal, deberá ajustarse a las normas higiénico sanitarias que indique la Dirección Provincial de Ganadería. Queda prohibido el uso de charcos.-

ARTICULO 8°.- Toda explotación contará con un corral o potrero destinado a lazareto para el aislamiento de los porcinos enfermos. El mismo deberá tener una superficie mínima del diez por ciento (10%) de la capacidad total del establecimiento, debiendo contar además con el sistema de desagües independientes al resto de las instalaciones.-

ARTICULO 9°.- En caso de producirse muertes o enfermedades que afecten el estado general de la piara, como así también a otras especies animales y/o a la salud humana, el profesional a cargo del establecimiento denunciará dicha circunstancia en forma inmediata (no más de 48 hs.) a la autoridad sanitaria competente, la que determinará las acciones a desarrollar (cremación de cadáveres, interdicción, clausura del establecimiento, etc.).-

ARTICULO 10°.- Aquellos establecimientos que utilicen residuos de restaurant, hoteles, bases militares, etc., deberán clasificarlos en comestibles o no comestibles (plásticos, vidrios, latas, papeles, etc.), procediendo al cocimiento de los comestibles antes de su administración. Este se realizará en un recinto construído para tal fin, que conste de un recipiente acorde con el volumen a procesar, con una fuente calórica que provoque la ebullición y mantención de este punto durante treinta minutos, a fin de garantizar que la sustancia que se elabore quede libre de gérmenes y toxinas que puedan contener la materia prima afectando la sanidad del establecimiento o la salud pública . Los huesos serán trozados previo a la cocción.-

ARTICULO 11°.- En todos los casos se deberá acreditar el origen de los residuos mediante boleta o remito en el que se consigne procedencia y fecha.

ARTICULO 12°.- Queda prohibida la alimentación con residuos de hospitales domiciliarios y todos aquellos productos que no sean debidamente autorizados por la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.-

ARTICULO 13°.- Los residuos comestibles una vez procesados deben ser administrados a los animales en bateas o comederos de fácil limpieza y desinfección, debiendo realizarse una limpieza a fondo de dichas instalaciones una vez concluída la alimentación diaria de los animales. Queda prohibida la administración de cualquier tipo de alimento a base de residuos o subproductos industriales sobre el piso directamente.-

ARTICULO 14°.- La selección de elementos comestibles o no comestibles del residuos se deberá hacer sobre piso de cemento el cual tendrá los desagües correspondientes para evitar la acumulación de aguas servidas. Estas instalaciones deberán ser lavadas a chorro de agua y barridas diariamente.-

ARTICULO 15°.- Los residuos seleccionados como comestibles deberán ser depositados en el recinto destinado a cocción, no pudiendo superar dicho tiempo de almacenamiento las 24 horas en épocas de alta temperatura y las 48 horas en épocas de baja temperatura. De la misma manera los residuos procesados deberán cumplir con los mismos plazos de almacenamiento.-

ARTICULO 16°.- Los residuos no comestibles deberán ser retirados del establecimiento cada dos días como máximo.-

ARTICULO 17°.- El recinto donde se realice el proceso de cocción de los alimentos deberá ser aislado y protegido del lugar donde se encuentren los animales, cerrado completamente, con piso de cemento y sus correspondientes desagües, y dimensionado a la capacidad del establecimiento con ventilación adecuada, protegida con alambre anti-insecto. Las instalaciones deberán ser sometidas a barrido y lavado diario para evitar la acumulación de desechos.-

ARTICULO 18°.- Las infracciones a los dispuesto en los artículos precedentes, serán sancionadas con las penalidades establecidas por el artículo 10° de la Ley 10.510 y conforme al procedimiento previsto por la Ley de Faltas Agrarias.-

ARTICULO 19°.- El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro Secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios y Pesca.-

ARTICULO 20°.- Regístrese, notifíquese al Señor Fiscal de Estado, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y pase al Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca a sus efectos.-

DECRETO N° 4933

Firmado

Cdor. José María Vernet. Ministro de Asuntos Agrarios y Pesca de la Provincia de Buenos Aires.

Dr. Antonio Cafiero. Gobernador de la Provincia de Buenos Aires.