



ASOCIACIÓN RURAL DEL PARAGUAY

COMPILACIÓN DE LEYES Y REGLAMENTOS RELACIONADOS A LA PRODUCCIÓN DE CARNE NATURAL.



Solidaridad





ASOCIACIÓN RURAL DEL PARAGUAY

**“COMPILACIÓN DE LEYES Y REGLAMENTOS RELACIONADOS A LA
PRODUCCIÓN DE CARNE NATURAL.”**



Asunción, Paraguay
julio de 2015

Solidaridad

Autor:
Dr. Darío Caballero Bracho

“Proyecto Carne Natural FSLA/BEEF/FSP/SSA/2014021/PAR/ARP”

Este informe ha sido preparado con la asistencia financiera de la Asociación Rural del Paraguay, con la Fundación Solidaridad. La responsabilidad sobre lo consignado en el mismo corresponde exclusivamente al autor y no responsabiliza bajo ningún sentido a las Instituciones mencionadas precedentemente. Revisado y corregido por la Comisión de Seguimiento del Proyecto Carne Natural

Asunción, Paraguay, 4 de julio de 2015

PROLOGO

La **Asociación Rural del Paraguay y la Fundación Solidaridad Latinoamericana**, han unido sus esfuerzos para la ejecución del **“Programa de Carne Natural”**, que tiene como objetivo establecer las bases de los *Estándares de la producción de Carne Natural del Paraguay*, y que los mismos sirvan como instrumento que coadyuve a la continua mejoría de la producción bovina, hacia una mayor eficiencia y productividad.

Las características naturales del Paraguay, de abundancia de praderas, fecunda vegetación de gramíneas, suelos aptos para cultivos agrícolas, clima subtropical, ríos y arroyos se suman a la gran tradición de cría ganadera, a los recursos humanos y profesionales idóneos, poniendo un marco adecuado para que el productor con su ciencia y conocimiento, conjugué todos los factores, para la excelente y conocida producción de carne paraguaya.

Los *Estándares de la producción de la Carne Natural del Paraguay*, se basan de este modo en las condiciones naturales para la cría bovina, fomentando al mismo tiempo un ambiente de respeto a los animales, al medio ambiente y las personas que trabajan en la producción.

Con los Estándares, también se pretende dar satisfacción a las demandas de los principales requerimientos de los mercados consumidores de carne natural, un mercado que tiene muchas oportunidades y potencialidades aun por desarrollarse.

Como material de apoyo para una mejora continua en la producción de carne natural al igual que para su presentación y promoción se han generado los siguientes documentos:

- Compilación de leyes forestales y ambientales
- Compilación de leyes relacionadas a la producción de carne
- Buenas prácticas de producción de carne
- Características nutricionales de la carne
- Características físicas de la carne
- Formas de cocción y Recetario de platos en base a carne

Este juego completo de documentos, resalta las ventajas cualitativas y cuantitativas de la producción paraguaya, de manera a poder presentarla y promocionarla para el consumo a nivel Nacional e Internacional. Estos documentos pretenden ser un material de consulta para todos aquellos que se involucren con la producción agropecuaria, de manera a que en un solo paquete, encuentren toda la información relacionada a la producción de carne natural. El juego de documentos, también será consultado por profesionales técnicos del área, abogados, productores, inversionistas, académicos estudiantes, y público en general.

Agradecemos y reconocemos la valiosa colaboración a todos los profesionales que realizaron los estudios correspondientes a cada tema, así como a los que participaron de la compilación, revisión, corrección, edición y publicación.

La **Asociación Rural del Paraguay y la Fundación Solidaridad Latinoamericana**, reafirman su compromiso con el desarrollo y la producción sustentable, a través del presente juego de documentos, que estarán disponibles en forma impresa y digital para acceso libre y gratuito para todos los interesados, colaborando para la producción sustentable del PARAGUAY.



Gustavo Ruiz Díaz
Country Manager Solidaridad



Germán Ruiz Aveiro
Presidente de la ARP

ÍNDICE

Página

Glosario de Abreviaturas y Acrónimos:-----	7
Resumen Ejecutivo:-----	8
Disposiciones Legales Compiladas:-----	9
Ley Nº 269 del 28 de setiembre de 1.917-----	10
Ley Nº 494 del 13 de mayo de 1921-----	13
Ley Nº 1146 del 16 de julio de 1.966-----	16
Ley Nº (Proyecto Ley de Carnes)-----	20
Decreto Nº 12782 del 13 de enero de 1921-----	26
Decreto-Ley Nº 6841 del 13 de mayo de 1941-----	28
Decreto Nº 19268 del 17 de junio de 1966-----	30
Decreto Nº 7389 del 16 de junio de 1974-----	31
Decreto Nº 22444 del 8 de junio de 1987-----	32
Decreto Nº 2631 del 7 de setiembre de 1989-----	33
Decreto Nº 3255 del 19 de octubre de 1989-----	34
Resolución Nº 307 del 2 de setiembre de 1946-----	38
Resolución Nº 29 del 24 de febrero de 1961-----	39
Resolución Nº124 del 15 de junio de 1963-----	40
Resolución Nº 47 del 04 de marzo de 1971-----	42
Resolución Nº 88 del 5 de abril de 1978-----	140
Resolución Nº 277 del 12 de diciembre de 1983-----	141
Resolución Nº 400 del 23 de agosto de 1989-----	209
Resolución Nº 90 del 8 de mayo de 1996-----	211
Resolución Nº 219 del 4 de abril de 2002-----	213
Resolución Nº 548 del 26 de agosto de 2002-----	214
Resolución Nº 579 del 31 de mayo del 2004-----	216
Resolución Nº 819 del 4 de julio de 2005-----	218
Resolución Nº 1685 del 24 de octubre de 2007-----	219
Resolución Nº 1348 del 19 de agosto de 2008-----	226
Resolución Nº 1378 del 21 de agosto de 2008-----	229
Resolución Nº 1350 del 29 de julio de 2009-----	232
MERCOSUR/GMC/RES Nº 1 del 01 de abril de 1992-----	235
MERCOSUR/GMC/RES Nº 40 del 15 de diciembre de 1992-----	236
MERCOSUR/GMC/RES Nº 01 del 22 de abril de 1993-----	240
MERCOSUR/GMC/RES Nº 11 del 30 de junio de 1993-----	244
MERCOSUR/GMC/RES Nº 29 del 30 de junio de 1993-----	250
MERCOSUR/GMC/RES Nº 44 del 24 de setiembre de 1993-----	252
MERCOSUR/GMC/RES Nº 54 del 24 de setiembre de 1993-----	253
MERCOSUR/GMC/RES Nº 56 del año 1993-----	254
MERCOSUR/GMC/RES Nº 64 del año 1993-----	257
MERCOSUR/GMC/RES Nº 8 del año 1994-----	258
MERCOSUR/GMC/RES Nº 75 del 4 de noviembre de 1994-----	262
MERCOSUR/GMC/RES Nº 81 del 4 de noviembre de 1994-----	263
MERCOSUR/GMC/RES Nº 41 del 4 de diciembre de 1995-----	267
MERCOSUR/GMC/RES Nº 16 del 19 de abril de 1996-----	268
MERCOSUR/GMC/RES Nº 39 del 21 de junio de 1996-----	272
MERCOSUR/GMC/RES Nº 40 del 21 de junio de 1996-----	273
MERCOSUR/GMC/RES Nº 50 del 21 de junio de 1996-----	275
MERCOSUR/GMC/RES Nº 02 del 25 de abril de 1997-----	279
MERCOSUR/GMC/RES Nº 03 del 25 de abril de 1997-----	280
MERCOSUR/GMC/RES Nº 21 del 17 de junio de 1997-----	281
MERCOSUR/GMC/RES Nº 43 del 13 de diciembre de 1997-----	282
MERCOSUR/GMC/RES Nº 17 del 22 de julio de 1998-----	284
MERCOSUR/GMC/RES Nº 52 del 5 de diciembre de 2001-----	285
MERCOSUR/GMC/RES Nº 43 del 11 de octubre de 2002-----	286
MERCOSUR/GMC/RES Nº 30 del 10 de diciembre de 2003-----	293
MERCOSUR/GMC/RES Nº 31 del 10 de diciembre de 2003-----	299
Lista de Normas Técnicas INTN-----	305

Glosario de Abreviaturas y Acrónimos

ARP	Asociación Rural del Paraguay
DECA	Dirección de Estadísticas y Censos Agropecuario
FS	Fundación Solidaridad
GMC	Grupo Mercado Común
INTN	Instituto Nacional de Tecnología y Normalización
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MERCOSUR	Mercado Común del Sur
MRE	Ministerio de Relaciones Exteriores
MSPyBS	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
PAR	Paraguay
SENACSA	Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
VMG	Vice Ministerio de Ganadería

RESUMEN EJECUTIVO

En el marco de la Consultoría Externa asignádame: “Proyecto Carne Natural FSLA/BEEF/FSP/SSA/2014021/PAR/ARP”, corresponde realizar los comentarios de rigor con relación al relevamiento de una Compilación actualizada y comentada de Leyes, Reglamentos y Normativas relacionados con la producción de carne natural paraguaya, y una guía de accesos y búsqueda rápida, para ubicar con la agilidad que se aguarda tener, respecto de dichos instrumentos.

Para el efecto, se tuvo que realizar una detenida clasificación de las disposiciones legales en Leyes, Decretos, Resoluciones, Normativas del Mercosur y Resoluciones del Mercosur Internalizadas en el país por las vías constitucionales, y Normas Técnicas del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización.

Tales disposiciones clasificadas, se agruparon convenientemente dentro de las mismas categorías de normativas, en función de su tiempo de dictamiento y de las respectivas Instituciones emisoras y de sus consiguientes vigencias.

Para el agrupamiento de las Leyes, Reglamentos y Normativas se realizó un estudio detenido en orden a priorizar la compilación de las disposiciones que guarden una estricta relación con la carne natural, tal cual está asignada en los términos de referencia respectivos.

Y a tenor de ello y a decir verdad, se ha notado la escases de normas reglamentarias sobre el tema que nos ocupa, especialmente, en los últimos 15 años, vaya paradoja, de manera coincidente con el aumento extraordinario de la venta al exterior de las carnes en estado natural o procesadas, mediante la conjunción de una serie de factores que hicieron posible la colocación de dichos productos en varios de los mercados tradicionales o emergentes, más exigentes del mundo.

Igualmente se pudo constatar que varias de las disposiciones legales compiladas, necesitan de una urgente revisión, a los efectos de su derogación o actualización, en base a las nuevas realidades, últimamente, y en especial desde el inicio del nuevo milenio en el cual nos encontramos.

Finalmente, es dable destacar que las Normas Técnicas emitidas por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), con la denominación de Normas Paraguayas, y en lo que respecta a la carne natural, son las que se encuentran más avanzadas, tanto desde el punto de vista técnico, así como desde lo enunciado normativo.

A - LEYES

DISPOSICIÓN LEGAL	TÍTULO	FECHA DE SANCIÓN O DICTAMIENTO	INSTITUCIÓN EMISORA	SITUACIÓN	
				VIGENTE	DEROGADA
LEY Nº 269/17	Que crea la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes.	28 de setiembre de 1.917	Congreso Nacional	X	
LEY Nº 494/21	Que instituye la "Policía Sanitaria Animal".	13 de mayo de 1921	Congreso Nacional	X	
LEY Nº 1.146	Que aprueba el Decreto Ley Nº 423 de fecha 29 de marzo de 1966, que fija normas para el faenamiento y comercialización de las carnes destinadas al consumo de la población	16 de julio de 1.966	16 de julio de 1.966	X	
LEY (PROYECTO)	"De Carnes" (Anteproyectista: Dr. Darío Caballero Bracho)	Año 2005	Vice Ministerio de Ganadería	X	

PODER LEGISLATIVO LEY Nº 269**CREANDO LA DIRECCION DE GANADERIA E INSPECCION DE CARNES**

El Senado y la Cámara de Diputados de la Nación Paraguaya, reunidos en Congreso, sancionan con fuerza de LEY

Art. 1º: Créase bajo la dependencia del Ministerio de Hacienda un Departamento Técnico con el nombre de “Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes”.

Art. 2º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes tendrá a su cargo:

- 1). La prevención o el control de las enfermedades contagiosas de toda clase de ganado.
- 2). La inspección de los animales de carne alimenticia cuando son o han de ser faenados en establecimientos que exporten a países que exigen certificados de inspección.
- 3). La inspección de carnes y productos derivados de la carne preparados en esos mismos establecimientos.

Art. 3º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes será desempeñada por un Director nombrado por el Poder Ejecutivo, debiendo ser un veterinario graduado en una Escuela de Veterinaria autorizada o reconocida por el Gobierno del País de donde procede el título respectivo o en su defecto reconocido por el representante de dicho país ante el Gobierno del Paraguay.

Art. 4º: El Director deberá designar un Inspector y un Ayudante para cada establecimiento en que se mantenga la inspección de acuerdo con ésta Ley. El Inspector deberá ser Veterinario Graduado de una Escuela de Veterinaria y le corresponderá practicar la Inspección definitiva post-mortem y ante-mortem de los animales. El ayudante prestará su asistencia al Inspector para el cumplimiento de ésta Ley, de los reglamentos y disposiciones dictadas para su mejor ejecución y aplicación.

Art. 5º: Corresponde al Director:

- 1). Proponer al Poder Ejecutivo el nombramiento de los empleados previstos en esta Ley, reglamentar las atribuciones y deberes de los mismos y dictar las atribuciones necesarias y convenientes para el mejor desempeño de su cometido.
- 2). Prescribir las expresiones o abreviaciones que han de usarse para significar el hecho y la naturaleza de la inspección y determinar la forma de la marca y constancia de dicha inspección, sea que tales expresiones, abreviaciones, marcas o constancias hayan de aparecer solas o en conexión con etiquetas o marcas de fábricas o de comercio.
- 3). proponer todos los demás reglamentos, disposiciones e instrucciones que juzgue de utilidad para el mejor cumplimiento de ésta Ley, tales reglamentos, disposiciones e instrucciones, una vez aprobados por el Poder Ejecutivo regirán la aplicación de la Ley.

Art. 6º: Todo establecimiento en que se mantenga el servicio de inspección, obligado a proporcionar el personal de trabajo necesario para la adecuada ejecución de las disposiciones de esta Ley y su reglamentación debiendo trabajar dicho personal bajo la Dirección y Vigilancia de los empleados del Estado.

Art. 7º: Todo establecimiento que desee someterse a la inspección deberá solicitarlo de la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes. Antes de proveerse de la solicitud, el Director practicará o hará practicar la Inspección del establecimiento a fin de determinar su arreglo sanitario y el estado y condiciones del mismo. Si el arreglo sanitario, y el estado y condiciones del mismo son adecuado para tratar y preparar la carne y productos derivados de la carne, en forma sanitaria que sea satisfactoria, el Director aconsejará al Poder Ejecutivo que conceda la inspección; pero si el arreglo sanitario, el estado o las condiciones del mismo no fuesen satisfactorios, el Director señalará la deficiencia para que sean subsanadas y una vez esto cumplido aconsejará al Poder Ejecutivo que conceda la inspección. El Director practicará o hará practicar todas las veces que lo juzgue conveniente, la inspección de los

establecimientos en que se mantiene el servicio de Inspección y si en cualquier tiempo resultase que algunos de ellos no llenan las condiciones sanitarias requeridas para que las carnes y productos derivados de la carne sean limpios y aptos para la alimentación humana, señalará las deficiencias para que sea subsanadas. Si el establecimiento se niega o se abstiene de corregir las deficiencias señaladas, el Director podrá rehusar temporariamente que las carnes y productos derivados de la carne que en consecuencia no sean limpios y aptos para la alimentación humana lleven la inscripción de haber sido inspeccionados y aprobados y podrán también, recomendar al Poder Ejecutivo el retiro de la Inspección.

Art. 8º: La denominación “animales de carne alimenticia” que se emplea en esta Ley, comprende exclusivamente el ganado vacuno, ovino, porcino y caprino; la denominación “comestibles derivados” total o parcialmente de dichos animales.

Art. 9º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes por medio de los inspectores nombrados de acuerdo con esta Ley, hará examinar e inspeccionar todos y cada uno de los animales de carne alimenticia antes de permitir su entrada a un establecimiento sujeto a la inspección. Los animales que mostrasen síntomas de enfermedades serán faenados separadamente y las reses así faenadas serán sometidas a examen o inspección rigurosa, de acuerdo con los reglamentos y disposiciones a que se refiere el Art. 5º de esta Ley.

Art. 10º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes por medio de los inspectores nombrados en virtud de esta Ley, procederá a prolijo examen y cuidadosa inspección post-mortem de las reses y partes de ella, faenadas en establecimientos sujetos a inspección. Las reses faenadas o partes de ellas que fuesen sanas y aptas para la alimentación humana, llevarán una marca, sello, rótulo o etiqueta con la inscripción “Inspeccionado y Aprobado”. Las reses faenadas o partes de ellas que no fuesen sanas y aptas para la alimentación humana, llevarán una marca, sello, rótulo o etiqueta con la inscripción “Inspeccionado y Rechazado”, y las reses faenadas o partes de ellas que hubieran sido rechazadas, serán destruidas como materia alimenticia por el mismo establecimiento, en presencia de un inspector. El Director podrá retirar el Servicio de Inspección de cualquier establecimiento que omitiese proceder a la destrucción mencionada. Los inspectores podrán todas las veces que lo crean necesario volver a inspeccionar las reses faenadas o partes a fin de determinar si desde el tiempo de la primera inspección no han dejado de ser sanas y aptas para la alimentación humana, y si de la reinspección resultan reses faenadas o partes de ellas que no sean sanas y aptas para la alimentación humana se procederá en el modo que dispone éste artículo respecto de reses rechazadas.

Art. 11º: Las disposiciones procedentes se aplicarán igualmente a las reses faenadas de animales de carne alimenticia o partes de reses así como los productos derivados de ellas que sean llevados a establecimientos en que se mantiene al servicio de inspección de acuerdo con esta Ley; la inspección se efectuará antes de que tales reses, partes de reses o productos derivados, sean admitidos en los departamentos en que han de ser tratados o preparados para productos alimenticios. Las disposiciones procedentes serán igualmente aplicables a los productos que después de haber salido de un establecimiento volviesen al mismo o fuesen llevados a otro establecimiento similar en que se mantiene el servicio de inspección de acuerdo con esta Ley.

Art. 12º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes procederá a la inspección de todos los productos alimenticios derivados de la carne, preparados en un establecimiento en que se mantiene el servicio de inspección. Los productos que fuesen hallados sanos o aptos para la alimentación humana y que contuviesen solamente los ingredientes permitidos en el país de destino llevarán marca, sello, rótulo o etiqueta con la inscripción “Inspeccionado y Aprobado”. Cuando tales productos no fuesen sanos o aptos para la alimentación humana serán destruidos como materia alimenticia en presencia de un inspector.

Art. 13º: Cuando las carnes y productos alimenticios derivados de la carne que han sido inspeccionados y aprobados deben ser embalados o acondicionados en receptáculos, envases o cualquier forma de acondicionamiento, el establecimiento pondrá bajo la dirección de un inspector, en tales receptáculos, envases u otras formas de acondicionamiento, una marca o etiqueta con la expresión de que el contenido respectivo ha sido inspeccionado y aprobado; tal expresión puede figurar como parágrafo separado en la etiqueta o marca de fábrica o de comercio. Se prohíbe terminantemente el uso de etiquetas, marcas de fábrica o de comercio con indicaciones o nombres falsos o engañosos, en las carnes, productos alimenticios derivados de la carne, así como en los receptáculos embalajes u otras formas de acondicionamiento los contenga. La vigilancia de los inspectores continuará hasta que terminen las operaciones de embalaje, envase u otro modo de acondicionamiento.

Art. 14º: La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes deberá asegurar que el examen e inspección de los animales de carne alimenticia y productos alimenticios derivados se hagan efectivas tanto de noche como de día u hora que lo requiriesen los establecimientos en que se mantenga dichos servicios de inspección de acuerdo con esta Ley.

Art. 15º: Se prohíbe terminantemente a las compañías, firmas o personas y a sus representantes agentes o empleados:

- 1). Falsificar o falsear de algún modo los sellos, marcar, etiquetas, rótulos u otros medios de identificación de las reses faenadas, partes de la misma o productos alimenticios derivados de la carne o de los embalajes, enva-

ses, receptáculos u otros modos de acondicionamiento que los contienen a los certificados de la inspección correspondiente, previstos en esta Ley y sus reglamentos.

- 2). Alterar, deformar o destruir fraudulentamente o usar indebidamente dichos sellos, marcas, etiquetas, rótulos, medios de identificación o certificados.

Art. 16º: Los inspectores designados en virtud de esta Ley estarán autorizados a expedir certificados relativos a las carnes y productos alimenticios derivados que han sido inspeccionados y aprobados de conformidad a las inspeccionados y aprobados de conformidad a las disposiciones de esta Ley y sus reglamentos. Tales certificados se ajustarán a los que esta Ley dispone, podrán contener además los requisitos exigidos en los países de destino, siempre que sean en conformidad con las disposiciones de ésta Ley. Del certificado referido en éste artículo se sacarán tres copias: La primera deberá ser guardada en la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes la segunda será entregada al propietario o cargador y la tercera al capitán o patrón de la embarcación o al encargado principal de cualquier otro medio de transporte que se utilice para transportar las carnes o productos alimenticios derivados de la carne.

Art. 17º: Toda persona declarada culpable de haber violado algunas de las disposiciones de ésta Ley, comete delito que será penado con penitenciaría de seis meses a dos años. Las sociedades o compañías declaradas culpables del mismo delito sufrirán una multa de mil a cincuenta mil pesos. Esta última pena no exime de responsabilidad personal a los socios, administradores, agentes o empleados que fuesen declarados culpables del mismo delito.

Art. 18º: Toda persona declarada culpable de haber ofrecido o dado, por si o por otro, directa o indirectamente, dádiva en dinero o en cosas de valor a un Inspector u otro empleado público, encargado del cumplimiento de ésta Ley o de sus reglamentos con intención de influenciarlos en el ejercicio de sus funciones, será castigado con penitenciaría de seis meses a dos años. Las sociedades o compañías que fuesen declaradas culpables del mismo delito sufrirán una multa de mil a cincuenta mil pesos. Esta última pena no exime de responsabilidad personal a los socios, administradores, agentes o empleados que fuesen declarados culpables del mismo delito.

Art. 19º: El Inspector u otro empleado público encargado del cumplimiento de esta Ley o de sus reglamentos que aceptase dádiva en dinero o cosas de valor directa o indirectamente, de los establecimientos en que ejerza sus funciones o de agente o empleado de los mismos, será penado por la destitución y penitenciaría de seis meses a dos años.

Art. 20º: Dada en la Sala del H. Consejo Legislativo, a los veintiocho días del mes de septiembre de mil novecientos diez y siete.

El Pte. del H. Senado
José P. Montero

El Pte. de la H.C.D
Ernesto Velázquez

Rodolfo Fernández Manuel Giménez
Secretario.

Asunción, 3 de octubre de 1917, Téngase por Ley, comuníquese, publíquese y dese al Registro Oficial.

Firmado: Franco Francisco Sosa Gaona.

PODER LEGISLATIVO

LEY N° 494 POLICIA SANITARIA ANIMAL

EL SENADO Y CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION PARAGUAYA REUNIDOS EN CONGRESO,
SANCIONAN CON FUERZA DE LEY

Art. 1º: Organizase la Policía de Sanidad Animal en el territorio de la República bajo la dependencia de la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes, creada por la Ley del 3 de octubre de 1917.

Art. 2º: La Policía de Sanidad Animal tiene por objeto atender la profilaxis del ganado, previniendo o combatiendo el contagio y la propagación de las epizootias que esta Ley determine.

Art. 3º: Declárese enfermedades contagiosas del ganado: la peste bovina, la perineumonía contagiosa, la fiebre aftosa, el carbunclo bacteridiano y bacteriano, la rabia, la sarna sarcóptica y la soróptica, la peste porcina, la durina, el mal de caderas, el mal rosado, el hog-cólera, viruela de las ovejas, la triquina y la tuberculosis en las siguientes especies:

- a). Peste bovina para todos los rumiantes;
- b). Pleuroneumonía contagiosa para la especie bovina;
- c). Fiebre aftosa para la especie bovina, ovina, caprina, porcina y rumiantes silvestres;
- d). El muermo para la especie equina;
- e). La rabia para todas las especies;
- f). Carbunclo bacteridiano (mancha), para las especies equina, bovina, ovina, caprina y porcina;
- g). El carbunclo sintomático o enfisematoso para la especie bovina;
- h). El mal rosado del puerco, la neumoentiritis infecciosa (hog-cólera), y la peste porcina, para la especie porcina;
- i). La sarna sarcóptica y soróptica para las especies ovina y caprina;
- j). La viruela de las ovejas (claveleo) para la especie ovina;
- k). La triquina para la especie porcina;
- l). La tristeza para la especie bovina;
- m). La durina y el mal de caderas para la especie equina e híbridos;
- n). La Difteria aviaria y el cólera de las gallináceas;
- o). La tuberculosis para todos los animales domésticos;

A los efectos de esta Ley, queda autorizado el Poder Ejecutivo a declarar contagiosa cualquiera otra enfermedad que sea un peligro para la ganadería nacional.

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 4º: Todo propietario de animales o toda persona que, a cualquier título tenga a su cargo el cuidado o asistencia de animales atacados de enfermedades contagiosas o sospechosas de tenerla, está obligado a denunciar inmediatamente el hecho al Jefe Político o Comisario de la localidad, quién a su vez lo pondrá a conocimiento de las autoridades sanitarias más próximas. Los propietarios o encargados de dichos animales están también obligados a enjaularlos preventivamente de acuerdo con la reglamentación de esta Ley.

Art. 5º: Las autoridades sanitarias dispondrán la inspección de los animales enfermos o sospechosos, por un funcionario autorizado que ordenará a los propietarios, en caso de resultar cierta la denuncia, la separación y aislamiento de dichos animales, o la incineración o entierro de los cadáveres, conforme a la reglamentación de ésta Ley.

Art. 6º: Las personas que bajo cualquier título tengan cuidado a su cuidado o a asistencia animales considerados afectados de enfermedades contagiosas, que no hicieren la declaración impuesta por el Art. 4º, sufrirán hasta quinientos pesos de multa.

Art. 7º: Consta debidamente la existencia de cualquiera de las enfermedades contagiosas a que hace referencia el Art. 3º, la Dirección de Ganadería pedirá al Poder Ejecutivo la declaración de infección de la propiedad, sección de el a, compañía, departamento o zona, según los casos. El Departamento de Ganadería tomará intervención en los fundos, establecimientos ganaderos, caballerías, establos, saladeros, frigoríficos, etc., declarados infectos, con aviso del propietario o encargado de estos, a los fines que esta Ley y su reglamentación establecen, según la naturaleza, gravedad y extensión de la enfermedad constatada.

Art. 8º: Todas las autoridades políticas y municipales de la República, quedan obligadas a hacer cumplir fielmente las disposiciones sanitarias que la

Dirección de Ganadería dictará para prevenir o combatir las epizootias del ganado, cualquier falta de parte de dichas autoridades en el cumplimiento de las órdenes emanadas de la oficina, será castigada conforme a las leyes y reglamentos respectivos.

Art. 9º: La desinfección de los animales, personas, vehículos de transportes y locales en general, destinados a recibir o guardar ganado, se ordenará y practicará por la oficina técnica de la Dirección de Ganadería o sus dependencias de la campaña, cuando ella lo crea conveniente conforme a la reglamentación de la presente Ley.

Art. 10º: Los gastos originados por las observaciones sanitarias, cuarentenas, desinfecciones, sacrificios de animales y en general cualquier otro que fuere motivado por la ejecución de las medidas establecidas por esta Ley, quedan a cargo de los propietarios de los animales, establecimientos y empresas, conforme a la tarifa que se establezca.

Art. 11º: A los fines de la presente Ley, los propietarios de estancias, establecimientos de productos zootécnicos y empresas de transportes quedan obligados a construir en los respectivos establecimientos ganaderos, bretes, poteros de aislamiento y todas las instalaciones que faciliten el tratamiento de los animales, a cuyo efecto serán oportunos y gradualmente requeridos por la Dirección de Ganadería.

Art. 12º: Las vacas lecheras libradas al expendio, serán tuberculizadas anualmente por funcionarios autorizados por la Dirección de Ganadería. El adquirente de un animal tuberculoso tendrá derecho a requerir el precio pagado, dentro de los 30 días de la fecha de su entrega por el vendedor. La comprobación de la enfermedad por la Dirección de Ganadería y Policía Sanitaria Animal, dará a la acción fuerza ejecutiva.

Art. 13º: Todo producto destinado a la cura o a la prevención de enfermedades contagiosas o virulentas del ganado, será analizado por la Dirección de Ganadería, sin cuya autorización no podrá usarse en la República.

INTERCAMBIO COMERCIAL Y TRASLADO DE ANIMALES

Art. 14º: Queda prohibido el comercio de animales declarados de infección o que hubieren estado en contactos con ellos. Se hallan en estas condiciones los animales de los establecimientos afectados por la declaración de infección, previsto por el Art. 7º de esta Ley.

Art. 15º: Todo animal que por enajenación o cualquier otra circunstancia tenga que trasladarse de un punto infectado o declarado sospechoso llevarán un certificado de sanidad expedido por un funcionario autorizado. Los encargados de Impuestos Internos y los Comisarios Municipales no expedirán guías ni visarán certificados, sin éste requisito.

Art. 16º: Los buques, chatas, vagones, etc., que sirven de vehículos de transportes de animales, serán sometidos a una previa desinfección, bajo la vigilancia de funcionarios autorizados, que no permitirán embarque de animales sin que los agentes de las compañías navieras y ferrocarrileras presente el certificado de haberse llenado esta formalidad.

Art. 17º: Las aduanas de la República no autorizarán ninguna exportación de ganado, reses faenadas o productos derivados, sin la presentación de sanidad expedido por la Dirección de Ganadería o sus representantes autorizados, en el que se manifestará que en la región de donde proceden dichos animales, reses o productos, no existe ninguna epizootia del ganado y que los mismos animales, reses o productos se hallan exentos de enfermedad contagiosa en el momento de la exportación.

Art. 18º: Los animales de especie bovina y ovina, destinados a la exportación, serán sometidos a un baño garrapaticida y sarcopticida por los funcionarios autorizados, quienes después de una verificación minuciosa expedirán al interesado un certificado de sanidad, con el sello de la Dirección de Ganadería, expresando la procedencia de los animales, clases de ganados, marcas, signos y la solución empleada en el baño.

Art. 19º: Todos los animales y productos zootécnicos que se introduzcan en el país, vendrán acompañados de un certificado de sanidad, expedido por las autoridades sanitarias de los países de procedencia, debidamente legalizado. Si dichos países no tuvieren convenio sanitario con el

Paraguay, los animales serán sometidos a una cuarentena previa y a las pruebas de diagnóstico que los agentes del

servicio de policía sanitaria crean conveniente. Para los animales reproductores la tuberculinización será siempre obligatoria en los puntos de introducción que habilite el Poder Ejecutivo.

Art. 20º: Queda facultado el Poder Ejecutivo para prohibir la entrada en el territorio de la República de animales procedentes de países donde reinen enfermedades contagiosas en los animales, o que no tomaren las medidas de precaución que el Poder Ejecutivo crea indispensable para evitar el contagio.

Art. 21º: Si en algún buque o tren en viaje para el país ocurriese algún caso de enfermedad contagiosa de la que hayan muerto o no los animales atacados, podrá rechazarse una parte o la totalidad de los que el vehículo conduzca, el cual no podrá atracar o entrar en ningún puerto de desembarque, sin haber sido antes desinfectado a satisfacción de las autoridades sanitarias. Los capitanes de buques o jefes de trenes en que hayan acaecido casos de enfermedades contagiosas, quedan a las disposiciones de los Arts. 4º y 6º de esta Ley. La declaración en ellos mencionada deberá hacerse en el primer punto donde existan autoridades sanitarias paraguayas.

Art. 22º: En el caso del artículo precedente, todos los gastos de cuarentena, manutención, pruebas de diagnóstico, correrán por cuenta de los dueños o encargados de los animales.

Art. 23º: Serán decomisados todos los animales que se introduzcan en el país violando las disposiciones de esta Ley. Sus dueños o instructores sufrirán multa de una mil a diez mil pesos de curso legal, o en su defecto, penitenciaría a razón de un día por cada cinco pesos.

INDEMNIZACIONES

Art. 24º: Los animales, objetos y construcciones que la Dirección de Ganadería mandare destruir en virtud de las facultades que esta Ley le confiere, serán indemnizados en dinero por su valor en el

Art. 29º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones del H.C. Legislativo a los diez días del mes de mayo de mil novecientos veinte y uno.

Eduardo Schaerer
El Pdte. del Senado
Juan D. Arévalos
Secretario

Rómulo Goiburú
El Pdte. de la H.C. de D
Manuel Giménez
Secretario

Asunción, mayo 13 de 1.921.- Téngase por Ley, comuníquese, publíquese y dese al Registro Oficial.

(Firmado) GONDRA

Eligio Ayala.- -----

LEY Nº 1.146

QUE APRUEBA EL DECRETO LEY Nº 423 DE FECHA 29 DE MARZO DE 1966, QUE FIJA NORMAS PARA EL FAENAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE LAS CARNES DESTINADAS AL CONSUMO DE LA POBLACIÓN

La honorable Cámara de Representantes de la Nación Paraguaya, sancionada con fuerza de ley:

Art. 1º : Apruebase el Decreto - Ley Nº 423 de fecha 29 de marzo de 1.966, QUE FIJA NORMAS PARA EL FAENAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE LAS CARNES DESTINADAS AL CONSUMO DE LA POBLACION, cuyo texto es el siguiente:

A. DE LAS CARNES APTAS PARA EL CONSUMO.

Art.1º : Entiendase por carnes aptas para el consumo las provenientes de ganado vacuno procesadas en mataderos o plantas de faenamiento debidamente habilitados por la Dirección de Ganadería de Inspección de Carnes del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Son también así consideradas, las carnes provenientes de ganado ovino, caprino, porcino y equino, así como las de peces, aves de corral y piezas de caza.

Art.2º : El ganado que se destina a faena para consumo deberá estar amparado por la documentación legal que justifique la procedencia y propiedad del mismo.

Art.3º : Los dueños o encargados de mataderos son responsables de la procedencia de los animales que se encuentran en el inmueble, en pie o faenados, o que hayan sido llevados allí por cualquier otro motivo.

Art.4º : Obligatoriamente deberán ser inspeccionados en el local de faenamiento, antes y durante el mismo, todo animal destinado al consumo. El faenamiento será ordenado únicamente por el Inspector Veterinario autorizado, no pudiendo efectuarse la matanza sin la presencia de dicho funcionario.

Art.5º : Declárase obligatoria la expedición de un certificado oficial estableciendo que la res o fracción de res inspeccionada es apta para el consumo, como así también la procedencia de la misma.

Art.6º : La inspección del ganado y la expedición del certificado de referencia estarán a cargo del Inspector Veterinario destacado por el Ministro de Agricultura y Ganadería.

Art.7º : La res o fracción de res destinada al consumo no podrá ser movida del matadero, transportadas y comercializadas, si no fuere acompañada del certificado correspondiente que la declare apta para el consumo y debidamente sellada en sus partes más visibles.

Art. 8º : El certificado de referencia será expedido por cada res o fracción de medio o un cuarto de res. Los sellados se harán de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

B. DE LOS MATADEROS O PLANTAS DE FAENAMIENTO.

Art.9º : Los mataderos o plantas industriales que se dedican al faenamiento de animales para el consumo público, deberán estar debidamente habilitados por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 10º : Las Municipalidades no expedirán patente comercial de faenamiento sin la presentación del Certificado de Habilitación del matadero expedido por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes.

Art.11º : La instalación, reforma o traslado de un matadero donde se sacrificarán reses para consumo público, será previamente consultada por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes para cuanto se refiera a condiciones, higiene y sanidad.

Art.12º : La habilitación será justificada mediante el Certificado de Habilitación correspondiente que se actualizará semestralmente.

Art.13º : Para que un matadero pueda ser habilitado, contará con las siguientes comodidades mínimas:

- a). Estar localizado en lugar tal que a criterio del Ministro de Salud Pública y Bienestar Social y de la Municipalidad correspondiente no constituya molestia para la población;
- b). Poseer corrales adecuados a su capacidad, con sombra y suficiente agua para el abrebaje de los animales;
- c). Tener planta de faenamiento techada, con piso impermeabilizado y estar equipado de manera que el sangrado total del animal se haga colgado e inmediatamente después del sacrificio;
- d). Contar con desagües y suficiente agua potable, que permita la limpieza e higienización de la planta durante y después de la faena;
- e). Disponer de comodidades para que el oreo de las reses se haga bajo techo, colgadas, libres de todo contacto entre ellas, o con muros, pisos, equipo o cualquier otro material o instalación;
- f). Para el procesamiento de las menudencias y de los cueros, contará con lugares independientes de la playa de matanza, con compartimientos especiales destinados al efecto;
- g). Poseer balanzas legalmente contrastadas y elementos y equipos necesarios para el desollado y fraccionamiento de las reses en condiciones higiénicas;
- h). Ajustar la salida de las aguas servidas a las exigencias de la División de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;
- i). Contar con un sistema de disposición de estiércol y desperdicios de las faenas que evite la proliferación de insectos en la zona;
- j). Tener cercado el perímetro del local de faenamiento de tal manera que evite el acceso de personas extrañas y de animales.

DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE.

Art.14º : Las carnes para el consumo serán transportadas en vehículos adecuados, debidamente habilitados por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes.

Art.15º : Los vehículos de transporte de carnes dispondrán de un compartimiento cerrado provisto de ganchos higiénicos para colgar las reses o fracciones de reses, con buena ventilación, y se destinarán exclusivamente a ese fin.

Art.16º : Las carnes transportadas no podrán ir apiladas, ni en mayor cantidad de la que permite la capacidad registrada del transporte.

Art.17º : Queda terminantemente prohibido:

- k). Que se transporte carnes sin el certificado a que se refiere el artículo 7º;
- l). Que las carnes toquen el piso del vehículo;
- m). Que se las transporte en el piso del vehículo superpuestas o no;
- n). Que en el compartimiento destinado a la carne viajen personas, animales u otros objetos;
- o). Que se transporte juntas carnes de distintas especies.

Art.18º : Será obligatorio el uso de frío cuando las distancias a recorrer sean mayores de 120 kms. o cuando para el recorrido se emplee más de tres horas.

Art.19º : Es obligatorio el lavado e higienización diarios de los vehículos destinados al transporte de carnes.

Art.20º : El propietario del vehículo es responsable de las infracciones a las reglas del transporte de carnes y será sancionado con inhabilitación del vehículo por ocho días la primera vez, por un mes la segunda y definitiva en caso de reincidencia.

Art.21º : El propietario de las carnes transportadas en infracción a las reglas establecidas, será sancionado con comiso, y las carnes decomisadas en caso de ser aptas para el consumo, se destinarán, sin cargo, al abastecimiento de las instituciones oficiales o de beneficencia que reciban regularmente provisión de esos productos, en caso contrario, serán destruidas.

Art.22º : Constatada cualquier infracción a los artículos precedentes se labrará acta con intervención de la autoridad judicial, municipal o policial más próxima, en cuya virtud se procederá a la inhabilitación del vehículo y al comiso de las carnes transportadas.

DE LOS PUESTOS DE VENTA.

Art.23º : Los puestos de venta de carnes para el consumo interno serán habilitados por las Municipalidades, así estén ubicados en los Mercados Municipales o fuera de ellos.

Art.24º : Deberán llenar las siguientes condiciones mínimas:

- a). Piso, techo y paredes fácilmente lavables, y ganchos higiénicos que permitan colgar las carnes sin contacto con el suelo ni los muros;
- b). Balanzas legalmente contrastadas y elementos necesarios para un aseado corte y expendio de las carnes;
- c). Local cerrado, convenientemente ventilados y con agua potable en cantidad suficiente para la limpieza permanente del local.

Art.25º : No se habilitarán puestos de ventas para expendio de menos de un cuarto de res por día.

Art.26º : Los encargados de los puestos de venta no recibirán ni venderán carnes que no vengan selladas y acompañadas del certificado que los declare aptas para el consumo.

Art.27º : Los certificados de aptitud serán obligatoriamente conservados y archivados en legajos mensuales, por el encargado del puesto de venta, como único y legal justificativo de la procedencia de las carnes que expende.

Art.28º : Toda infracción a cualquiera de las disposiciones de los dos artículos precedentes será sancionada con el comiso de las carnes y la clausura del puesto de venta, por ocho días la primera vez, por un mes la segunda y definitiva la tercera.

Art.29º : Toda carne que sea puesta en el comercio en puestos que no están debidamente habilitados, o por personas no autorizadas, a pie o por otros medios ambulantes, será considerada como de origen clandestino y decomisada.

Art.30º : Las carnes decomisadas en los casos precedentes, siempre que sean aptas, tendrán el mismo destino que se establece en el artículo 21º.

Art.31º : Los puestos de ventas de carnes en los mercados Municipales y los Mercados Modelos serán identificados mediante numeración seriada que comenzará de "1" en cada localidad y que coincidirá en cada caso con el número del respectivo certificado de habilitación.

Art.32º : En todo puesto de venta de carnes o Mercado Modelo se fijará en lugar aparente y con caracteres bien visibles el número que le corresponde, con el nombre completo del dueño o encargado para su identificación por el consumidor.

Art.33º : El vendedor de carne está obligado a expedir nota de venta al comprador en todos los casos.

E. DE LOS INSPECTORES DE CARNE.

Art.34º: La inspección del faenamiento de ganado y transporte de carnes para el consumo estará a cargo de Inspectores del Ministerio de Agricultura y Ganadería, y la de su recibo y expendio en puestos de venta y Mercados Modelos, a cargo de Inspectores de la Municipalidad respectiva, debiendo sin embargo cooperar y aún suplirse recíprocamente cuando el caso lo exija, los Inspectores de ambos organismos, para el mejor cumplimiento de las disposiciones de este Decreto-Ley.

Art.35º : Los Inspectores de carnes, tanto del Ministerio de Agricultura y Ganadería como de las Municipalidades serán solidariamente responsables con los infractores en los casos de complacencia, negligencia o descuido en el cumplimiento de sus deberes, y sancionados de acuerdo con lo establecido en la Ley Nº 1.506, Estatuto del Funcionario Público.

Art.36º : Las infracciones podrán ser denunciadas por cualquier persona al Ministerio de Agricultura y Ganadería o a la Municipalidad respectiva.

F. DISPOSICIONES GENERALES.

Art.37º : Las disposiciones contenidas en este Decreto-Ley entrarán en vigor en la fecha de su promulgación, con una tolerancia de treinta días para la aplicación total de las mismas en lo referente a transporte e instalaciones.

Art.38º : El análisis de las aguas a ser utilizadas en el procesamiento de carnes para el consumo estará a cargo de la Corporación en la capital; del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social donde éste tuviera oficinas competentes en el interior; y de la Municipalidad respectiva, en los demás casos.

Art.39º : En las zonas cubiertas por la red de agua de la Corporación será exigencia indispensable el uso de la misma.

Art.40º : El personal empleado en el faenamiento, transporte y expendio de carne para el consumo, deberá estar convenientemente uniformado y munido de la libreta de Salud que lo habilite para ejercer la profesión.

Art.41º : Cooperarán para el cumplimiento de éste Decreto-Ley, además los organismos mencionados y a requerimiento de éstos, los Ministerios del Interior y de Defensa Nacional.

Art.42º : Derógase el Decreto Nº 8378, del 6 de enero de 1.960, "por el cual se reestructura el actual sistema de venta de carne al detalle en la Capital".

Art.43º : Facúltase al Poder Ejecutivo a reglamentar el presente Decreto-Ley.

G. DISPOSICION TRANSITORIA.

Art.44º : La falta eventual de suficientes vehículos para el transporte de carnes será subsanada por la Cooperación Paraguaya de Carnes, la que proveerá de los vehículos que llenen las condiciones higiénicas, mediante el pago de la tasa correspondiente.

Art.2º : Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Cámara de Representantes de la Nación, a siete días del mes de julio del año un mil novecientos sesenta y seis.

Pedro C. Gauto Samudio.
Secretario.

J. Eulogio Estigarribia.
Presidente de la H.C.R.

Asunción, 16 de julio de 1.966.

TENGASE POR LEY DE LA REPUBLICA, PUBLIQUESE E INSERTESE EN REGISTRO OFICIAL.

Ezequiel González Alsina.
Edgar L. Insfrán.

Alfredo Stroessner.
Leo...? Cabello.

Es Copia.

María V. Quiros V. Secretaria Técnica.

Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

PROYECTO DE LEY

“DE CARNES”

TITULO I

DE LA NATURALEZA JURIDICA, FINES Y OBJETIVOS

La presente Ley regulará la producción, nutrición, genética, transformación, industrialización, almacenamiento, transporte, comercialización y la promoción de la competitividad de las carnes, de especies de interés económico y alimentario, y que incluyen a las carnes: bovina, ovina, caprina, equina, porcina, avícolas, cunícola y las de origen acuícolas y otras.

Los fines y objetivos de la presente Ley, son los siguientes:

- a). Regular, promover, coordinar y fiscalizar desde el punto de vista legal y técnico, las actividades de producción, nutrición, genética, transformación, industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización de carnes de animales de especies de interés económico y alimentario, como las carnes bovina, ovina, caprina, porcina, equina, avícolas, cunícola y la de origen acuícolas y otras de interés económico.
- b). Promover el apoyo a la política pecuaria nacional, mediante el desarrollo sostenido de la producción y productividad de los productos y subproductos cárnicos, de todas las especies de interés económico.
- c). Incentivar la competitividad de los productos cárnicos, para el incremento de su participación en el Producto Interno Bruto (PIB) del país.
- d). Brindar garantías de carácter fiscal, a los consumidores de los alimentos cárnicos, en toda la cadena productiva.
- e). Promover la integración de las cadenas productivas agropecuarias para el mejor aprovechamiento de su valor agregado.
- f). Fomentar la agilización de gestiones de los diversos actores de la comercialización cárnica, tales como los intermediarios independientes, los vendedores diversos, los frigoríficos, los matarifes y las ferias, a fin de conseguir mayores beneficios económicos para el Sub-sector .

TITULO II

DE LA ESTRUCTURA ORGANICA INSTITUCIONAL

CAPITULO I

DE LA AUTORIDAD DE APLICACION

La Autoridad de Aplicación de la presente Ley es el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), que tendrá la autoridad ejecutiva en el marco de su carta orgánica (Ley N° 2.426/04).

CAPITULO II

DEL CONSEJO NACIONAL DE CARNES

Créase con carácter permanente, el Consejo Nacional de Carnes (CONACAR), como instancia de generación de políticas, de consultas, asesoramiento y fiscalización y como órgano relacionado con el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Poder Ejecutivo de la Nación, que estará integrado por el Ministro de Agricultura y Ganadería; el Presidente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA); un (1) representante de la Asociación Rural del Paraguay (ARP); un (1) representante de la Cámara Paraguaya de la Carne (CPC); un (1) representante del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; un (1) representante del Ministerio de Industria y Comercio; un (1) representante de las Gobernaciones Departamentales; un (1) representante de las Municipalidades del país; y un (1) representante de

las Asociaciones de Avicultores del Paraguay, de Criadores de Porcinos del Paraguay y de Acuicultores del Paraguay, designado por simple mayoría por los Presidentes de dichas entidades en reunión convocada por el Presidente del SENACSA. La Presidencia del Consejo Nacional de Carnes (CONACAR) será ejercida por el Vice Ministro de Ganadería, el que podrá delegar dicha función al Vice Ministro de Ganadería.

Los miembros del Consejo durarán dos años en sus funciones, podrán ser reelectos y se desempeñarán con carácter ad honorem. El Consejo dictará su propio reglamento.

El Consejo Nacional de Carnes (CONACAR), **tendrá una autoridad funcional, podrá crear comisiones auxiliares del mismo y serán sus atribuciones las siguientes:**

- g). Realizar estudios técnicos socioeconómicos y financieros, y proponer políticas para el Sub-sector cárnico.
- h). Participar de los acuerdos y reuniones internacionales, pudiendo hacerlo en coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores y con las otras instituciones públicas del Sub-sector cárnico, cuando corresponda, con la autorización expresa del MAG.
- i). Promover la capacitación y actualización de los recursos humanos, tanto del sector oficial como del privado.
- j). Participar en la formulación de los anteproyectos de leyes, reglamentos y normativas en asuntos relacionados con sus fines y objetivos.
- k). Promover medidas que faciliten la disponibilidad de materias primas e insumos destinados a la producción cárnica.
- l). Propiciar actividades de promoción comercial, y de competitividad, con énfasis a las exportaciones.
- m). Aconsejar los delineamientos estratégicos y técnicos, para las reglamentaciones de tercerización de servicios del Sub-sector cárnico.
- n). Velar por los intereses económicos de los agentes involucrados en el Sub-sector cárnico.
- o). Aconsejar a la Autoridad de Aplicación, cuando fuere oportuno, la actualización de las tasas y aranceles establecidos en la Ley.
- p). Recomendar, eventualmente, al MAG., la implementación de cortes populares de la carne bovina, si se dieran las condiciones del caso.

TITULO III

DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS CARNES Y DE LOS SUB-PRODUCTOS QUE DE ELLAS DERIVEN

Las Instituciones, de acuerdo al área de su competencia dentro del Sub-sector cárnico, establecerán las normativas y realizarán el control de aplicación sobre seguridad alimentaria, en los sistemas de producción, procesamiento, industrialización y comercialización de las carnes.

Conforme lo aconsejen las circunstancias, y en la medida de lo que pueda, la Autoridad de Aplicación implementará los sistemas de buenas prácticas, que incentiven la producción en armonía y equivalencia con la naturaleza y el animal, amparados en los principios y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

TITULO IV

DE LA PRODUCCION, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION

Cada una de las etapas de producción, transformación, industrialización, manejo, empaque, etiquetados, almacenamiento y transporte de los productos, subproductos y demás derivados de las carnes, será realizada con la infraestructura física, los recursos humanos y los procedimientos que aseguren su integridad, higiene y la correcta información al consumidor, para lo cual la Autoridad de Aplicación, calificará, clasificará, y habilitará los establecimientos, las personas y los transportes para realizar tales actividades.

Toda comercialización será realizada, indicando la clasificación de los animales, la tipificación de la carcaza y la nomenclatura de los cortes para cada tipo de animal.

Se implementará por la Autoridad de Aplicación un sistema de información y trazabilidad de animales de las especies reguladas en la presente Ley, y los productos afines, como herramienta fundamental de seguridad al consumidor, de racionalidad en los controles sanitarios y en los sistemas de producción. El registro y el archivo y la base de datos de la información, estarán disponibles para los respectivos procedimientos de control y auditoría y para cualquier interesado, sin costo alguno.

TITULO V

DE LOS INCENTIVOS

Las Instituciones del Poder Ejecutivo, con competencia para el fortalecimiento de la economía pecuaria, propiciarán políticas que orienten selectivamente la competitividad en toda la cadena productiva, industrial y comercial, y de servicios aplicando los recursos del Estado, en los emprendimientos cuyos resultados sean rentables.

Las medidas de incentivos podrán ser de promoción comercial, de carácter económico-financiera, impositivas, de capacitación, de generación y transferencia de tecnología, y/o de organización comercial, las que serán aplicadas para el mejor aprovechamiento de zonas geográficas, la reconversión de unidades con fines económicos, el incremento de valor agregado, el acopio y la transformación de la materia prima, de producción orgánica y el fortalecimiento de los activos de plantas, y de empresas integrantes de toda la cadena pecuaria de producción de carnes.

TITULO VI DEL PATRIMONIO Y LOS RECURSOS FINANCIEROS

El patrimonio de la estructura orgánica institucional del Consejo Nacional de Carnes (CONACAR), contemplada en la presente Ley, se constituirá con los bienes necesarios que vayan a integrar su activo, así como con los bienes que se llegaren a adquirir en el futuro de manera lícita, en forma independiente al de la Autoridad de Aplicación.

Los recursos financieros estarán constituidos por:

- q). Las asignaciones de recursos del Tesoro Nacional y fijadas en el Presupuesto General de la Nación;
- r). Los fondos provenientes de convenios y/o acuerdos institucionales, créditos otorgados, préstamos, financiamientos, aportes, donaciones, legados o de cualquier otra figura legal de aceptación de fondos de origen nacional o internacional;
- s). Los ingresos propios generados por prestación de servicios;
- t). Las recaudaciones provenientes de sanciones por infracciones legales, correspondientes al ámbito de su competencia.

La Autoridad de Aplicación de la ley, percibirá los siguientes tributos:

- a). Hasta el 1% (uno por ciento) del valor de cada animal en pie, importado o exportado, de acuerdo a los aranceles establecidos, a excepción del animal bovino;
- b). Hasta el 0,25 (un cuarto por ciento) del valor de cada tonelada de carnes, importada y exportada, a excepción de la carne bovina.

Facúltase al Poder Ejecutivo a ajustar anualmente, a propuesta de la Autoridad de Aplicación de la Ley, las tasas y aranceles por los servicios que preste, de acuerdo a la fluctuación del IPC (Índice de Precio del Consumidor) del Banco Central del Paraguay, y de conformidad a la recomendación del Consejo Nacional de Carnes (CONACAR).

Los ingresos en concepto de tasas y aranceles, serán depositados por el SENACSA en la Cuenta “_____” abierta en el Banco Nacional de Fomento. Su uso será programado anualmente en la Ley del Presupuesto General de la Nación, de conformidad a lo previsto en esta ley.

El Fondo Especial proveniente del cobro de los tributos, se destinará a:

- c). Hasta un máximo de 50% (cincuenta por ciento) de las recaudaciones totales, para la cobertura de gastos de fortalecimiento técnico del Sub-sector de las Carnes, conforme al reglamento que al respecto dictare el Poder Ejecutivo.
- d). El restante, 50% (cincuenta por ciento) de las recaudaciones totales, deberá ser empleado en el desarrollo de programas para el cumplimiento de requerimientos internacionales, de capacitación y promoción de las exportaciones, y de incentivos a la producción de carnes.

Estas erogaciones serán autorizadas por la Autoridad de Aplicación, bajo programación del Consejo Nacional de Carnes (CONACAR).

TITULO VII DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Se prohíbe a toda persona física o jurídica, no habilitada por el SENACSA, la faena comercial, elaboración, transporte, importación, exportación y comercialización de carnes, sus productos y subproductos, en contravención a las disposiciones establecidas en esta Ley o en los reglamentos, siendo pasibles los productos involucrados del decomiso y destrucción, y las personas responsables, de las sanciones administrativas previstas en esta ley, y en las demás leyes, incluyendo las del Código Penal vigente. Las personas que por razón de sus funciones colaboren, faciliten o toleren la comisión de dichas infracciones, además serán pasibles de las mismas sanciones pecuniarias y administrativas que sean impuestas a las empresas o personas que resulten responsables de las mismas.

En caso de constatare transgresiones a esta ley, y conforme a la gravedad de las mismas, la autoridad de aplicación podrá imponer desde las sanciones consideradas leves hasta la inhabilitación definitiva de la persona o del establecimiento respectivo.

A los directores, dueños, gerentes o profesionales veterinarios involucrados en la Empresa y a los Transportistas en general, responsables de las infracciones, les serán impuestas las sanciones correspondientes según la gravedad de las mismas, conforme al Sumario Administrativo que habrá de instruirse obligatoriamente, para los casos de infracciones consideradas graves.

Los Inspectores Veterinarios Oficiales quedan sometidos a las disposiciones legales que rigen para los funcionarios públicos del país.

La determinación de la autoría o complicidad de las infracciones a la presente Ley, así como las sanciones consiguientes a aplicar, quedarán a cargo de la Autoridad de Aplicación, conforme al informe conclusivo del Sumario Administrativo instruido.

TITULO VIII DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Las disposiciones contenidas en la presente Ley, tendrán preeminencia de aplicación con relación a las otras leyes

especiales que eventualmente se refieran a la misma materia, y preferentemente, con relación a la regulación de la producción, la nutrición, la genética, el abastecimiento y transporte y la promoción de la competitividad de las carnes, de especies de interés económico y alimentario.

La Institución responsable de la aplicación de la presente Ley y de sus reglamentos, en coordinación con las demás Instituciones públicas con área de competencia dentro del Sub-sector cárnico, podrá delegar, por medio de acuerdos escritos, a las Gobernaciones Departamentos e Intendencias Municipales de la capital y distritales del interior del país, las acciones de control e inspección de productos y/o subproductos de origen animal, que sean producidos y/o elaborados en el Departamento o Distrito respectivo, al sólo efecto de su comercialización en el mismo Departamento o Distrito correspondiente, pero bajo fiscalización del SENACSA.

No se podrá establecer ningún pago adicional por inspección sanitaria a ninguna de las especies de carne contempladas en la presente Ley.

Las inversiones en bienes de capital dentro del subsector cárnico, tendrán los beneficios con carácter de exenciones fiscales, si hubieren.

TITULO IX

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Esta Ley deroga las siguientes disposiciones:

- a). El impuesto al faenamiento establecido en el Art. 97, y la tasa de inspección sanitaria de carne establecida en el Art. 116, ambos artículos, de la Ley N° 881/81.
- b). El impuesto al faenamiento y permiso de faenamiento establecidos en los Arts. 69 y 70, y la tasa de inspección sanitaria de carne establecida en el Art. 86, ambos artículos de la Ley 620/76, y su actualización, la Ley No. 135/91.
- c). La tasa de salubridad contemplada en los Arts. 84 y 85 de la Ley No. 620/76, actualizada parcialmente por la Ley No. 135/91, en lo que respecta a la carne bovina, productos y subproductos cárnicos.
- d). Todas las disposiciones legales que sean contrarias o regulen las mismas cuestiones de la presente Ley.

La presente Ley entrará en vigencia a los 60 días de su promulgación, fecha a partir de la cual, quedarán derogadas todas las disposiciones legales indicadas en el art. y las normas legales que sean contrarias a la misma o que regulen los mismas cuestiones.

El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley, en un plazo de 180 días de la fecha de su entrada en vigencia.

El personal necesario a ser afectado al funcionamiento orgánico institucional de lo regulado en la presente Ley, será coordinado por la Autoridad de Aplicación

La Autoridad de Aplicación, será el organismo de referencia, encargado de reportar periódicamente la cantidad de población de las especies de animales afectadas a la presente Ley.

Comuníquese al Poder Ejecutivo.

**Versión Final del Proyecto de Ley de Carnes, redactado por el Dr. Darío Caballero Bracho, Abogado en Legislación Sanitaria Animal y Agraria, bajo la coordinación del Equipo Técnico encabezado por el Ministro Consejero de Asuntos Económicos de la Presidencia de la República, Sr. Carlos Walde, e integrado por los Dres. Gerardo Bogado, Carlos Franco Samudio, Lic Juan Carlos Bordín y el Ing. Gustavo Giménez Fernández. As-07-11-05.-*

DECRETOS

Disposición Legal	Título	Fecha de sanción o dictamamiento	Institución emisora	Situación	
				Vigente	Derogada
Decreto Nº 12782	Que reglamenta el art. 2º de la Ley Nº 269 del 3 de octubre de 1.917	13 de enero de 1921	MAG	X	
Decreto Nº 6.841	Que amplía la Ley Nº 494 de policía sanitaria animal	mayo 13 de 1.941	MAG	X	
Decreto Nº 19268	Por el cual se prohíbe el uso de hormonas para el engorde en el ganado, aves y otros animales de granja.	17 de junio de 1966	MAG	X	
Decreto Nº 7389	Por el cual se reglamenta el cumplimiento de disposiciones del Decreto-Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1.966: "Que fija normas para el faenamiento y comercialización de las carnes destinadas al consumo de la población"; Ley Nº 1.146 del 16 de julio de 1.966 "Que aprueba el Decreto-Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1.966 y las Resoluciones Nos 119 y 120 del 1 de junio de 1970, por las cuales se establecen requisitos mínimos de construcción e ingeniería sanitaria y normas de higiene para los establecimientos faenadores (mataderos).	16 de junio de 1974	MAG	X	
Decreto Nº 22444	Por el cual se prohíbe la producción, comercialización y utilización de hormonas: estrógenos, tirostáticos, anabólicos y esteroides y gestagénicos de uso pecuario.	8 de junio de 1987	MAG	X	
Decreto Nº 2631	Por el cual se deja sin efecto el Decreto Nº 23.829 del 12 de enero de 1.972 "Por el cual se reglamenta el faenamiento de vacas en todos los mataderos de la República".	7 de setiembre de 1989	MAG	X	
Decreto Nº 3255	Por el cual se prohíbe la producción, importación, comercialización y utilización de sustancias de acción hormonal para el engorde de animales, cuyas carnes y subproductos se destinan al consumo humano y se reglamenta el uso de otras utilizadas en la producción animal.	19 de octubre de 1989	MAG	X	

DECRETO Nº 12782

QUE REGLAMENTA EL ART. 2º, INC. 1º DE LA LEY Nº 269 DEL 3 DE OCTUBRE DE 1.917

Asunción, 13 de enero de 1921.-

Vista la nota pasada por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes, en que manifiesta la necesidad de organizar el servicio de Inspección Sanitaria en el territorio de la República y, considerando que la Ley Nº 269 del 3 de octubre de 1917, establece que la Dirección de Ganadería tendrá a su cargo la prevención o control de las enfermedades contagiosas de toda clase de ganado, y que el Convenio Sanitario de 1908 acordado con la República Argentina prevé la inspección de los animales de cría y de consumo por el país introductor;

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1º.- Autorízase a la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes para afectar al servicio de inspección sanitaria dos inspectores de su dependencia, quiénes se turnarán con el del frigorífico de San Antonio.

Artículo 2º.- A este fin la mencionada Institución organizará “puestos de control sanitario” en la Capital y otros puntos de la República, cada uno bajo la dependencia de un Inspector sanitario. Estos funcionarios fiscalizarán, en los puertos habilitados, la importación y exportación de toda clase de ganado, poniendo en práctica las medidas de diagnóstico y de prevención mas usuales para cada caso; y las de profilaxis determinadas por las convenciones sanitarias internacionales vigentes.

Art. 3º.- Tratándose de la importación de reproductores extranjeros, la tuberculización será obligatoria, debiendo quedar los animales en cuarentena el tiempo necesario en los Puestos de Control, por cuenta y riesgo de los interesados. Los animales que dieron reacción positiva no serán admitidos para el consumo, quedando las reses a disposición de los Inspectores Sanitarios, quienes autorizarán la venta de la carne previo decomiso de los órganos afectados. En caso de tuberculosis generalizada las reses no podrán destinarse al consumo.

Art. 4º.- Todo introductor de animales dará aviso a la Dirección de Ganadería o a los Inspectores sanitarios, de la llegada de los mismos, con 15 días de anticipación, a fin de indicársele el lugar donde se practicará la inspección. Los animales vendrán munidos de sus respectivos certificados de sanidad debidamente legalizados, señales, maraca, pelo, edad, raza, etc.

Art. 5º.- La introducción de animales por los puertos habilitados de la República podrá hacerse solo con el certificado de sanidad expedido por el Inspector Sanitario que ha intervenido en la inspección. Los capitanes de buques y trenes, prevendrán a los cargadores de reproductores, toros o vacas con destino a este país, de las exigencias sanitarias a que sus animales serán sometidos.

Art. 6º.- En el municipio de la Capital y pueblos circunvecinos la tuberculización de las vacas lecheras será obligatoria. A este fin quedan obligados los propietarios de tambos y animales lecheros a munirse de un certificado de sanidad, expedido por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes, por cada animal de servicio, previa prueba de tuberculina, los gastos de diagnóstico correrán por cuenta de los interesados. Estos no pagarán, sin embargo, ningún honorario, sino los gastos ocasionados por los traslados, el material de diagnóstico, peones, etc., indispensables a la operación. Los animales que reaccionan a la tuberculina serán retirados del servicio y destinados al faenamiento. Los sanos podrán ser sometidos a una segunda prueba, cuando la Dirección de Ganadería lo crea conveniente.

Art. 7º.- En caso de aparición de las afecciones carbunculosas, la Dirección de Ganadería ordenará la vacunación de

los ganados o la aplicación de otras medidas que juzgue convenientes, según los lugares, la extensión o intensidad de la enfermedad.

Art. 8º.- La Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes, a fin de responder mejor las necesidades de la industria pecuaria organizará conjuntamente con el Instituto Nacional de Bacteriología, un servicio de investigación y de consultas para asegurar la higiene de los campos y de los ganados. Queda igualmente obligada a dar instrucciones sobre métodos y procedimientos de cruce y mejoramiento de los campos, cabañas, etc. a quienes lo soliciten.

Art. 9º.- Ninguna exportación de animales en pie o de reses faenadas podrá ser autorizada sin un certificado de sanidad expedido por la Dirección de Ganadería e inspección de Carnes o por sus representantes autorizados, declarando que la región de donde proceden dichos animales o reses, se halla indemne de toda epizootia contagiosa del ganado.

Art. 10º.- Todos los animales destinados a la exportación serán sometidos a una inspección veterinaria y baños garrapaticidas por los Inspectores sanitarios, quienes expedirán al interesado un certificado con el sello de la Dirección de Ganadería, expresando la procedencia de los animales, clase de ganado, marcas, signos y la solución, empleada en el baño.

Art. 11º.- Los buques, chatas, wagones, etc. que sirven de vehículo al transporte de los animales, serán igualmente sometidos a una desinfección, bajo la vigilancia de los Inspectores sanitarios, quienes no deberán permitir ningún embarque de animales, sin que los agentes de las Compañías navieras y ferroviarias hayan cumplido esta formalidad.

Art. 12º.- Los cueros de exportación llevarán igualmente un certificado de sanidad. Los cueros provenientes de animales no inspeccionados sufrirán una desinfección previa, conformes a los procedimientos que indiquen la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes. Las barracas particulares deberán proporcionar las comodidades e instalaciones necesarias en los puestos de acopio o de embarque donde los Inspectores sanitarios efectuaran las operaciones de desinfección, expidiendo el certificado de sanidad, expresando el método empleado, lugar, día, etc.

Art. 13º.- Quedan obligadas las autoridades nacionales y municipales a prestar su concurso a la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes o a sus representantes autorizados en el cumplimiento de este Decreto, especialmente en caso de aparición de una epizootia contagiosa a los ganados, cuya propagación se trata de evitar por un aislamiento rápido y efectivo. Los agentes de impuestos internos una vez notificados por la Dirección de Ganadería e Inspección de Carnes o por sus agentes, no podrán expedir guías de tránsito en las regiones afectadas, hasta tanto que dicha Oficina haya declarado libre de infección la zona asilada.

Art. 14º.- Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.

(Firmado) GONDRA
Eligio Ayala

DECRETO - LEY Nº 6.841**“QUE AMPLIA LA LEY Nº 494 DE POLICÍA SANITARIA ANIMAL”****Asunción, mayo 13 de 1.941.**

VISTA: La nota Nº 53 de la Dirección del Departamento de Ganadería, elevada al Ministerio de Agricultura, Comercio e Industrias, proponiendo la aprobación del Reglamento que aplica la Inspección de Carnes y sus Derivados en todos los Mataderos y Mercados de las Municipalidades de la República, y en razón de haberse suprimido el Servicio de Inspectores Regionales en el Presupuesto vigente y siendo de necesidad llenar estos claros a los efectos de dar cumplimiento a lo previsto por Ley 269 en su Art. 5º Inc. 3, y a las Leyes 494 y 838 y el Decreto Reglamentario Nº 8.411, en lo que se refiere a la Inspección de Carnes y sus derivados y oído el parecer del Consejo de Ministros.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY**DECRETA CON FUERZA DE LEY:**

Art. 1º: Declárese “Servicio Oficial” dependiente del Departamento de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Comercio e Industrias, todos los servicios de inspección veterinaria en los Mataderos y Mercados de las Ciudades y Pueblos de la República.

Art. 2º: El personal encargado de la Inspección Veterinaria (Jefe Técnico y Ayudante), dependerá directamente del Departamento de Ganadería e Inspección de Carnes y administrativamente de las Intendencias Municipales respectivas.

Art. 3º: Las Municipalidades de la República correrán con los sueldos del personal de inspección, y aquellas que no tuvieren previsto en sus respectivos presupuestos de gastos la forma de solventar los haberes de los citados empleados, organizarán los medios conducentes para crear un impuesto adicional de G: 50 Cts. (CINCUENTA CENTAVOS DE CURSO LEGAL), por cada kilo de carne de la faena del día, cuyos fondos serán destinados para pagos de haberes y viáticos del personal veterinario y el remanente, si hubiere, para mejoras y conservación.

Art. 4º: El personal Veterinario de referencia, será nombrado por Decreto del P.E., a propuesta de la Dirección del Departamento de Ganadería.

Art. 5º: Queda facultado el Ministerio de Agricultura, Comercio e Industrias a fijar los sueldos del personal de Inspectores creado por este Decreto-Ley, de acuerdo a la importancia del Servicio y en las siguientes categorías.

- a). Ciudades: Concepción, Villarica, Encarnación y Pilar.
- b). Ciudades o pueblos del interior.

Art. 6º: Las Municipalidades de la República dispondrán de un Matadero público que será regido por una Reglamentación especial, aprobada por Juntas Municipales respectivas en la que fijarán:

- a). La capacidad proporcional de los Mataderos con respecto a la importancia de la población;
- b). Las condiciones higiénicas que deberán tener, según le exija las circunstancias en cada población.

Art. 7º: El Ministerio de Agricultura, Comercio e Industrias, por intermedio del Departamento de Ganadería, autorizado por el presente Decreto, irá proveyendo gradualmente del personal Veterinario a las ciudades y pueblos de la República, a medida de ir disponiendo de personal técnico.

Art. 8º: Dése oportunamente a la Cámara de Representante.

Art. 9º: Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.

FIRMADO: HIGINIO MORINIGO
Francisco Esculies
Carlos A. Andrada
Luis A. Argaña
Rogelio Espinoza
Aníbal Delmás
Vicente Nachuca
Gerardo Buongernini

ES COPIA
MARÍA VICTORIA QUIROZ VERA
SECRETARIA TÉCNICA DIRECCIÓN DE NORMAS Y
CONTROL AGROPECUARIO Y FORESTAL

DECRETO Nº 19.268

POR EL CUAL SE PROHÍBE EL USO DE HORMONAS PARA ENGORDE EN EL GANADO, AVES Y OTROS ANIMALES DE GRANJA.

Asunción, 17 de Junio de 1966.-

CONSIDERANDO: Que el art. 13 de la Ley 494 de “Policía Sanitaria Animal” del 13 de mayo de 1920 y el art. 8º del Decreto NMº 52.796 2Que crea el Laboratorio de Veterinaria” del 27 de junio de 1934, establecen un control por parte de la Dirección de Ganadería y los productos químicos o biológicos de uso en Veterinaria;

- Que, es ampliamente conocido el efecto pernicioso que sobre la salud humana ejercen las hormonas estrogénico que con fines de engorde se emplean en el ganado y aves;
- Que, la mayoría de los países con producción ganadera y granjera han prohibido el uso de dichas hormonas;
- Que, la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal en su III Reunión (Rio de Janeiro 30-XI al 30-XII-65) ha recomendado lo propio a los gobiernos de los países miembros que aun no hayan tomado medida;
- Que, el Paraguay es signatario de la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal,

Por tanto,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

DECRETA:

Artículo 1º.- Prohibese en todo el territorio de la República el uso de hormonas que con fine de engorde se emplean en el ganado, aves y otros animales de granja.

Artículo 2º.- Los laboratorios, farmacias o casa expendedoras de productos veterinarios solamente, podrán librar al público hormonas estrogénico para uso terapéutico y bajo receta y control de su aplicación por parte del Médico Veterinario.

Artículo 3º .- Las contravenciones a la presente disposición serán penados de acuerdo a las normas y leyes vigente.

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.-

Firmado: A. Stroessner.

DECRETO Nº 7389

“Por el cual se reglamenta el cumplimiento de disposiciones: Decreto Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966 “Que fija normas para el faenamiento y comercialización de las carnes destinados al consumo de la población”; Ley Nº 11146 del 16/VII/1966 “Que aprueba el Decreto Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966”; y las Resoluciones Nos.: 119 y 120 del 1º de Junio de 1970 “Por las cuales se establecen requisitos mínimos de construcción e ingeniería sanitaria y normas de higiene para los establecimientos faenadores (mataderos)”.

Asunción, 16 de junio de 1974.-

VISTO: La necesidad de reglamentar el cumplimiento de la Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966; de la Ley Nº 1146 del 16/VII/1966; y las Resoluciones Nos 119 y 120 del 1º de Junio de 1970,

Por tanto,

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DECRETA:**

Art. 1º.- Reglamentase el cumplimiento de las disposiciones: Decreto Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966 “Que fija normas para el faenamiento y comercialización de las carnes destinados al consumo de la población”; Ley Nº 11146 del 16/VII/1966 “ Que aprueba el Decreto Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966”; la Resolución Nº 119 del 1º de Junio de 1970 “Por la que se establecen requisitos mínimos de construcción e ingeniería sanitaria y normas de higiene para los establecimientos faenadores (mataderos); y la Resolución Nº 120 del 1º/VI/1970 “Por la cual se establecen normas de higiene para establecimientos faenadores (mataderos)”.

Art. 2º.- Las disposiciones citadas en el artículo precedente se reglamentaran en la siguiente forma:

- A partir del presente Decreto todos los propietarios de mataderos, fabricas de chacinados y transportes de carne de la República deberán solicitar la habilitación de los mismos al Ministerio de Agricultura y Ganadería;
- Deberá solicitar la habilitación de los mataderos y fabricas de chacinados, los mismos deberán reunir las condiciones mínimas de construcción e ingeniería sanitaria establecidas en la Resolución Nº 119 de fecha 19 de junio de 1970;
- Deberá solicitar la habilitación de los transportes de carnes, los mismos deberán reunir las condiciones exigidas en el punto C) (art. 14º al 22º del Decreto Ley Nº 423 de fecha 29 de marzo de 1966);
- A los efectos del cumplimiento de la Resolución Nº 120 de fecha 1º de junio de 1970, en lo que respecta a la inspección higiénico-sanitaria del establecimiento, de los animales a faenarse y de la carne apta para el consumo, cada matadero o fabrica de chacinado contará con Inspector Veterinario designado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, o en su efecto el Comisario de Tablada designado pro la Municipalidad local, quienes elevarán al Ministerio de Agricultura y Ganadería un informe detallado de la actuación cumplida en el establecimiento para el cual se hallan designados;
- A los efectos del control de los medios de transporte de carne, el Ministerio de Agricultura y Ganadería designará los Inspectores Veterinarios necesarios, quienes tendrán a su cargo constatar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Punto c) (art. 14 al 22º) del Decreto Ley Nº 423 del 29 de marzo de 1966.

Art. 3º.- Comuníquese, publíquese y dese al Registro Oficial.-

Firmado: A. Stroessner
“ Hernando Bertoni.

DECRETO Nº 22.444

POR EL CUAL SE PROHÍBE LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HORMONAS: ESTRÓGENOS, TIROSTATICOS, ANABÓLICOS Y ESTEROIDES ANDROGENICOS Y GESTAGÉNICOS DE USO PECUARIO.

Asunción, 8 de junio de 1987.-

VISTO: El Decreto Nº 19.268, de fecha 17 de junio de 1966, que establece la prohibición del uso de hormonas para engorde en el ganado, aves y otros animales de granja; y

CONSIDERANDO: Que en aplicación de dicho Decreto, se hace necesario prohibir la producción, comercialización y utilización de las hormonas, estrógenos, tirostaticos, anabólicos y esteroides androgenicos y gestagénicos de uso pecuario, por los efectos perniciosos que ejercen dichas sustancias en la salud animal;

- Que, la mayoría de los países consumidores de carne ganado, aves y otros animales de granja limitan la presencia de estas sustancias en los alimentos, a niveles mínimos considerados permisibles teniendo en cuenta su peligrosidad;
- Que, la base de la alimentación de nuestro pueblo lo constituyen las carnes, por lo que es imprescindible el adecuado control de su calidad a partir de su mismo origen, además de constituir su exportación uno de los principales rubros de nuestra economía;

Por tanto,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

DECRETA:

Artículo 1º.- Prohibese en todo el territorio de la República la producción, comercialización y utilización de Hormonas: estrógenos, tirostaticos, anabólicos y esteroides androgenicos y gestagénicos de uso pecuario.

Artículo 2º.- Déjase sin efecto el art. 2º del Decreto Nº 19.268 de fecha 17 de junio de 1966.

Artículo 3º.- Facúltase al Ministerio de Agricultura y Ganadería para ejercer el control del cumplimiento de dicha prohibición, a dictar las reglamentaciones necesarias y, las penalidades aplicables por las contravenciones a la presente disposición.

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.-

Firmado: Alfredo Stroessner.

DECRETO Nº 2.631.-

“POR EL CUAL SE DEJA SIN EFECTO EL DECRETO Nº 23.829 DE FECHA 12 DE ENERO DE 1972 “POR EL CUAL SE REGLAMENTA EL FAENAMIENTO DE VACAS EN TODOS LOS MATADEROS DE LA REPÚBLICA”.-

Asunción, 7 de septiembre de 1989.-

VISTO: El Decreto Nº 23.829 de fecha 12 de enero de 1972 “POR EL CUAL SE REGLAMENTA EL FAENAMIENTO DE VACAS EN TODOS LOS MATADEROS DE LA REPÚBLICA”, y

CONSIDERANDO: Que el referido Decreto fue dictado con el propósito de reglamentar el Programa Nacional de Retención de Vientres, aprobado por Resolución del Honorable Consejo Nacional de Coordinación Económica en su sesión de fecha 9 de agosto de 1971.

- Que, los criterios utilizados actualmente en la selección del ganado vacuno, no solamente se basan en aspectos reproductivos o en la edad de los vientres.
- Que, atento al desarrollo sostenido que el país ha alcanzado en los últimos tiempos en el campo de la ganadería y fundamentalmente en el ganado vacuno, al objetivo propuesto en el citado Decreto ha perdido vigencia.

Por tanto,

El Presidente de la República del Paraguay

DECRETA:

Art. 1º.- Déjese sin efecto el Decreto Nº 23.829 de fecha 12 de enero de 1972 “por el cual se reglamenta el faenamiento de vacas en todos los mataderos de la república”, a partir de la fecha del presente Decreto.-

Art. 2º.- Comuníquese, publíquese y dése al Registro Oficial.-

FDO : Andrés Rodríguez

“ : Hernando Bertoni

DECRETO Nº 3.255.-

“POR EL CUAL SE PROHÍBE LA PRODUCCIÓN, IMPORTACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y UTILIZACIÓN DE SUSTANCIAS DE ACCIÓN HORMONAL PARA EL ENGORDE DE ANIMALES CUYAS CARNES Y SUB PRODUCTOS SE DESTINAN AL CONSUMO HUMANO Y SE REGLAMENTA EL USO DE OTRAS UTILIZADAS EN LA REPRODUCCIÓN ANIMAL”.-

Asunción, 19 de octubre de 1989.-

VISTO: Los Decretos Nos.: 19.268 del 17 de junio de 1966 y 22.444 de fecha 8 de junio de 1987, “Por el cual se prohíbe el uso de hormonas para engorde en el ganado, aves y otros animales de granja”, y “Por el cual se prohíbe la producción, comercialización y utilización de hormonas: estrógenos, tirostáticos, anabólicos y esteroides androgénicos y gestagénicos de uso pecuario” respectivamente, y

CONSIDERANDO: Que existen sustancias de uso veterinario que dejan residuos en carnes y que pueden producir efectos perniciosos en la salud humana como los anabólicos, las sustancias tirostáticas, el dietilestilbestrol de conocida potencialidad cancerígena y otras.

- Que, la carne es un componente importante de la alimentación de la población humana y que además constituye uno de los rubros principales de exportación de gran importancia para la economía nacional.
- Que, el Comité del “Codex Alimentarius” sobre los Residuos de los Medicamentos Veterinarios en los Alimentos recomienda reglamentar el uso de los productos que generen inquietud en la salud pública, dejen residuos y afecten el comercio internacional.
- Que, los requerimientos de los países compradores de carne son cada vez mayores, situación que obliga a los países productores a ejercer un control que lleve a reducir dichos residuos a niveles mínimos permitidos.
- Que, existen sustancias de acción hormonal necesarias para uso terapéutico o para mejora de la reproducción y cuya prohibición impediría la aplicación de métodos modernos como en la transferencia de embriones.
- Que, es necesario dictar normas que reglamenten el uso adecuado de los distintos productos que se utilizan en el tratamiento de animales.

Por tanto,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

DECRETA:

Art. 1º.- Queda prohibida la importación, fabricación, venta y uso de los productos veterinarios destinados a la promoción del crecimiento o engorde de animales de especies destinadas al consumo humano que en su formulación incluyan:

- a). Sustancias de efecto hormonal estrogénico y de acción tirostática.
- b). Anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente.
- c). Sustancias de acción anabólica estrogénico o androgénico y gestagénicos de origen exógeno o sintético, todas ellas consideradas aisladamente o en combinación en forma de implante.

Art. 2º.- Autorízase la importación, fabricación, venta y uso de los productos veterinarios que tengan las siguientes indicaciones:

- a). Superovulación.
- b). La inducción al celo y la ovulación.
- c). Controlar la función reproductiva en animales no destinados al engorde.

Art. 3º.- Autorízase la importación, fabricación, venta y uso de productos veterinarios que tengan como indicación terapéutica el tratamiento de alteraciones de la fertilidad.

Por ejemplo: Ser agente lateolítico.

Art. 4º.- Facultase al Ministerio de Agricultura y Ganadería para ejercer el control del cumplimiento de dicha prohibición, establecer las condiciones particulares de registro, venta, uso y empleo de los productos veterinarios autorizados y a dictar las penalidades aplicables por las contravenciones a la presente disposición.

Art. 6º.- Comuníquese, publíquese y dese al Registro Oficial.

FDO: Andrés Rodríguez

Resoluciones

Disposición Legal	Título	Fecha de sanción o dictamien- to	Institución emisora	Situación	
				Vigente	Derogada
Resolución Nº 307	Por la que se recomienda a la Dirección de Ganadería, la organización de un registro de animales reproductores importados.	2 de setiembre de 1946	MAG	X	
Resolución Nº 29	Por la cual se establecen normas para la inspección veterinaria de los mataderos de vacunos y mataderos de pequeños animales.	24 de febrero de 1961	MAG	X	
Resolución Nº 124	Por la cual se establecen las exigencias de carácter higiénico-sanitario y tecnológico que deben reunir los locales destinados a la elaboración de carnes cocidas y congeladas a exportarse a los Estados Unidos de Norteamérica.	15 de junio de 1963	MAG	X	
Resolución Nº 47	Por la cual se pone en vigencia a partir de la fecha de esta Resolución el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos, construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos frigoríficos y mataderos.	04 de marzo de 1971	MAG	X	
Resolución Nº 88	Por la cual se prohíbe la importación y/o introducción de animales en pie, domésticos y silvestres, productos y subproductos de origen animal provenientes de continentes o áreas geográficas donde existen enfermedades exóticas para el Paraguay.	5 de abril de 1978	MAG	X	
Resolución Nº 277	Por la cual se pone en vigencia, a partir de la fecha, el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos; de la construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos frigoríficos y mataderos.	12 de diciembre de 1983	MAG	X	
Resolución Nº 400	Por la cual se establecen normas higiénico-sanitarias por la importación de carne vacuna destinada al consumo interno.	23 de agosto de 1989	MAG	X Actualizada	
Resolución Nº 90	Que reglamenta la importación de carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal.	8 de mayo de 1996	MAG	X	
Resolución Nº 219	Que instituye el Registro de Establecimientos Ganaderos habilitados para la exportación y aprueba los formularios técnicos correspondientes.	4 de abril de 2002	MAG	X	
Resolución Nº 548	Por la cual se establecen requisitos para los establecimientos ganaderos de exportación y para la movilización de bovinos, con destino a frigoríficos habilitados por la Unión Europea y la República de Chile.	26 de agosto de 2002	MAG	X	
Resolución Nº 601	Por la que se establecen requisitos de selección de bovinos elegibles para la exportación de carne correspondiente a la Cuota Hilton.	24 de setiembre de 2002	MAG	X	
Resolución Nº 579	Por la cual se establecen los requisitos para los establecimientos ganaderos de exportación y para la movilización de bovinos con destino a frigoríficos habilitados para la república de Chile	31 de mayo del 2004	SENACSA	X	
Resolución Nº 819	Por la cual se aprueba el “Reglamento del Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP)”	4 de Julio del 2005	SENACSA	X	
Resolución Nº 1685	por la cual se aprueba el “reglamento del sistema de trazabilidad del Paraguay (SITRAP)”, VERSION III	24 de octubre del 2007	SENACSA	X	
Resolución Nº 1348	por la cual se aprueba el documento “requisitos generales para la exportación de carne a la unión europea	19 de agosto de 2008	SENACSA	X	
Resolución Nº 1378	Por la cual se aprueba el documento “Procedimiento requerido para la Certificación de los Cortes Hilton”	21 de agosto de 2008	SENACSA	X	
Resolución Nº 1350	Por la cual se establece calificación de faltas por incumplimiento del Reglamento del Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP); y de las Resoluciones del SENACSA Nº 578/04 y 579/04; y se determina las sanciones correspondientes	29 de julio de 2009	SENACSA	X	

RESOLUCIÓN Nº 307

“POR LA CUAL SE ENCOMIENDA A LA DIRECCIÓN DE GANADERÍA, LA ORGANIZACIÓN DE UN REGISTRO DE ANIMALES REPRODUCTORES IMPORTADOS”.-

Asunción, 2 de setiembre de 1.946.-

Vista: la nota Nº 422, de la Dirección de Ganadería, de fecha 5 de octubre de 1944, solicitando la autorización correspondiente para habilitar un “Registro de Animales Reproductores Importados”; y

CONSIDERANDO: necesario llevar una estricta anotación de los animales reproductores importados al país, a fin de facilitar estudios futuros de las características de las razas importadas y su adaptabilidad;

- Que, la Dirección de Ganadería, Institución encargada de la intervención sanitaria de los animales importados, dispone de los actos necesarios para la organización de las razas importadas y su adaptabilidad;
- Que con la implantación del antedicho “Registro” se podría aconsejar conveniencia de adquirir determinadas razas de animales para impulsar progreso de la pecuaria nacional:

Por tanto,

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA

RESUELVE:

Art. 1º.- Encomiendase a la Dirección de Ganadería, la organización de un “Registro de Animales Importados”, en el que se especificarán los siguientes datos: Fecha de introducción, Importador, Procedencia (provincia o zona), Raza, Número de animales por sexo y edad, Comprador, Destino (Departamento o partido), Nombre del establecimiento y estado sanitario (tuberculinización, brucelosis y otras afecciones).

Art. 2º.- La Dirección de Ganadería, de acuerdo a las experiencias anotadas en el mencionado “Registro”, aconsejará a los hacendados del país, cuales son las razas de animales que mas conviene a nuestro suelo y clima.-

Art. 3º.- Solicitar la colaboración de la Administración de Aduanas y demás autoridades civiles, para el fiel cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.-

Art. 4º.- Comuníquese a quienes corresponda y archívese.-

FDO: Arnaldo Valdovino Ministro.

Es copia: Secretario.-

RESOLUCIÓN Nº 29

“POR LA CUAL SE ESTABLECEN NORMAS PARA LA INSPECCIÓN VETERINARIA DE LOS MATADEROS DE VACUNOS Y MATADEROS DE PEQUEÑOS ANIMALES”.

Asunción, 24 de febrero de 1961.-

VISTA: la resolución Nº 27 de fecha 6 de febrero de 1945 “por al cuál se reglamenta la organización y las funciones de los Inspectores Veterinarios regionales”;

- La Resolución Nº 26 de fecha 29 de Enero de 1947 “por la cual se modifica el Art. 1º de la Resolución Nº 27 del 6 de febrero de 1945”;
- Lo prescripto por el Decreto N 8411 de fecha 18 de julio de 1918 “que reglamenta la Ley Nº 269 de fecha 3 de octubre de 1917” y que determina los establecimientos, animales y productos sujetos a la inspección veterinaria oficial.
- Siendo necesario que las inspecciones de los establecimientos estén de acuerdo a su importancia, a cargo de Médicos Veterinarios;
- Que en la actualizada se cuenta en el país con una Facultad de Agronomía y Veterinaria y por consiguiente con profesionales idóneos para tales funciones;

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

RESUELVE:

Art. 1º.- Los Mataderos de animales vacunos y de animales menores de la capital y zonas circunvecinas estarán controlados por Médicos Veterinarios graduados en la Universidad Nacional o con diploma revalidado.

Art. 2º.- Comuníquese a quienes corresponda y cumplido, archívese.

Fdo.: Dr. Ezequiel González Alsina
Ministro

RESOLUCIÓN Nº 124

“POR LA CUAL SE ESTABLECEN LAS EXIGENCIAS DE CARÁCTER HIGIÉNICO-SANITARIO Y TECNOLÓGICO QUE DEBEN REUNIR LOS LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE CARNES COCIDAS Y CONGELADAS A EXPONERSE A LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA”.-

Asunción, 15 de junio de 1963.-

VISTA: La necesidad de establecer las condiciones específicas que deben reunir los locales destinados a la elaboración de carnes cocidas y congeladas para su exportación a los Estados Unidos de Norteamérica; y

CONSIDERANDO: Que las condiciones y exigencias del mercado importador se hallan contemplados en el Decreto Nº 32.713 de fecha 27 de marzo de 1958, pero no obstante es necesario la reglamentación de esas exigencias;

- Que de las conversaciones mantenidas pro los técnicos e investigadores enviados pro el referido país, con funcionarios del Departamento de Ganadería se ha convencido la necesidad de establecer mayores exigencias para los establecimientos destinados a la preparación de carnes cocidas y congeladas para la exportación;
- Que es de fundamental interés para la economía nacional materializar toda iniciativa tendiente a incrementar nuestras exportaciones;

Por tanto,

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

RESUELVE:

Art. 1º.- Los establecimientos destinados a la preparación de carnes cocidas y congeladas deberán ajustarse en un todo a las exigencias de carácter higiénico-sanitario y tecnológico que establece el Decreto Nº 32.713 de fecha 27 de marzo de 1958, y poseer la correspondiente habilitación nacional.-

Art. 2º.- Los establecimientos estarán constituidos por dos secciones perfectamente separadas: la primera, integrada por la cámara de “pre-frio” y la sala de desposte, y la segunda, completamente aislada de la primera, estará formada por la Sala de Cocimiento, la sala de empaque y las cámaras de congelación. La unión entre ambas secciones estará dada por la boca de entrada de la máquina de cocimiento.

Art. 3º.- Sala de desposte: deberá tener paredes revestidas de azulejos hasta el cielorraso y éste, como así también el piso, serán de material impermeable y de fácil limpieza. Contara con grifos en cantidad suficiente para agua frio y caliente y desagües propios.

Si hubiera aberturas exteriores deberán cubrirse con tela que impidan la entrada de insectos y no dificultan en tránsito personal.

Las mesas serán de material impermeable y sobre los mismos, donde se trabaje con cuchillo, se podrá disponer de superficies de madera dura carente de olor y resina, de una medida aproximada de 0,30 x 0,40 cms.

Los rieles, ganchos y roldanas deberán ser de hierros revestidos de material inoxidable o plástico. Las zorras, cestos y bandejas serán de acero inoxidable.

Art. 4º.- Sala de Cocimiento: deberá reunir las mismas características de construcción e higiénico-sanitario que las descriptas anteriormente, las cañerías, tuberías, cables, etc., no podrán estar a la vista y las paredes no tendrán molduras salientes que permitan la acumulación de polvo y suciedad.

Contará con las aberturas indispensables para la alimentación de vapor y/o extractores mecánicos.

El equipo de cocimiento debe ser de cielo cerrado y tener capacidad para que los trozos alcancen en su interior la temperatura necesaria para que los de mayor tamaño de cada partida evidencien estar enteramente cocidos, vale decir, sin presentar sangre, ni proteínas incoagulables, no otra evidencia de cocimiento incompleto.

Cada cocimiento será individualizado por un número correlativo que se estampará en la envoltura que tenga contac-

to con el producto elaborado, anteponiendo el número de sello sanitario correspondiente al Inspector Veterinario actuante.

Art. 5º.- Sala de Empaque: deberá tener las mismas características constructivas e higiénico-sanitarias que las destinadas en el art. 3º. Es éstas salas no podrán haber otras instalaciones o implementos que los utilizados para el empaque y los equipos de lavado y desinfección.

Art. 6º.- Las carnes deberán de proceder de Mataderos y Frigoríficos habilitados para exportación y provenir de animales libres de enfermedades infecto-contagiosas.

Diariamente, antes de iniciar la tarea, se procederá al lavado y desinfección de todas las dependencias e implementos.

Una vez cocidas las carnes, se evitará toda posibilidad de contaminación y a tal fin, luego de escurridas y enfriadas se procederá a su empaque en recipientes impermeables y herméticos.

En ningún caso las carnes cocidas podrán volver a ambientes donde se depositen carnes crudas. Durante el enfriamiento, y si los trozos de carne debieran permanecer estacionados, se los colocará en recipientes cubiertos con telas esterilizadas.

Art. 7º.- El personal que desempeña en la segunda sección del establecimiento deberá disponer para su uso exclusivo y en zonas adyacentes al lugar de trabajo, de vestuarios, baños, duchas, lavados, etc. con agua fría y caliente, jabón y solución desinfectante, toallas de papel de uso único y depósitos de residuos.

Al iniciar la tarea se lavarán y desinfectarán las manos y usaran ropa adecuada (pantalón, blusa, gorro que provendrá directamente del lavadero envuelta en bolsas de tela o papel. Toda persona que entre en la sección deberá tomar idénticas precauciones. La transgresión a cualquiera de estas disposiciones dará motivo a que no se certifique la producción como carne cocida y congelada y se proceda a la inmediata desinfección del local.

Art. 8º.- En la entrada de las diferentes salas deberán colocarse bandejas o recipientes conteniendo una solución antiséptica a base de hipoclorito.

Art. 9º.- El transporte se hará en camiones lavados y desinfectados previamente, e igual temperamento se adoptará con la bodega de los barcos.

Art. 10º.- La Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento hará cumplir rigurosamente todas las medidas enunciadas y adoptará aquellas que en cada caso las circunstancias aconsejaran.

Art. 11º.- Comuníquese a quienes corresponda y archívese.

FDO: Exequiel González Alsina

Ministro

Es copia: María V. Quiroz V.

Secret. Tec. Dirrec. Normas y Control

Agropecuario y Forestal.

RESOLUCION Nº 47

POR LA CUAL SE PONE EN VIGENCIA, A PARTIR DE LA FECHA DE ESTA RESOLUCION, EL REGLAMENTO DE INSPECCION DE CARNES Y SUBPRODUCTOS, CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORIFICOS Y MATADEROS.

Asunción, 4 de marzo de 1971.

VISTA: La presentación hecha a este Ministerio por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, en la cual eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos, Construcción e Ingeniería Sanitaria de Establecimientos Frigoríficos y Mataderos, y

CONSIDERANDO: Que es necesario actualizar las disposiciones vigentes referentes al control higiénico-sanitario de las carnes y subproductos de origen animal atento a los avances de la tecnología sanitaria moderna;

- Que la República del Paraguay como país exportador de carne debe mantener actualizada su Reglamentación conforme a las exigencias de los países compradores;

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

RESUELVE:

Art. 1º: Apruébase y póngase en vigencia el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos, Construcción e Ingeniería Sanitaria de Establecimientos Frigoríficos y Mataderos, que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados como así mismo la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.

Art. 2º: La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Art. 3º: Este Reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha de esta Resolución, en todo el ámbito de la República.

Art. 4º: Comuníquese a quienes corresponda y archívese.

MINISTRO

REGLAMENTO DE INSPECCION DE CARNES Y SUBPRODUCTOS, CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORIFICOS Y MATADEROS.

CAPÍTULO I

1. DEFINICIONES GENERALES

1.1. Definición de Reglamento

Se entiende por reglamento las normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación oficial dedicados a elaborar carne, sus subproductos y derivados.

1.1.1. Ámbito de aplicación

Este reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República y su aplicación se hará de acuerdo con la Ley N° 269.

1.1.2. Inspector Veterinario

Se entiende por Inspector Veterinario al Médico Veterinario perteneciente a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal que practica el contralor higiénico-sanitario de las carnes, sus subproductos y derivados en todas sus etapas.

1.1.3. Ayudante Veterinario

Se entiende por Ayudante Veterinario al empleado estatal idóneo, que siguiendo directivas del Inspector Veterinario, los secunda en sus tareas.

1.1.4. Condiciones o requisitos

Se entiende por condiciones o requisitos las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y vehículos para ser habilitados. Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

1.1.5. Aprobación incondicional

Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de la carne, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.

1.1.6. Comiso o decomiso

Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyase en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.

1.1.7. Retenido, detenido o intervenido

Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.

1.1.8. Rechazado

Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido con este Reglamento, sin dar lugar a comiso.

1.1.9. 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.

- 1.1.10. Alimento enriquecido**
Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componente de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento que se desea enriquecer.
- 1.1.11. Alimentos alterados, adulterados o falsificados**
Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia.
- 1.1.12. Animal**
Se entiende por animal, para este reglamento la unidad viva de especies zoológicas, de elaboración permitida en establecimientos habilitados al efecto.
- 1.1.13. Faena**
Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión, se incluye en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.
- 1.1.14. Res**
Se entiende por res, para este reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado.
- 1.1.15. Media res**
Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
- 1.1.16. Carne**
Se entiende por carne la parte muscular de las reses faenadas, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.
Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos y otra especie comestible.
- 1.1.17. Productos cárneos**
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:
productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne);
productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos);
productos de la pesca: cuando se refieran a pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada destinada a la alimentación humana.
- 1.1.19. Subproductos de origen animal**
Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que procedan de animales muertos por enfermedad o naturalmente.
- 1.1.20. División de subproductos elaborados y no elaborados**
Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, cebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).
- 1.1.21. División comestible y no comestible**
Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado anterior, se dividen en: comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) y no comestibles para la especie humana (cebo, cuero, pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).
- 1.1.22. Corte**
Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.
- 1.1.23. Trozo, pedazo o recorte**
Se entiende por trozo, pedazo o recorte la parte de la res que no conforme a la definición de corte.
- 1.1.24. Vísceras**
Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

- 1.1.25. **Achuras**
Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras de los animales mamíferos.
- 1.1.26. **Menudencias**
Se entiende por menudencias, el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón, hígado y riñones de los animales mamíferos.
- 1.1.27. **Elaboración**
Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.
- 1.1.28. **Establecimientos**
Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 1.1.29. **Frigorífico**
Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.
- 1.1.30. **Matadero**
Se entiende por matadero, el establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.
- 1.1.31. **Inspeccionado o Insp.**
Se entiende por “Inspeccionado” o “Insp.”, la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes y otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este reglamento.
- 1.1.32. **Fábrica de productos de origen animal.**
Se entiende por fábricas de productos de origen animal el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.
- 1.1.33. **Medio de transporte**
Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados, fuera del establecimiento.
Estos medios deben ser habilitados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.

CAPÍTULO II

2. REGIMEN DE HABILITACIONES

EXIGENCIAS DEL RÉGIMEN DE HABILITACIONES

2.1. Exigencias

Los establecimientos que reúnen las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación oficial, deben cumplir, además, los siguientes requisitos.

2.1.1. **Habilitación**

Todo establecimiento donde faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

2.1.2. **Solicitudes**

Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas ante la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y contendrán las siguientes enunciaciones:

Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real;
Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección;
Declaración jurada de la capacidad diaria máxima de faena;
Certificado de habilitación anterior, en caso de rehabilitación.

2.1.3. **Documentación que acompaña a la solicitud.**

La solicitud debe estar acompañada de la siguiente documentación:

Memoria detallada descriptiva del establecimiento;
Plano de toda la planta en escala, uno en dos mil (1:2000), con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si lo poseyera, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
Plano de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los afluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos, ubicación de los principales equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distri-

bución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. Estos planos deberán completarse con más detalles cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal así lo solicite. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1:100). Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades lux; Planos de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambiente de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes;

Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades oficiales y/o municipales competentes;

Memoria descriptiva de las actividades a realizar por especialidad.

TASAS POR SERVICIOS DE INSPECCIÓN

2.2. Asignación de la Tasa

La asignación de la Tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establece el Decreto Ley Nº 460.

2.2.1. Plantas no comunes

Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

2.2.2. Sacrificio de animales no incluidos en el Decreto Ley 460

Por el faenamiento de animales no comprendidos en el Decreto Ley Nº 460, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal fijará provisionalmente las tasas correspondientes sobre la base de las existentes para actividades análogas y el Ministerio de Agricultura y Ganadería la incluirá oportunamente en dicho Decreto Ley.

2.2.3. Unidades comunes

Las cámaras frigoríficas y otras secciones de elaboración y/o industrialización que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, queden exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por lo que se ha abonado la tasa respectiva.

2.2.4. Renovación de habilitación

Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Acordada la habilitación correspondiente, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderla y/o reponerla, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.

2.2.5. Habilitación precaria

Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, vencido dicho término sin que la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal hubiere ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.

2.2.6. Habilitación definitiva

Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal la habilitación pasará a tener carácter definitivo.

2.2.7. Plazos para la adecuación de establecimiento

Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este Reglamento se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

2.2.8. Fecha de pago de la tasa

La asignación que tribute por servicio de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasas por unidad inspeccionada o materia prima destinada para la elaboración de productos comestibles se abonarán dentro de los diez (10) días siguientes al mes en que se hubieren devengado. Este importe se depositará en el Banco Central del Paraguay - Cuenta Especial Nº 226 de Tasas y Servicios Obligatorios del Ministerio de Agricultura y Ganadería. La falta de pago de las sumas correspondientes en la fecha indicada de vencimiento implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado debiendo abonar en concepto de multa el 10% de la tasa corres-

- pondiente, por cada día de atraso hasta el vencimiento del mes. Si en este lapso no regularizase el pago se le retirará inmediato el servicio de inspección veterinaria.
- 2.2.9. **Comunicación de modificaciones del volumen**
Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.
- 2.2.10. **Transferencia**
La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación.
- 2.2.11. **Traslado de local**
Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.
- 2.2.12. **Modificaciones en el establecimiento**
Las modificaciones o ampliación del establecimiento, locales o instalaciones, no podrá ser realizada sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 2.2.13. **Locales anexos e independientes**
El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementario de los mismos.
- 2.2.14. **Caducidad de la habilitación**
Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento por más de un (1) año ininterrumpido.
- 2.2.15. **Rehabilitación**
La rehabilitación deberá solicitarse cada año y en todos los casos solo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.
- 2.2.16. **Suspensión del servicio de inspección veterinaria**
Ante cualquier transgresión a los apartados 2.2.8 y 2.2.9 la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del servicio de inspección veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el orden oficial. Asimismo la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal queda facultada para revocar la habilitación otorgada.
- 2.2.17. **Suspensión de habilitación**
Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los proyectos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones dictadas con fines de Policía Sanitaria, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá suspender hasta treinta (30) días o revocar la habilitación del establecimiento cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.
- 2.2.18. **Colaboración de funcionarios**
Las autoridades municipales, políticas y administrativas del interior de la República, cooperarán para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.
- 2.2.19. **Prohibición de establecimientos simultáneos**
Los establecimientos sujetos a inspección veterinaria oficial no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.
- 2.2.20. **Régimen animal-hora**
Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen "animal-hora". Se entiende por régimen "animal-hora", el máximo de sacrificio de cabezas con relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa metros de rieles, evacuación efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias

- complementarias.
- 2.2.21. **Producción-día**
Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de superficies de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.
- 2.2.22. **Productos no comestibles**
Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos “no comestibles”, se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

CAPÍTULO III

3. CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES

3.1. Ubicación

Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos:

Emplazamiento en terrenos normales no inundables;

Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales;

Distantes 1 (un) kilómetro como mínimo de zona por que su característica deben considerarse como residencial;

Contar con abastecimiento abundante de agua potable;

Estar situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas;

La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales;

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. Vías de acceso

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser perimetrados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.

3.1.2. Cerco perimetral

Los establecimientos deberán estar circundadas en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena, deberá ser contruidos de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de 2 metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

3.1.3. Iluminación

El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendida entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades luz.

3.1.4. Desembarcadero de hacienda

Todos los establecimientos que reciban hacienda transportadas por medios mecánicos, como mínimo deberán disponer de una rampa para descarga. 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 de metal 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.

3.1.5. 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. Los potreros que se utilicen para depósito no podrán hallarse dentro del área que demarque el cerco perimetral.

3.1.6. Aislamiento de corrales

El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otra dependencia, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.

3.1.7. Capacidad de receptividad

La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y

- cincuenta (2,50) centímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de un metro con veinte (1,20) centímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.
- 3.1.8. **División de secciones**
Cuando la superficie de los corrales supere los dos mil (2.000) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.
- 3.1.9. **Superficie máxima de un corral**
En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los dos mil (2.000) metros cuadrados. La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará constituida por un espacio abierto libre.
- 3.1.10. **Pisos y desagües**
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 de dos (2%) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.
- 3.1.11. **Evacuación efluentes**
Los pisos de los corrales de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. 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 los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluyan hacia los pisos de las mangas o a otro solados o terrenos de las zonas circundantes.
- 3.1.12. **Vallado de los corrales**
El vallado de los corrales deberá ser de caños metálicos o cualquier otro resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuere aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con setenta (1,70) centímetros para bovinos y equinos y de un (1) metro para ovinos y porcinos.
- 3.1.13. **Techos de corrales**
Una razonable porción de los corrales y mangas tendrán techos de material atérmico e incombustible.
- 3.1.14. **Ventilación**
Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un metro con setenta (1,70) centímetros de altura deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.
- 3.1.15. **Bebederos**
Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos deberán ser potables, no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático o flotante de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menos de un (1) metro por cada cincuenta (50) metros de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral no será menor de cincuenta (0,50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (0,50) y ochenta (0,80) centímetros.
- 3.1.16. **Comedero**
Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un (1) metro de comedero, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.
- 3.1.17. **Iluminación**
En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre setenta (70) a ciento cincuenta (150) unidades lux en servicio.

NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS

3.2. Limpieza de corrales y mangas

Cada veinticinco (24) horas como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corra-

les y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua tratada y 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 atmósfera y media (1,5) de presión.

3.2.1. Pintura de corrales y cercos

Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con pintura lavable de color claro (blanco y verdoso) en cada oportunidad que la inspección veterinaria lo considere necesario.

3.2.2. Desinfección de corrales en caso de enfermedades infecto-contagiosas

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 algunos de los siguientes agentes:

Hipoclorito cálcico:

Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve por ciento (29%) de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete (7) por ciento;

Hipoclorito sódico:

Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo, por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción de dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalente al dos mil (2.000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;

Cresoles:

Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al tres por ciento en solución acuosa; Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;

Fenol:

Fenol bruto: Se emplea en solución acuosa al tres (3) por ciento;

Formol:

Se emplea en solución acuosa al uno (1) por ciento;

Lechada de cal:

Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones de diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente cincuenta (50) milímetros de agua a cien (100) gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio;

Lechada de cal o hidróxido de sodio:

Lechada de cal o hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción de dos (2) al cinco (5) por ciento;

Hidróxido de sodio:

Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién separada, en la proporción de dos (2) al cinco (5) por ciento.

3.2.3. Otros bactericidas

De emplearse otros bactericidas deberán previamente ser aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

3.2.4. Corral de observación y cepo

Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección 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.

3.2.5. Corral de aislamiento

Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados. Superando los mil (1000) animales diario sacrificados; el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento.

3.2.6. Vallado del corral de aislamiento

El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o 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 pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

3.2.7. Puerta de acceso

La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable. Tanto el corral de observación como el corral de aislamiento en la parte externa debe contar con un lavamanos con mando a pedal; debe proveerse de jabón líquido y toallas de uso único.

- 3.2.8. **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 del corral podrá 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.
- 3.2.9. **Iluminación**
La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades lux.
- 3.2.10. **Otras exigencias**
Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.
- 3.2.11. **Estercolero**
Si fuese necesario, los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, en el que reunirá las siguientes condiciones mínimas; paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido anti-insecto y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro del estercolero.
- 3.2.12. **Lavado de camiones**
Anexo de los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizadas de un largo mínimo de doce (12) metros y un ancho no menor de cuatro (4) metros. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. La presión del agua a la salida del pico no será menor de una (1) atmósfera. Los desagües responderán a las especificaciones del presente capítulo.
- 3.2.13. **Desinfección de camiones**
Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.
- 3.2.14. **Responsabilidad del cumplimiento del lavado**
El Servicio de Inspección Veterinaria deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados.
- 3.3. **Ubicación**
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. **Puerta de acceso**
La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante.
- 3.3.4. **Protección anti-insectos**
Todas las aberturas estarán dotadas de mallas anti-insectos de material inoxidable.
- 3.3.5. **Desagües**
Esta sala tendrá un sistema de desagües 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.
- 3.3.7. **Iluminación**
La iluminación de los últimos planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
- 3.3.8. **Ventilación**
La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.
- 3.3.9. **Catres**
Para la utilización 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.
- 3.3.10. **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, pileta 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.

3.3.11. Ubicación de los elementos laborales

Los elementos e instrumentos descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local no pudiendo ser retirado del mismo sin previo de la Inspección Veterinaria.

3.3.12. Antisépticos

En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

3.3.13. Desinfección del calzado

En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para la limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.

3.3.14. Higiene del personal

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

DIGESTOR

3.4. Digestor para esterilización de cadáveres

En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, provenientes de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transportes, por distintas causas.

3.4.1. Digestor

Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.

3.4.2. Presión y temperatura

En el digestor deberá producirse la 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, por el tiempo que establezca el Servicio de Inspección Veterinaria de acuerdo al material y causa que motiva el comiso para cuyo control deberá estar provistos de manómetros y termómetros. Al finalizar la operación deberá estar libre de gérmenes patógenos.

BAÑADERO

3.5. Bañadero

Los bovinos, equinos 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 afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

3.5.1. Pisos

El piso será impermeable y antideslizante.

3.5.2. Medidas de bañaderos

El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de diez (10) metros, calculado sobre la base de una matanza de cien (100) cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se construirá otro paralelo en sistema doble.

3.5.3. Altura

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

3.5.4. Disposición de los picos

El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo secciones transversales de picos aspersores de agua. Cada sección estará formada por once (11) picos distribuidores; uno (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo.

3.5.5. Cantidad de agua

La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósfera. Estas cifras serán sujetas a reajuste por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

3.5.6. Ganado menor

Para ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descriptas 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.

3.5.7. Iluminación

La iluminación será de ciento cincuenta (1,50) unidades lux.

RAMPA**3.6. Rampa para acceso a matanza**

En los casos de matanza en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.

3.6.1. Pasadizo en la rampa

Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivo de tranqueras o cierre a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.

3.6.2. Piso

El piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máximo no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento.

PLAYA DE FAENA**3.7. Las playas de faena de especies diferentes deben hallarse independientes unas de otras.****3.7.1. Uso de la playa de faena**

Cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes la labor se hará previa desinfección total, y entre ambas faenas deberá transcurrir un tiempo mínimo de ocho (8) días.

3.7.2. División de la playa

La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en local independiente y zonas intermedias y limpias que podrán estar mancomunadas en su mínimo ambiente.

3.7.3. Zona sucia o séptica

Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina serán volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismos o dispositivos para insensibilización), degüello y sangría optativamente, desuello de cabeza y manos.

3.7.4. Porcinos

Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escalado y pelado.

3.7.5. Zona intermedia

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

3.7.6. 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.

3.7.7. Desniveles en playas 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 intermedias y limpias estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa.

3.7.8. 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.

3.7.9. 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, maneado y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de construir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

3.7.10. Recepción de sangre

En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el apartado anterior 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 depósitos 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.

- 3.7.11. **Pisos**
Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea el terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos, 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.
- 3.7.12. **Comunicación 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 del 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.
- 3.7.13. **Duchado en vacunos y equinos**
En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso de este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.
- 3.7.14. **Frisos**
Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros como mínimo. Previa aprobación por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos, y siempre con terminación de un color blanco o claro, utilizando para el efecto una pintura lavable.
- 3.7.15. **Paredes**
La parte superior restante de las paredes será revocada en fino e impermeabilizada con pintura de color claro.
- 3.7.16. **Angulos**
En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forma éstos serán redondeados.
- 3.7.17. **Angulos de columnas**
Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.
- 3.7.18. **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 diámetro.
- 3.7.19. **Aguas servidas**
Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.
- 3.7.20. **Piso en el sector de lavado de medias reses**
En el sector de lavado de la medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente.
- 3.7.21. **Techos**
La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 3.7.22. **Ventilación**
Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un metro (1) cuadrado, mediante ventana o aberturas cenitales. Podrá asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.
- 3.7.23. **Abertura al exterior**
Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla anti-insectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.
- 3.7.24. **Antepechos 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 interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared.

- 3.7.25. **Iluminación**
Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterara el color natural de las reses.
- 3.7.26. **Conductores eléctricos**
Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. 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.
- 3.7.27. **Productos comisados**
Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción 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.
- 3.7.28. **Zorras**
Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificaciones de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existen 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, previa a su retorno a la playa.

CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DE EQUIPOS

- 3.8. **Manga o cajón de sacrificio**
La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado o bovinos y equinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales.
- 3.8.1. **Manga con varias secciones**
Según sea la velocidad de faena de la planta deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.
- 3.8.2. **Piso de la manga**
El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.
- 3.8.3. **Paredes laterales y pisos móviles**
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.
- 3.8.4. **Corral o manga para cerdos**
Los corrales para cerdos deberán poseer un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de un metro veinte (1,20) centímetros, desde el punto más alto del piso, este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre paredes y piso y de las paredes entre sí será redondeado; o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón donde se efectuará la insensibilización para su posterior maneado y enganche en el riel de sacrificio. El piso deberá ser de material impermeable y antirresbaladizo.
- 3.8.5. **Iluminación**
En los sitios de sacrificios la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux, como mínimo.
- 3.8.6. **Equipos de inspección de vísceras. Sistema 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 estas con las primeras.
- 3.8.7. **Transporte de vísceras**
Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, 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 vísceras, rejas 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.

- 3.8.8. Compartimientos**
Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrido de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.
- 3.8.9. Higienización de compartimientos**
Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos par un nuevo uso, éstos se encuentran perfectamente higienizados.
- 3.8.10. Transporte de vísceras por carro**
Puede optarse en reemplazo del sistema descripto en el apartado anterior por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.
- 3.8.11. Conformación de los carros**
Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.
- 3.8.12. Compartimiento para el aparato gastrointestinal**
Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.
- 3.8.13. Bandeja para otros órganos**
En su parte inferior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón, hígado y riñones.
- 3.8.14. Transporte y limpieza de carros**
Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descargas respectivas, no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.
- 3.8.15. 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.
- 3.8.16. Material de rieles**
Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
- 3.8.17. Rieles en zona sucia**
El riel, en la zona sucia tendrá, para las especies bovina y equina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4,80) centímetros 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.
- 3.8.18. Rieles de sangría**
Los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.
- 3.8.19. 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.
- 3.8.20. Rieles para bovinos y equinos**
Los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.
- 3.8.21. Sierras**
Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado, 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 permeable de 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 dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

3.8.22. Palcos para la Inspección Veterinaria

Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglandulas de los cuartos posteriores. 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.

3.8.23. Zorras o carros de uso general

Las zorras o carros de uso general, serán construidas 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. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificado con la palabra “incomestible”, pintada de color violeta.

3.8.24. Zorras o carros para comiso

Los materiales y la construcción de zorras o carros para comiso serán similares a los de uno general debiendo contar, además, con tapa a 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.

3.8.25. Tubos para evacuación 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, aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y deberán ser removibles. Los que se utilicen para productos incomestibles 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.

3.8.26. Ganchos

Los ganchos que se hallen en contacto con las reses no deben contener más de un (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc y otras impurezas ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.

3.8.27. Bandejas

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

3.8.28. Lavado de serosas

Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

3.8.29. Lavado de medias reses

Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La presión del agua será de una (1) atmósfera como mínimo. El piso del túnel o del área de este sector de lavado, 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.

3.8.30. Iluminación

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 trescientos (300) unidades lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

3.8.31. Lavados y esterilizados

Las playas de faena deberán estar provistos de lavados 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 colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagüe mediante interposición de cierre sifónico. El cincuenta (50) por ciento de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar las herramientas y utensilios. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien (100) grados como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

- 3.8.32. **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.
- 3.8.33. **Esterilizadores**
Los esterilizadores deben ser contruidos de metal resistente a la corrosión y deben tener un tamaño suficiente para la inmersión completa de cuchillos, chairas, sierras y otros implementos en agua caliente escaldante, y no deben poseer tapas.
- 3.8.34. **Grifos para conexión de mangueras**
Grifos para conexión de mangueras deben instalarse en la planta, un lugares convenientes para efectuar limpiezas. El empleo de mangueras muy largas debe evitarse en lo posible. Debe contarse con adecuados carreteles o colgaderos para las mangueras.
- 3.8.35. **Tanques de escalado y máquinas peladoras**
El material empleado en la construcción de tanques de escalado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Deberá contar con boca de salida del 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 del vapor.

EXIGENCIAS OPERATIVAS

3.9. Baño de animales a sacrificar

Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión.

- 3.9.1. **Zona sucia. Sacrificio**
El sacrificio de animales bovinos y equinos deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.
- 3.9.2. **Insensibilización. Excepción por razones religiosas**
La insensibilización se efectuará por conmoción, electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a las estipuladas por este Reglamento, cuando medien razones atendibles de índole religiosas.
- 3.9.3. **Izado al riel de sangría**
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 e izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido.
- 3.9.4. **Sangrado**
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 bazos en la proximidad del corazón. Para el efecto deberá utilizarse 2 (dos) cuchillos: 1 (uno) exclusivamente para seccionar el cuero, y el otro para el corte de músculos y bazos.
- 3.9.5. **Tiempo de desangrado**
El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de 2 (dos) minutos. Sangrado el animal, se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de la cabeza.
- 3.9.6. **Inspección de espacios interdigitales**
La Inspección Veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento será desarticulados en el cargo los miembros anteriores sin separarlo de la res. Posteriormente serán eliminadas las astas.
- 3.9.7. **Zona intermedia. Desollado**
Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el "Riel aéreo". En el primer caso la res es descendida por medio de un guinche a los catres donde se procederá a su desollado en posición de cúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y solo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Finiquitada esta operación se procederá al desollado del vientre, flanco o ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostienen a la res por los tendones de aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la

enucleación del ano. Siguiendo la operación se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación se desollarán la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo el encarrilamiento de la res se seccionará la sínfisis pública. Con la res suspendida en los rieles, se continuará con el desollado correspondiente a la tabla del cuello y así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido en su totalidad y la cabeza desarticulada. El cuero debe ser retenido de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.

3.9.8. **Duchado de cabeza**

Una vez separada del cuerpo del animal, en un compartimiento habilitado para el efecto, se procederá al duchado de la misma para eliminar los restos de sangre y el regurgitamiento gástrico, debiendo adoptarse dispositivos especiales para que acompañe a la res hasta su inspección final.

3.9.9. **Eviscerado**

Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá a la extracción de la ubre y luego se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado y útero de las hembras y próstata en los machos.

Estas vísceras deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicado separadamente el hígado de las demás. El pellejo perineal debe cortarse lateralmente por el ano, dejando intacto el músculo esfínter externo. La incisión en la cavidad pélvica para eliminar el intestino ciego debe hacerse con un cuchillo limpio. El recto se ata entonces en forma de cerrar el cuello de la vejiga. Debe hacerse una ligadura en el punto donde el intestino delgado parte del estómago y el punto donde el esófago se une a la panza.

En cada uno de esos dos puntos, debe hacerse dos (2) ligaduras de unas cuatro (4) pulgadas entre sí, eliminando el contenido de la porción relativa del intestino o del esófago respectivamente antes de hacer el segundo nudo de modo que los tejidos puedan separarse con un cuchillo entre las ligaduras sin que se derrame el contenido. En este momento, personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándulas. Eliminado los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea, órganos que con el hígado serán metidos a examen de la Inspección Veterinaria.

En todos los casos las vísceras torácicas abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde la Inspección Veterinaria procederá al examen final.

3.9.10. **Serrado**

Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.

3.9.11. **Zona limpia. Inspección**

Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la Inspección Veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.

3.9.12. **Lavado**

Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frigoríficas.

3.9.13. **Sistema del riel aéreo**

Cuando se utilice el sistema de riel aéreo, todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuará con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final. En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por desolladores mecánicos o aparatos neumáticos.

Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.

3.9.14. **Porcinos**

Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiendo efectuarse esta operación en un corral especial.

Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escalado en agua a temperatura adecuada o en su

defecto el depilado podrá hacerse por flameado. Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descripta para la especie bovina.

Cuando las normas del país importador lo exijan, no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses. Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final.

SALA DE OREO

3.10. Playa de Oreo

Los establecimientos faenadores que no oreen en cámara frigoríficas, deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos de cincuenta (50) por ciento de la capacidad de matanza para la que están habilitadas.

3.10.1. Exigencia para la playa de oreo

La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive;

Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta dos metros y medio (2,5) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro;

Techo revocado y pintado de blanco o colores claros;

Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y techos redondeados;

Ventilación suficiente;

Cierre al exterior con cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

3.10.2. Rieles

Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

3.10.3. Playa de oreo

La playa de oreo puede ser común para bovinos y porcinos siempre que se use en forma alternada.

CÓDIGO DE COLORES

3.11. Para el presente Reglamento queda establecido el siguiente Código de Colores y los que en lo sucesivo agregue la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio, elementos de lucha
contra incendio y agua potable

Rojo

Vapor de agua

Naranja

Combustibles (líquidos y gases)

Amarillo

Aire comprimido

Azul

Electricidad

Negro

Vacío

Castaño

Agua fría

Verde

Agua caliente

Verde con franjas color

naranja

Productos comestibles

Blanco

Productos incomedibles

Violeta

Productos peligrosos

Gris

Amoniaco

Gris con franjas naranja.

En algunos sectores se

recomienda además

inscribir la palabra

AMONIACO

Cloaca

Gris con franjas violeta.

CAPÍTULO IV

4. OBRAS SANITARIAS

EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS Y PRODUCTOS DE DESECHO

4.1. Desagües, presentación de planos y memoria descriptiva

Los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento, que soliciten habilitación, deberán elevar a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, planos y memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

4.1.1. Establecimientos actualmente habilitados

Los establecimientos que en la actualidad se hallen en funcionamiento, cumplirán en el plazo que fije la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, con lo exigido en el apartado anterior.

- 4.1.2. **Tratamiento y purificación de aguas**
 Todos los establecimientos que no contaren con la provisión de agua de CORPOSANA deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación del mismo.
- 4.1.3. **Evacuación de agua**
 La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente capítulo.
- 4.1.4. **Cámaras sépticas o plantas purificadoras de plantas servidas**
 Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
- 4.1.5. **Aprobación de desagües**
 La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.
- 4.1.6. **Separación de las canalizaciones de desagües**
 La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal reglamentará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.
- 4.1.7. **Separación de sangre**
 En todos los casos deberá separarse la sangre proveniente de la matanza cuya descarga a desagüe no se admitirá bajo ningún concepto.
- 4.1.8. **Otorgamiento de plazos para reacondicionar desagües**
 La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal reglamentará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagüe, dentro de los establecimientos.

EXIGENCIAS PARA DESAGÜES DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES

- 4.2. **Condiciones de desagües**
 Todo establecimiento con una faena superior a cien (100) animales diarios, debe cumplir las siguientes exigencias: mínimas sin perjuicio de otras que establezca la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y los organismos a cargo del control de cuerpos de agua, y/o canalizaciones receptoras de desagües.
- 4.2.1. **Separación de desagües**
 Los desagües de corrales, faena o industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo en su última caída.

REGIMEN DE AFLUENTES

- 4.3. **Condición del agua potable**
 El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.
- 4.3.1. **Periodicidad de análisis**
 Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
- 4.3.2. **Condiciones de las aguas**
 El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones de potabilidad.
- 4.3.3. **Laboratorios**
 Los análisis químicos y bacteriológicos podrán ser efectuados en los Laboratorios que la Dirección de Normas Agropecuario y Forestal autorice para tal efecto.
- 4.3.4. **Circuito de aguas no potables**
 Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
- 4.3.5. **Recorrido de cañerías**
 No se permitirá el pago de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.
- 4.3.6. **Cálculo de necesidad de agua**
 El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen e industrialicen vacunos y equinos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

4.3.7. **Identificación de cañerías**

Las tuberías conductoras de agua potable, no potable y servida serán identificadas con los colores establecidos en el Capítulo III.

CAPÍTULO V

5. CAMARAS FRIGORIFICAS

5.1. Definición

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

5.1.1. Validez para todos los tipos de establecimientos

Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

5.1.2. Capacidad

La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, según el producto a almacenar, enfriar o congelar, y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN E HIGIENICO-SANITARIOS

5.2. Pisos

El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacables por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con las paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

5.2.1. Paredes

Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland o bien estar construidas en hormigón armado. En su interior estarán revocadas de azulejos u otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado, aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. El exterior también se hallará revocado en forma de evitar el paso de la humedad.

5.2.2. Techo

El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

5.2.3. Material aislante

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

5.2.4. Puertas

Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera u otro material, siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local.

Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

5.2.5. Columnas

Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

5.2.6. Antecámaras

Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.

5.2.7. Iluminación

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

5.2.8. Estanterías

Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso de determinan en este momento Reglamento.

5.2.9. Ventilación

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

5.2.10. Rieles para porcino

Para cerdos 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.

5.2.11. Rieles. Separación 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.

5.2.12. Alarma interna

Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior para seguridad del personal.

SISTEMA DE REFRIGERACION**5.3. Sistema de refrigeración**

Queda permitido cualquier 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.

5.3.1. Aprobación de equipos y sistemas

Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principio del sistema, deberán ser aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañadas de planos y especificaciones de funcionamiento.

5.3.2. Protección contra el goteo de condensación

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentran 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.

5.3.3. Evaluación de la capacidad de trabajo

La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 5.3 y 5.3.1 y considerando además la potencia de generación electro-motriz del establecimiento.

ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS CARNEOS Y DERIVADOS**5.4. Almacenaje. Rejillas de madera**

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso.

Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

5.4.1. Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o productos almacenados en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

5.4.2. Prohibición de depositar productos de distintas especies

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, productos y derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria.

5.4.3. Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas

En toda oportunidad en que se desocupe una cámara frigorífica, no podrá ser utilizada nuevamente sin autorización de la Inspección Veterinaria.

5.4.4. Estibado. Prohibición

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

5.4.5. Disposición 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**5.5. Limpieza, pintado y desinfección**

Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

CONTRALOR AMBIENTAL**5.6. Termómetro, psicrómetro higrómetro**

Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicómetro, higrómetro higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria.

TECNICA DE REFRIGERACION PARA LOS DISTINTOS PRODUCTOS**5.7. Reses vacunas y equinas 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 una máxima de cuatrocientos (400) kilogramos. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta tres (3) medias reses.

5.7.1. Reses vacunas y equinas en cámaras de conservación

Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses.

5.7.2. Reses. Vacunos o equinos tipo "Conserva"

En las reses vacunas o equinas tipificadas como "manufactura" o "conserva", se admitirá su almacenamiento en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los apartados 5.7 y 5.7.1 según sea el caso.

5.7.3. Cámara de observación

Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio dentro de las cámaras generales, aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.

5.7.4. Capacidad frigorífica 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 en no más de cuarenta y ocho (48) horas de su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1½) grados centígrados bajo cero.

5.7.5. Cámaras de conservación de productos enfriados

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

5.7.6. Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Congelación

La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en la misma con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grados centígrados 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. La temperatura en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

5.7.7. Cámara de conservación 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.

5.7.8. Modificación de la capacidad frigorífica

En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos deberá ser notificado a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal a efectos de adoptar las medidas que estime el caso.

5.7.9. Prohibición 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.

5.7.10. Prohibición de 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.

CAPÍTULO VI**6. DEPENDENCIAS AUXILIARES****6.1. Definición**

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.

6.1.1. Enumeración 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. Hojalatería;
- f. Fábrica de bolsas;
- g. Depósito de envases;
- h. Depósito de mercaderías envasadas;
- i. Depósito de sal;
- j. Depósito para subproductos incomedibles.

6.1.2. Sala de máquinas grupo electrógeno

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

6.1.3. Construcción, iluminación, ventilación, agua caliente

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

6.1.4. Disponibilidad de energía

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

6.1.5. 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 máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

6.1.6. Almacenamiento de útiles 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 sección estará aislada de cualquier otra dependencia.

6.1.7. 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.

6.1.8. Carpintería

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 estar 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 hallares aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

6.1.9. Fabricación de envases

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

6.1.10. Fábrica 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.

6.1.11. Depósito de envases vacíos

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

6.1.12. Depósito de envases llenos**6.1.13. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles envasados o no.**

- 6.1.14. **Depósito 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, con piso impermeable. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima que sea inferior a diez (10) grados al punto de fusión de la grasa que tenga el índice más bajo.
- 6.1.15. **Requisitos para los depósitos de envases**
En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos, deben ser en su totalidad contruidos de material impermeable, las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas anti-insectos.
- 6.1.16. **Depósito 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 recubiertos de material impermeable e inalterable por la sal. Las puertas tendrán sierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.
- 6.1.17. **Prohibición de depositar en el suelo**
La sal, cualquiera sea su destino, no podrá depositarse a granel en el suelo.
- 6.1.18. **Depósito para productos incombustibles**
Los locales para depósitos de productos incombustibles, deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

NORMAS DE HIGIENE

- 6.2. **Prohibición de depositar en el suelo**
Los envases de tela, plásticos, o similares, destinados a productos comestibles, no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.
- 6.2.1. **Medidas higiénicas**
El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.
- 6.2.2. **Prohibición de almacenar productos comestibles y no comestibles**
Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

CAPÍTULO VII

7. LABORATORIO OFICIAL

- 7.1. **Laboratorio oficial**
La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis tecnológicos, químicos y microbiológicos de los productos de origen animal, como así también de todas las sustancias que intervienen en su elaboración.
- 7.1.1. **Normas**
La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal fijará las técnicas a que se ajustarán los análisis efectuados en el Laboratorio Oficial.
- 7.1.2. **Examen en cualquier fase de elaboración**
Los exámenes de carácter tecnológico abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.
- 7.1.3. **Pedido de información**
El Laboratorio podrá exigir a los establecimientos con Inspección Veterinaria Oficial los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.
- 7.1.4. **Examen químico**
El examen químico a que se someterá el producto comprenderá:
Caracteres organolépticos;
Principios básicos o composición centesimal;
Índices físico-químicos;
Colorantes, conservadores y otros aditivos;
Pruebas especiales de caracterización y verificación de calidad.
- 7.1.5. **Índices fijados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal**
Los caracteres organolépticos, la composición centesimal y los índices físico-químicos, estarán encuadrados dentro de los patrones fijados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 7.1.6. **Examen microbiológico**
El examen microbiológico a que se someterá los productos comprenderá:

Presencia de gérmenes cuando se trate de conservar;
 Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario;
 Recuento global de gérmenes de los productos de origen animal;
 Investigación y recuento de la flora de contaminación;
 Investigación de la flora patógena;
 Determinaciones especiales;

7.1.7. Examen de agua

El Laboratorio procederá al examen químico y bacteriológico del agua que abastece al establecimiento, de las primeras materias y de los aditivos que intervienen en la elaboración de los productos.

LABORATORIO DEL ESTABLECIMIENTO

7.2. Laboratorios de los establecimientos

Los establecimientos con Inspección Veterinaria Oficial, deberán contar con un Laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

7.2.1. Adaptación del Laboratorio a su actividad

El montaje del Laboratorio y su capacidad estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, determinará en cada caso los requisitos a cumplir.

7.2.2. Excepción del Laboratorio

Cuando por la índole de su labor la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, juzgue innecesario el Laboratorio a que se refiere el apartado 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.

7.2.3. Control de funcionamiento

El funcionamiento del Laboratorio, será controlado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, por intermedio de sus órganos específicos.

7.2.4. Uso del Laboratorio por personal Oficial

El personal de la Inspección Veterinaria, tendrá libre acceso al Laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este Reglamento.

7.2.5. Personal del Laboratorio

El Laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el apartado 7.2 de este capítulo.

7.2.6. Técnico responsable

El técnico responsable del Laboratorio deberá poseer título habilitante nacional de Médico Veterinario, Bioquímico o Químico.

7.2.7. Libro para anotación de análisis

En el Laboratorio se llevará libros foliados, habilitados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, en los que se anotarán diariamente, bajo la responsabilidad de la firma del técnico autorizado, los resultados de los análisis que se practiquen.

7.2.8. Requisitos del edificio

El edificio del Laboratorio será construido totalmente de mampostería, bien ubicado, con referencia a los vientos y el sol, alejado de los corrales y playas de matanza, aislado de trepidaciones, dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente y luz eléctrica.

7.2.9. Temperatura

La temperatura del Laboratorio, será adecuado a la tarea que realice.

7.2.10. Piso y frisos

El piso será totalmente de mosaico u otro material impermeable y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.

Los ángulos de encuentro de las paredes entre sí o con el piso y techo, serán redondeados.

7.2.11. Mesas de trabajo

Las mesas de trabajo, serán de mármol u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

7.2.12. Útiles de Laboratorio

El Laboratorio deberá contar con una cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos y microscópicos para uso biológico.

7.2.13. Anexos al Laboratorio

Como anexos al Laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas,

con inodoro, lavado y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesa de mármol u otro material similar.

7.2.14. Extracción de muestras

La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguir para la ejecución de estos últimos.

CAPÍTULO VIII

8. S. DEL PERSONAL

PERSONAL OFICIAL

8.1. Inspección Veterinaria

En cumplimiento de la Ley Nº 269 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, dependiente del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

8.1.1. Fiscalización por Médicos Veterinarios y Ayudantes

La fiscalización sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Oficial, será ejercida por Médicos Veterinarios y Ayudantes idóneos.

8.1.2. Jefe de Servicio

En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

8.1.3. Obligaciones del Jefe de Servicio

Son obligaciones del Jefe del 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 las leyes y reglamentos de Policía Sanitaria 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 incurrieren 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 los cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultados 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 obligatorio llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados;
- 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 medidas que considere necesarias para el buen servicio de Inspección;
- i. Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo 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 la muestra de los productos elaborados, para sus análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas;
- 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;
- o. Vigilar y disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor;
- p. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

- 8.1.4. **Establecimiento con un solo Inspector Veterinario**
En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida solo por un Inspector Veterinario, dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicios.
- 8.1.5. **Ayudante del Veterinario**
Igual responsabilidad alcanza al Ayudante del Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria del establecimiento.
- 8.1.6. **Inspectores Veterinarios. Obligaciones**
Los inspectores veterinarios de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicios, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:
- Prestar servicio en el horario que se les asigne;
 - Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de las guías, a los efectos de la comprobación del número de animales, marcas, etc.
 - 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;
 - Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de faenas;
 - 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;
 - 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;
 - 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;
 - Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar certificados;
 - Tendrán asignado un número que se agregará al sello de inspección estampado a cada res, cuarto o trozo de carne y será responsable de las observaciones sanitarias que se hagan;
 - Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento, de acuerdo al horario establecido;
- 8.1.7. **Ayudantes de Inspectores Veterinarios**
Se entiende por Ayudante Veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es colaborar en la labor que desempeñan los Inspectores Médicos Veterinarios.
- 8.1.8. **Obligaciones de Ayudantes Veterinarios**
Son obligaciones de los Ayudantes Veterinarios:
- Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne superioridad;
 - Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores;
 - Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
- 8.1.9. **Libre acceso al estacionamiento y dependencias**
Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización oficial, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.
- 8.1.10. **Prohibición de hacer compras**
Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en estos.
- 8.1.11. **Custodia de sello y certificados**
Los sellos y certificados del servicio sanitario animal, 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 asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.
- 8.1.12. **Provisión 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.
- 8.1.13. **Medio de locomoción**
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**8.2. Vestuarios**

El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuario con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos;

- a). La ubicación: los vestuarios estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración;
- b). Los accesos a los vestuarios estarán pavimentadas;
- c). Deberán estar constituidos en mampostería u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, con pisos impermeables con declive del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe, debiendo drenar los afluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas de un friso impermeable hasta dos cincuenta (2,50) metros de altura y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y éstas con el piso y techo serán redondeadas;
- d). El techo: será de material impermeable y antitérmico;
- e). Las aberturas estarán protegidas con telas anti-insectos. Las puertas serán de cierre automático;
- f). La 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;
- g). La iluminación: será como mínimo de cien (100) unidades lux;
- h). La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero;
- i). 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;
- j). Para cada operario será destinado un armario de madera, 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.

8.2.1. Servicios sanitarios

Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

8.2.2. Baños

Los baños deberán estar previstos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

8.2.3. Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios

Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones:

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;

Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción;

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;

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;

Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores;

Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocados con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la piletta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos;

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;

Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno;

La descarga de estas piletas deberán 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;

Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las Normas de Obras Sanitarias del país;

A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulan y/o elaboran productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar personal, deberán instalarse piletas con no menos de un (1) centímetro de profundidad con respecto al piso que deberán contener una película de no menos de cinco (5) milímetros de una solución antiséptica aprobada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal para desinfección de la suela del calzado. Esta película puede ser reemplazada por un felpudo, camino de yute o elemento similar que cubre totalmente el piso del receptáculo y que debe estar permanentemente impregnado de la sustancia antiséptica.

8.2.4. Certificado Sanitario

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 que determine la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y tendrá una validez máxima de un (1) año.

8.2.5. 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 cuestionado.

8.2.6. Indumentaria

Todo personal que trabaja en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, 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.

8.2.7. Ropa de trabajo

Las prendas usadas como ropas 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 cambios 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.

8.2.8. Uso de birretes

El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras, cofias o cascos, 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 el de desinfección de las blusas y delantales. Los casos deberán ser de material plástico resistente.

8.2.9. 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 aprobado. En ambientes 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. Se admite en el calzado la suela de madera.

8.2.10. Prohibición 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 exigida.

8.2.11. Higiene 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. 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; y no se permitirá el uso de alhajas. 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 permite usar las uñas pintadas durante su labor.

CAPÍTULO IX

9. DE LOS ESTABLECIMIENTOS

OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS**9.1. Responsabilidad de los establecimientos**

Los establecimientos están obligados a:

- a). Observar y hacer observar en los 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 veterinaria correspondiente a la fecha, debidamente conformada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal;
- 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.

9.1.1. Alojamiento o medio de transporte

Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y está alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladados en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9.1.2. Trabajos extraordinarios

El establecimiento bajo Inspección Oficial que requiera los servicios de la Inspección Veterinaria, en los días hábiles pasado las 8 horas reglamentarias, domingos y feriados, deberá abonar en concepto de trabajos extraordinarios un estipendio que será establecido para cada caso por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9.1.3. Alimentación

Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlos en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9.1.4. Provisión de utensilios

Proveer 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 estudio a los Laboratorios de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9.1.5. Local para la inspección

Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios veterinarios 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 los que establece en cada caso la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9.1.6. Depósito 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 en el orden oficial o devoluciones que deben ser inspeccionados.

9.1.7. Desnaturalización

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

9.1.8. Documentación

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.

9.1.9. Animales muertos y/o caídos

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

9.1.10. Obligación de proporcionar muestras

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

9.1.11. Guardapolvo. Calzados. Capotes

Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzados apropiados 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.

CAPÍTULO X**10. INSPECCION ANTE-MORTEN****NORMAS****10.1. Autorización para faenar**

No podrá faenarse animal sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

10.1.1. Obligatoriedad de la inspección

Es obligatorio el examen ante-morten 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.

10.1.2. Lugar para realizar la inspección

La inspección ante-morten 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.

10.1.3. Protección a los animales

En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir el Decreto-Ley N° 67 del 2 de marzo de 1953, de protección a los animales.

10.1.4. Entrada de hacienda

La entrada de los animales a los establecimientos debe hacerse en presencia del personal de la Inspección Veterinaria, quién además de efectuar la primera inspección veterinaria la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

10.1.5. Tropa

Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.

10.1.6. 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.

10.1.7. 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.

10.1.8. Falta de documentación

Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

10.1.9. Descanso de las tropas de vacunos 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 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) horas como máximo.

10.1.10. Tiempo de reposo del ganado

El tiempo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

10.1.11. Disminución 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.

10.1.12. Prolongación del lapso de reposo

La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

10.1.13. 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.

PRESENCIA DE ENFERMOS EN CORRALES

10.2. Animales sospechosos

Cuando durante el examen de ganado en pie, 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 la duda, como “sospechoso”.

10.2.1. Criterio a seguir según respuesta del 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 de “sospechoso”;
- b. Cuando la respuesta sea positiva se adoptará los recaudos previstos por este Reglamento.

10.2.2. Criterio a seguir según respuesta del Laboratorio

Bajo ningún concepto, serán admitidos en los establecimientos frigoríficos animales con evidentes signos de aftosa.

10.2.3. Sacrificio de animales con aftosa

De comprobarse la aparición de animales aftósicos en corrales, los mismos serán destinados a la sala de necropsias para su sacrificio y envío a digestor.

10.2.4. 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 librára la tropa en el momento de su sacrificio.

10.2.5. Desinfección de corrales

Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósicos, serán desinfectados con solución acuosa al 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 la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

10.2.6. Animales enfermos

Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deben ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo serlo en la sala de necropsias y deben ser marcados como “rechazados en el examen ante-mortem”.

10.2.7. Hembras con preñez a término

No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

10.2.8. Hembras que aborten en corrales

Con las hembras 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 sala de necropsia.

10.2.9. 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 destinada a digestor;
- c. Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

10.2.10. Animales muy contusos

Los animales muy contusos deben sacrificarse al final de la matanza.

10.2.11. Enfermedades febriles no contagiosas

Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben ser rechazados.

10.2.12. Anasarca o edema generalizado

Los animales atacados de edema generalizado deben faenarse en la sala de necropsia.

10.3. Carbunco Bactericida

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 necropsia para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado;
 - b. Si el animal se halla sin vida, deben procederse según lo indicado en el apartado 3.2.2 y su destino será el prescripto 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 hayan 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 en animal o la tropa afectado de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de Hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra autorizada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 10.3.1. **Peste porcina**
Los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados 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.
 - 10.3.2. **Desinfección de corrales con peste porcina**
En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.
 - 10.3.3. **Aborto**
En caso de aborto, con sufrimiento del animal el sacrificio se efectuará en la playa de necropsia.
 - 10.3.4. **Salmonelosis**
Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamientos vulvar artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de necropsia.
 - 10.3.5. **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 sacrificado en la playa de necropsia.
 - 10.3.6. **Enfermedades varias**
Cuando se presenten animales con síntomas de tétano, 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.
 - 10.3.7. **Ante-Mortem: Identificación de animales**
Deberá establecerse un sistema de identificación de animales que han sido sometidos a inspección ante-mortem y aceptados para la faena.

ANIMALES MUERTOS Y CAÍDOS

10.4. Información sobre muertos y caídos

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.

- 10.4.1. **Sacrificio de urgencia**
La Inspección Veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso el lugar donde deberá efectuarse.
- 10.4.2. **Traslados de caídos 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 material inoxidable y ser de fácil limpieza.
- 10.4.3. **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 obstruidas.
- 10.4.4. **Envío de materiales**
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 de Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal para confirmar el diagnóstico.

CAPÍTULO XI

11. EXAMEN POST-MORTEM

GENERALIDADES

11.1. Examen post-mortem

Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

11.1.1. Labor del Médico Veterinario

La inspección sanitaria de las reses debe ser hecha por Médicos Veterinarios.

11.1.2. Lapso para la evisceración

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 causa de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben sometidas a examen bacteriológico.

11.1.3. Organos acompañando a las reses

La cabeza y todo los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.

11.1.4. Desvío de reses con lesiones

Toda res en la que antes de ser dividida en media 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.

11.1.5. Diagnóstico 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 ese solo efecto y a la temperatura que la inspección fije hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.

11.1.6. 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.

11.1.7. 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.

TECNICA DE INSPECCION

11.2. Técnica de Inspección

La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

11.2.1. Examen por visualización

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.

11.2.2. Examen por palpación

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.

11.2.3. Examen por incisión

Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesario o que específicamente lo indique este Reglamento.

11.2.4. Examen de la sangre

La sangre destinada a fines comestibles debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos, en recipiente que reúnan las condiciones del apartado 16.3.2 y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipientes. 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.

11.2.5. Desfibrinado

Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

- 11.2.6. **Desollado**
Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.
- 11.2.7. **Reses con cuero**
La Inspección Veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro de reses o medias con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.
- 11.2.8. **Examen de pezuñas**
Inmediatamente desangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.
- 11.2.9. **Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas**
El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura aplicado a las fosas nasales. Se incidirán con cortes foliados los linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.
- 11.2.10. **Músculos masticatorios**
Se incidirán los músculos maseteros, y pterigóideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
- 11.2.11. **Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar**
Serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abcesos y tejidos necrosados.
- 11.2.12. **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.
- 11.2.13. **Laringe**
La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además lesiones parasitarias.
- 11.2.14. **Faringe**
Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga a la de la laringe.
- 11.2.15. **Tráquea**
La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.
- 11.2.16. **Pulmones**
Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.
- 11.2.17. **Esófago**
El esófago se examinará por visualización y palpación para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.
- 11.2.18. **Estómago**
El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroespléndidas.
- 11.2.19. **Intestinos**
Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
- 11.2.20. **Hígado**
El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima o incisión foliada 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.
- 11.2.21. **Páncreas**
El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
- 11.2.22. **Bazo**
El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
- 11.2.23. **Pericardio**
El pericardio, luego de incido, se examinará por visualización y palpación.

- 11.2.24. Corazón**
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 11.5.15 inciso c).
- 11.2.25. Riñones**
Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa. Se incidirá con cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de dudas se incidirá también el parénquima del riñón.
- 11.2.26. Vejiga**
La vejiga se examinará por visualización y palpación.
- 11.2.27. 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.
- 11.2.28. Ubres**
El examen de la ubre, se hará por visualización de palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.
- 11.2.29. Testículos**
Los testículos se examinarán por visualización y palpación.
- 11.2.30. Sistema nervioso central**
El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja cranearia y serruchadas longitudinalmente la columna vertebral.
- 11.2.31. Grandes serosas**
La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
- 11.2.32. 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.
- 11.2.33. 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.
- 11.2.34. Examen de las linfoglándulas**
Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: prescapular, prepectoral, preesternal, precural o prefemoral, izquiático, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la polítea, las axilares y supresternales.

DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS

11.3. Destino de las reses observadas

De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, manufactura; o bien su destino estará condicionado a:

- Consumo interno: cuando se trate de reses aptas por su calidad para el consumo, pero que no corresponde sean exportadas;
- Carnicería interna: cuando se trate de reses que siendo aptas para el consumo ha sido necesario extirpar alguna zona o renglón. Su venta se hará exclusivamente en trozos en el establecimiento faenador;
- Chacinados: cuando se trate de reses aptas para el consumo, pero que por su deficiente nutrición o aspecto no puedan ser destinadas a la venta en locales de expendio;
- Conserva: cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro;
- Digestor: en caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

11.3.1. Destino de las vísceras

Respecto a las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Reglamento.

DESTINO DE LAS RESES INSPECCIONADAS SEGUN SUS LESIONES MICROBIANAS Y/O PARASITARIAS

11.4. 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.

11.4.1. 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 presenta 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, exceptuado los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.
- 11.4.2. **Anaplasmosis y piroplasmosis**
Se destinará a digestor, la res de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.
- 11.4.3. **Decomiso total**
Se destinará a digestor, la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración adematosa de los músculos o estado caquético.
- 11.4.4. **Destino condicionado**
Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.
- 11.4.5. **Destino a consumo**
Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.
- 11.4.6. **Fiebre aftosa**
Toda tropa, cualquiera sea la especie en que se haya comprobado Fiebre Aftosa, queda excluida para la exportación, comprendiendo también esta exclusión a las vísceras.
- 11.4.7. **Lesiones localizadas**
En la res en que se presente Fiebre Aftosa, se procederá así:
 - a. La res que presenta lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo interno. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.
 - b. Hiperhemia: La res que presente tejidos hiperémicos o congestionados, será designada a conserva;
 - c. Degeneración muscular: Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zeker), se procederá así:
 - 1. Destino parcial: Rechazo de la región afectada y el resto a consumo o a conserva, según corresponda;
 - 2. Destino a conserva: Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones;
 - 3. 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 hallan en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxica.
- 11.4.8. **Desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa.**
Terminada la faena de la tropa afectada de Fiebre Aftosa se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el apartado (corrales). 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.
- 11.4.9. **Brucelosis en ubre**
Cuando 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.
- 11.4.10. **Brucelosis ósea**
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 conserva.
- 11.4.11. **Carbunco bacteridiano en playa**
Cuando se sospeche carbunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.
- 11.4.12. **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 mesa de vísceras se procederá tal como 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, con posterioridad 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 hipoclorito 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 bacteridiano 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 partes por millón (2.000 ppm) de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

11.4.13. **Cenurus**

La res infestada de Cenurus Cerebrales se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

11.4.14. **Cisticercosis**

Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

- a. Digestor: Si se compruebe que una res está atacada de quistes de Cisticercus Bovis y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.
- b. Res infestada: Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por CISTICERCUS BOVIS, será decomisada y destinada al digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de decomiso, 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) cisticercus.
- c. Conserva: Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si se observara los prescritos 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 parasitario, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida 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 conserva, sin ser sometida a la acción del frío.
- e. Grasa: La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede 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.

11.4.15. **Técnica de Inspección**

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 con los meseteros 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 izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
- d. Diafragma: músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.

- 11.4.16. **Cisticercus Celulosae**
Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de CISTICERCUS CELULOSAE, la res íntegra se destinará a digestor.
- 11.4.17. **Cisticercus Tenuicollis**
Cuando se compruebe la presencia de CISTICERCUS TENUICOLLIS, se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización 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.
- 11.4.18. **Anemia**
Cuando concomitantemente con la presencia de CISTICERCUS TENUICOLLIS, se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.
- 11.4.19. **Cisticercus Ovis**
Cuando en res ovina se comprobara la presencia de CISTICERCUS OVIS, se procederá de la siguiente manera:
a. Cuando presente uno (1) o dos (2) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos.
b. Cuando presente hasta cinco (5) cisticercos, la res se destinará a conserva;
c. 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.
- 11.4.20. **Distomatosis**
Cuando se verifique la presencia de distoma en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentará ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.
- 11.4.21. **Ectima**
Cuando se presente ectima contagiosa, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.
- 11.4.22. **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 decomisarán éstas 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.
- 11.4.23. **Esofagostomosis**
Los intestinos que presenten nódulos de esofagostoma, en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.
- 11.4.24. **Digestor**
Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.
- 11.4.25. **Stefanurosis**
Cuando se compruebe la presencia de STEPHANURUS DENTATUS en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.
- 11.4.26. **Digestor**
Si existe concomitantemente con el STEPHANURUS, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.
- 11.4.27. **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.
- 11.4.28. **Quistes hidatídicos**
Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.
- 11.4.29. **Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos**
Podrá aprovecharse únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que es afectado por un quiste hidatídico del tamaño no superior de una nuez, no mostrará otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada debe extirparse. Cuando en el establecimiento no se elabora conservas, las vísceras deben destinarse a digestor.
- 11.4.30. **Hidatidosis ósea**
Las res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.
- 11.4.31. **Concomitancia con otras lesiones**
Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentarán en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

- 11.4.32. **Leptospirosis**
Las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán decomisadas y destinadas a digestor.
- 11.4.33. **Comiso**
Cuando la lesión por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comiso el órgano afectado.
- 11.4.34. **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 las carnes presenten olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.
- 11.4.35. **Paratuberculosis o enfermedad de Johne**
En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.
- 11.4.36. **Paroniquia 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.
- 11.4.37. **Decomiso de res**
Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.
- 11.4.38. **Peste porcina. Pleuroneumonía, 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 estas 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.
- 11.4.39. **Peste porcina crónica**
Los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulo o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva.
- 11.4.40. **Focos necróticos en órganos**
Los cerdos con peste porcina crónica con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonellas, serán comisadas y destinados a digestor.
- 11.4.41. **Viruela**
Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el periodo agudo y siempre que se hallen libres de salmonellas. Si la viruela se presenta en el periodo agudo, la res será comisada y destinada a digestor.
- 11.4.42. **Petéquias renales**
La presencia de algunas petéquias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.
- 11.4.43. **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 comprueban 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 conserva, previa extirpación de las lesiones.

- b. Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.
 - c. Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no mas de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se libraré a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.
 - d. Si la res presenta el estado descrito en el inciso c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.
 - e. Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en visiones, se decomisarán únicamente éstas.
 - f. Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.
 - g. Si se presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.
- 11.4.44. **Salmonelosis**
La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.
- 11.4.45. **Bacterias narcotóxicas**
Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.
- 11.4.46. **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 partes por millón (3ppm) de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia entera. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.
- 11.4.47. **Sarcosporidiosis. Destino a digestor**
Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificaciones del tejido muscular.
- 11.4.48. **Sarcosporidiosis. Destino a conserva**
Si no modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.
- 11.4.49. **Sarcosporidiosis. Destino a consumo**
Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.
- 11.4.50. **Sarna**
La res en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacada de sarna o cuyas carnes presentan caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.
- 11.4.51. **Cueros con ácaros vivos**
Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos sufrirán una desinfección, conforme a los procedimiento que indique la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Las barracas particulares deberán proporcionar las comodidades e instalaciones necesarias en los puestos de acopio o de embarque, donde los Inspectores Sanitarios efectuarán las operaciones de desinfección, expidiendo el certificado de sanidad, expresando el método empleado, lugar, día, etc.
- 11.4.52. **Septicemia**
Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:
- a. Septicemia hemorrágica.
 - b. Piohemia.
 - c. Carbunco sintomático.
 - d. Septicemia gangrenosa.
 - e. Gangrena gaseosa.
- 11.4.53. **Thysanosoma**
Los hígados infectados por THYSANOSOMA ACTINOIDES, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.
- 11.4.54. **Destino de reses productoras de toxinfeción**
Todas las reses cuyo consumo pueden causar toxinfeciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario para juzgar éstas reses tendrán en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del examen bacteriológico.
- 11.4.55. **Toxoplasma**
Las reses que presenten toxoplasma aguda serán destinadas a digestor.

- 11.4.56. **Triquinocosis**
Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado en que se halle, se decomisará la res con destino a digestor.
- 11.4.57. **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 meseteros, tres (3) muestras; de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras.
- 11.4.58. **Examen de las muestras**
Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento.
- 11.4.59. **Numeración de muestras y cerdos**
La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina.
- 11.4.60. **Prohibición de salida de la tropa**
La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.
- 11.4.61. **Reinspección 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.
- 11.4.62. **Tuberculosis**
La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.
- 11.4.63. **Decomiso total**
Se procederá al decomiso total de la res y sus vísceras:
 - Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes del sacrificio.
 - Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquéctico.
 - Cuando se comprueban alteraciones de origen tuberculoso 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.
 - Cuando presente lesiones tuberculosas miliarenses simultáneas con dos parénquimas o en una parénquima y una de las serosas espláncnicas o extendidas a las dos serosas espláncnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de las lesiones miliarenses.
 - Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades espláncnicas con alteraciones de sus serosas.
 - Cuando haya generalizado, debiendo considerarse como tal:
 - 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, ubre, útero, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro, médula espinal o sus membranas.
 - Cuando se presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.
 - Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa del pleura, peritoneo, pericardio o meninge, tuberculosis hipertrofiante caseosa.
 - Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, adematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.
- 11.4.64. **Comisos parciales**
Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad espláncnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a conserva, extirpando la lesión.
- 11.4.65. **Lesiones fibrosas o calcificadas**
Cuando se observan lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades espláncnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondiente, 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 conserva.
- 11.4.66. **Cabeza**
La cabeza con lesiones tuberculosas serán comisadas y destinadas a digestor, con excepción de aque-

llas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presenten más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.

11.4.67. Comiso con destino a digestor

Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o solamente cuando lo esté el ganglio linfático correspondiente.

11.4.68. Normas de aplicación

Excluido el proceso anatómo-patológico indicado en el inciso 4) del apartado 11.4.63, se procederá de las siguientes maneras:

- 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 prescapular, el cuarto será destinado a conserva.
- e. Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.
- f. Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.
- g. Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.
- h. Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
- i. Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- j. Cuando se halle afectado el ganglio linfático precrural, el cuarto se destinará a conserva.
- k. Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.
- l. Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.
- m. Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbar, el cuarto será destinado a conserva.
- n. Cuando se hallen afectados el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.
- o. Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
- p. Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- q. Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización toda la res será destinada a conserva.
- r. Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva.
- s. En el cerdo para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.
- t. En los lechones que tengan afectados solamente un (1) o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

11.4.69. Material contaminado

Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

ENFERMEDADES VARIAS

11.5. Ictericia

Las reses ictericas serán destinadas a digestor. Cuando existiera dudas en el diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

11.5.1. Pigmentación amarilla

Con la res que presentan 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 la 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 conserva.

- c. Cuando la pigmentación amarilla se debe al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerárselas como repugnantes.
- 11.5.2. **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 se destinará a consumo.
 - b. Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión.
 - c. Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.
- 11.5.3. **Ocronosis**
Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse éstas 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.
- 11.5.4. **Fiebre de fatiga**
En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.
- 11.5.5. **Fiebre de fatiga localizada**
En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.
- 11.5.6. **Rigidez muscular**
Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de la fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a conserva.
- 11.5.7. **Rigidez muscular por el desarrollo**
Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.
- 11.5.8. **Caquexia**
Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.
- 11.5.9. **Desnutrición**
Los animales, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conserva.
- 11.5.10. **Hidrohemia**
Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones adematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
- 11.5.11. **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 gastro-intestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas subanales.
- 11.5.12. **Carnes con putrefacción**
Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.
- 11.5.13. **Carnes repugnantes**
Serán consideradas carnes repugnantes, las que presentan mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Reglamento y que tengan otro destino.
- 11.5.14. **Carnes sanguinolentas**
Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.
- 11.5.15. **Carnes hemorrágicas o congestivas**
Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirpación las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.
- 11.5.16. **Carnes tóxicas**
Las reses que presentan signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

- 11.5.17. 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 con destino a digestor, exceptuándose el cuero.
- 11.5.18. Cerdos ahogados**
 Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escolar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.
- 11.5.19. Hembras faenadas en estado de gestación avanzada, serán destinadas a conserva.**
- 11.5.20. 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 conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será digestor.
- 11.5.21. Fetos, decomiso**
 Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 11.5.22. Fetos**
 Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apartado 11.3.1, en relación a la índole de su destino.
- 11.5.23. Enfermedad de Ostertag**
 Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (Enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.
- 11.5.24. Proceso supurativo de hígado**
 Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.
- 11.5.25. Abscesos pequeños en hígado**
 Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.
- 11.5.26. Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento**
 Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como: anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.
- 11.5.27. Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos**
 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 al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.
- 11.5.28. Destino a conserva**
 Cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menos de diez (10), el hígado se destinará a conserva.
- 11.5.29. Destino a digestor**
 Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.
- 11.5.30. Excepción al apartado 11.5.27**
 Quedan exceptuado de lo dispuesto en el apartado 11.5.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino hayan sido contemplado en otra parte de éste Reglamento.
- 11.5.31. Lesiones renales**
 La presencia de lesiones tales como nefritis, nefrosis o pielnefritis, implica establecer su comitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisará.
- 11.5.32. Riñones quísticos**
 Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.
- 11.5.33. Tumores oculares con metástasis**
 Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas 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.

11.5.34. Decomiso total

Cuando la afección neoplástica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

11.5.35. Tumores malignos

Serán decomisados y destinados a digestor, las reses afectadas de tumores malignos.

11.5.36. Tumores melánicos en cerdos

En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán estos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán estos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a conserva.

11.5.37. Urticaria, Sarna, Demodectica, Esclerodermia

Las reses de cerdos afectadas por urticarias, sarna, demodectica, 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.

INSPECCION SANITARIA DE EQUINOS

11.6. Inspección sanitaria de equinos

El equino que en la inspección en pié, presenten síntomas de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el Inspector Veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate.

11.6.1. Enfermedades comunes a otras especies

Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a los especificados en los apartados respectivos.

11.6.2. Enfermedades propias de los equinos

La res equina que al examen post-mortem presentare algunas de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: meningitis cerebro-espinal, encefalomiелitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobi-nuria paroxística, linfagitis ulcerosa concomitante acompañada de lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPÍTULO XII

12. TRIPERÍA, PREPARACION DE MENUENCIA Y MONDONGUERIA

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE TRIPAS

12.1. Tripería

Se entiende por tripería el establecimiento o sección del 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).

12.1.1. Tripería equina

Los establecimientos habilitados como tripería de equinos, deben hallarse independientes de los que elaboran materia prima proveniente de otras especies. El productos elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomedibles.

12.1.2. Requisitos de las triperías

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 consignen en este Reglamento.

12.1.3. Dependencias

Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

- a. Local para la Inspección Veterinaria.
- b. Dependencia para rasqueteado, lavado y peinado.
- c. Encabezado, medición y enmadejado.
- d. Calibrado
- e. Saladero y conservación.
- f. Estufa para secado.
- g. Depósito de envases limpios y sal.
- h. Depósito para detritos y comisos.

12.1.4. Superficie de las dependencias

Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de diez y seis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro veinte (1,20) centímetros como mínimo.

- 12.1.5. Sección 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.
- 12.1.6. Separación de dependencias**
Las dependencias de los incisos b), c) y d) del apartado anterior estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres (3) metros, revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta (2,50 cm.) centímetros.
Es resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de “boxes”.
- 12.1.7. El depósito para envases limpios y sal, tendrá una amplitud con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.**
- 12.1.8. Supresión de dependencias**
Cuando por razones tecnológicas, y a juicio de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.
- 12.1.9. Mesas**
Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstruido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable o inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas sobre pilares de mamposterías 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.
- 12.1.10. Piletas**
Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicios de agua caliente y fría u desagües conectados a la red de afluentes.
- 12.1.11. 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.
- 12.1.12. Tela anti-insectos**
Queda permitido el reemplazo de las telas anti-insectos por el sistema denominado de cortina de aire.
- 12.1.13. Agua potable**
Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulen, así también para la utilización de envases y utensilios, éstos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; ésta última debe tener presión de una y media (1,5) atmósferas.
- 12.1.14. 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 la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, cuando lo crea necesario.
- 12.1.15. Ganchos, gancheras**
Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.
- 12.1.16. Insuflación**
La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.
- 12.1.17. Secado al aire libre**
Queda prohibido el sacado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.
- 12.1.18. Depósito 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 o descarga.
- 12.1.19. Tripas tratadas por fermentación**
Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, ésta elaboración debe hacerse en local independiente.
- 12.1.20. Depósito de tripas elaborados**
Los depósitos de tripas elaboradas o sin fraccionamiento deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a los características del producto.
- 12.1.21. 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.

- 12.1.22. **ajones**
Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente con papel apergaminado o similar.
- 12.1.23. **Envases de hojalata**
Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exige en el Capítulo VI de este Reglamento.
- 12.1.24. **Prohibición de envases de otro tipo**
Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.
- 12.1.25. **Tripas sintéticas**
Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénica que por razones tecnológicas, a juicio de la citada repartición puedan omitirse.
- 12.1.26. **Autorización para fabricar tripas sintéticas**
La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.
- 12.1.27. **Tripa orilla**
Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuado el duodeno.
- 12.1.28. **Tripón**
Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.
- 12.1.29. **Tripa ancha bovina o tripa salame**
Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colón) de la especie bovina.
- 12.1.30. **Tripa gorda o culata**
Se entiende por tripa gorda o culata del bovino o porcino, el recto o esfínter anal de dichos animales.
- 12.1.31. **Tripa ancha porcina**
Se entiende por tripa crespada o tripa ancha porcina a la porción del intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.
- 12.1.32. **Esofagostomosis**
Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasifican en dos (2) calidades:
1. Sin nódulos
a). Cuando no presentan nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.
2. Con nódulos
b). Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que los acepten.

MENUDENCIAS

12.2. Exigencias del local independiente

Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

- 12.2.1. **Pisos, paredes**
El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:
a. Piso impermeable con dos por ciento (2%) de declive.
b. Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta una altura mínima de dos y medio metros (2,50) 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 paredes y piso, entre paredes entre si 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.
- 12.2.2. **Mesas y piletas**
Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 12.2.3. **Sala de menudencias**
La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

- 12.2.4. **Luz**
La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.
- 12.2.5. **Rapidez en las operaciones**
Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.
- 12.2.6. **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 XVI.

MONDONGUERIA

12.3. Definición

Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con sus cuatro (4) compartimientos.

- 12.3.1. **Condiciones del local**
El mondongo puede trabajarse en el mismo local de las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.
- 12.3.2. **Escalado o empleo de hidróxido 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 escalado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos por ciento (2%) como máximo de otras sustancias aprobadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 12.3.3. **Blanqueo**
Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítese también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 12.3.4. **Lavado**
Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.
- 12.3.5. **Rapidez en las operaciones**
Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPÍTULO XIII

13. DESPOSTADERO

13.1. Definición

Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección del establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

13.2. Aislamiento

La sala destinada al despostadero, deberá estar aislada de toda actividad.

13.2.1. Requisitos

Los despostaderos deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

En las salas de despostadas las paredes deben estar recubiertas hasta dos y medio metros (2,50 m.) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámica vitrificadas, mármol o cualquier otro material que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y pisos, deberán ser redondeados. Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos por ciento (2%) hacia la boca de desagüe.

La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

13.2.2. Aberturas al exterior

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

13.2.3. Portales y puertas

Las puertas a través de los cuales circulan productos sobre rieles o en zorras, deben tener un

ancho mínimo de un metro con cincuenta (1,50) centímetros, las puertas deben ser construidas de material resistente a la corrosión; si fueren construidas de maderas las mismas deberán estas revestidas a ambos lados con metal resistente a la corrosión y soldadas debidamente en sus cinturas.

13.2.4. Iluminación

Deberá contar con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección 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.

13.2.5. Zorras

Si se utilicen carros o zorras para transportes, éstos serán de acero inoxidable, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos no comestibles o transitar por las playas de faena.

13.2.6. Lavados y esterilizadores

Los despostaderos deberán estar provistos de lavados o lavamanos convenientemente distribuidos. Deberán poseer agua caliente y fría. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a palanca de brazo largo. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso o dispositivos de secado por aire caliente. La descarga de lavados o lavamanos será directa a la red de desagüe mediante interposición de cierre sifónico.

Los esterilizadores deben ser construidos de metal resistente a la corrosión y deben tener un tamaño suficiente para la inmersión completa de cuchillos, cucharas, sierras y otros implementos en agua caliente a cien (100) grados centígrados como mínimo. Los esterilizadores deben situarse en lugares adyacentes a los lavatorios.

13.2.7. Bebederos

Bebederos del tipo sanitario deben ser instalados en los despostaderos. Estos pueden ser colocados conjuntamente con los lavatorios en lugares convenientes y el número de éstos será como mínimo de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

13.2.8. Mesas

Las mesas donde se efectúan picada y “caranchada” de carne deben ser construidas de acero inoxidable y fácilmente desmontables para la limpieza.

La altura de la superficie de las mismas no deben ser superior a los ochenta y seis (86) centímetros desde el nivel, donde los operarios trabajan de pie. Las mesas y equipos con alturas superiores a dicha medida y donde también los operarios trabajan de pie, deben contar con posa pies o plataformas de metal adecuados.

13.2.9. Rieles

Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos 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 la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros debiendo además evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

13.2.10. Temperatura

Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. La temperatura de las carnes refrigeradas no deben superar los siete (7) grados centígrados.

13.2.11. Huesos

En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, lo que deben ser retirados durante las tareas, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

13.2.12. Despostaderos

No se permiten en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

13.2.13. Conserva veterinaria

No se permite en los despostaderos, depositar carnes calificadas por este Reglamento como “conserva veterinaria”.

13.2.14. Recipientes

Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

13.2.15. Refrigeración 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.
- 13.2.16. **Cámaras frigoríficas**
Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de las reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.
- 13.2.17. **Transporte dentro del establecimiento**
Las carnes deberán ser conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otros medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
- 13.2.18. **Descongelado**
El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

CAPÍTULO XIV

14. GRASERÍA

14.1. Definición

Se entiende por grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasa y/o aceites comestibles de origen animal.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN E HIGIENICO-SANITARIOS DE LAS GRASERÍAS

14.2. Establecimiento

Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como grasería, deberán estar alineados 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 conservas, relacionadas con la índole de su producción.

14.2.2. Dependencias

Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

- a. Oficina de Inspección Veterinaria
- b. Local de recibo
- c. Depósito y clasificación de materia prima
- d. Elaboración y envase
- e. Limpieza y depósito de envase vacío
- f. Depósito y expedición del producto elaborado
- g. Depósito de residuos y comisos
- h. 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 de Normas y Control Agropecuario y Forestal así lo autorice.

14.2.3. Cámaras frigoríficas

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 de 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 lavables e inatacables 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 kilogramos de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

14.2.6. Sala de elaboración

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. Depósito. 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. Prohibición de elaborar cebos

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, 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 pintado con los colores que se especifiquen en el Capítulo III, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

14.2.11. Modificación 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 granjas deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiendo el uso de materiales contruados de cobre y 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 en la elaboración de grasas.

DEFINICIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS EN GRASERÍAS**14.3. Lípidos. Definición**

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. Glicéridos. Definición

Se entiende por glicéridos a los éteres de los ácidos grasos con la glicerina.

14.3.2. Grasa. Definición

Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

14.3.3. Grasa natural o en rama

Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

14.3.4. Grasas animales comestibles

Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido, aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.

14.3.5. 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.

14.3.6. 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 ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

14.3.7. Grasas recuperadas

Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de:

Sebos originales en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3%) por ciento.

Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.

Sebos originados en grasas en ramas procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Oficial y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten hasta el tres (3%) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

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. Recuperación

Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el Capítulo XIX.

14.3.10. Primer jugo bovino

Se entiende por primer jugo bovino, el producto resultante de la fusión de la 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 (80º) 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.

14.3.11. Grasa bovina

Se entiende por grasa bovina, 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.

14.3.12. Grasa de hueso o grasa caracú

Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, el producto graso resultante de la cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor suigéneris del hueso caracú.

14.3.13. Aceite de pata bovino

Se entiende por aceite comestible de pata de bovinos, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de la especie indicada. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y un acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.14. Óleo margarina, aceite comestible (óleo oil)

Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo "óleo oil" bovino, 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 un (41ºC) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.15. Oleo estearina

Se entiende por estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo margarina. El punto de solidificación mínima 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 oleico.

14.3.16. Grasa de cerdo

Se entiende por grasa de cerdo el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente en una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de cuarenta y un (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 butirrefractómetro 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 veintitres (23) grados centígrados.

14.3.17. 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 un acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

14.3.18. Inclusión de gases

En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45 ppm) parte por millón en peso de nitrógeno y otro gas aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y una acidez máximo de ocho décimas (01,8) por ciento expresada en ácido oleico.

14.3.19. Grasa o aceite hidrogenado

Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

14.3.20. 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 ppm) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

REQUISITOS DE ELABORACIÓN**14.4. Fusión a fuego directo**

Prohíbese el uso de procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

14.4.1. Sistema de fusión

Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal a excepción del mencionado en el apartado anterior.

14.4.2. Acidez, sustancias extrañas, título

Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada con ácido oleico y un máximo del medio ($\frac{1}{2}$) por ciento de sustancias extrañas al producto necesariamente incorporados en el agua, materias insaponificables o impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46°C) grados centígrados en las grasas bovinas. 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 peróxidos.

14.4.4. Índice e peróxido

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. Reacción de abserción de oxígeno

En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidos, 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 la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

MARGARINA

14.5. Margarina. Definición

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 mezcla de ambas, con leche entera o descremada y vitaminas, pudiendo contener aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta (80) por ciento 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. Materia para margarina

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 grasas de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42°C) 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 permitirá la elaboración de margarina cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más de diez (10) por ciento de aceite hidrogenados.

14.5.4. Emulcificantes

En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el Capítulo 17 de este Reglamento, como agentes emulcificantes, 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 anti-salpicantes" en la proporción de doscientas (200 ppm) partes por millón como lecitina 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 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 betacaroteno o rocú. No podrá 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 proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

- 14.5.8. Vitamina A**
Es obligatoria la adición de Vitamina A en la elaboración de margarinas, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) 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 vitaminas A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitaminas 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 de dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.
- 14.5.12. Control de vitaminas**
La entrada a las plantas elaboradas de margarina 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. 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.
- 14.5.14. Leche, certificación sanitaria**
La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.
- 14.5.15. Margarinas, envases originales**
La margarina saldrá de las fábricas en envases originales y en esa forma hallarse en el comercio y venderse al público.
- 14.5.16. Almacenamiento de margarinas**
La margarina envasada, en cualquiera de sus formas se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15°C) grados centígrados.
- 14.5.17. Depósitos**
El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.
- 14.5.18. Manteca de leche. Prohibición**
Queda prohibido en los establecimientos elaborados 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 por la presente reglamentación:
Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del productor.
Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este Reglamento.
Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

ENVASES

14.6. Barriles

Los barriles de madera de segundo o más usos, deben estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa 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. Impermeabilización de barriles**
Cuando se usen materiales porosos, la superficie en contacto con la grasa, deberá ser impermeabilizado 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 hojalatas, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

14.6.4. Recipientes metálicos

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 XVI y XVII.

TRANSPORTE**14.7. Transporte**

El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

14.7.1. Vehículos: Inscripción

Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscripto en el Registro que al efecto lleva la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Se procederá a la inscripción de los mismos solo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPÍTULO XV**15. SALAZONES****15.1. Salazón. Definición**

Se entiende por salazón, los órganos, trozo 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 pueden ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN DE HIGIÉNICO-SANITARIOS**15.2. Planta de elaboración de salazones**

La planta de elaboración de salazones deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este Reglamento.

15.2.1. Aislamiento

Cuando la planta de salazón, sea parte de un establecimiento donde se desarrollen otras actividades, la misma se hallará aislada del resto, pudiendo ser comunes las otras dependencias.

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES**15.3. Nómima de salazones**

Considérase como salazones, de acuerdo al apartado 15.1 a los siguientes productos: bondiola, cabeza de cerdo salada, carnes curadas, cecina, costillas de cerdo saladas, chalona, cuerdo de cerdo salado, jamón cocido, jamón crudo, hocico o trompa de cerdo salados, huesos de cerdo salados, lenguas saladas, orejas de cerdo saladas, paleta de cerdo saladas, panceta salada, patas de cerdo saladas, tasajo, tocino salado, unto salado y lomos de cerdo salados.

15.3.1. Bondiola

Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos de cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

15.3.2. Organos varios

Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patas de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.

15.3.3. Cecina

Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

15.3.4. Chalona

Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

15.3.5. Tasajo

Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna salada y secada al aire.

15.3.6. Charque o charqui

Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secado al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.

- 15.3.7. **Jamón crudo**
Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cuero, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.
- 15.3.8. **Jamón cocido**
Se entiende por jamón cocido, una solución preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.
- 15.3.9. **Paleta de cerdo cruda y salada**
Se entiende por paleta de cerdo cruda salada, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.
- 15.3.10. **Paleta de cerdo cocida y salada**
Se entiende por paleta cocida y salada, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometido a un proceso similar al del jamón cocido.
- 15.3.11. **Paleta de cerdo deshuesada y salada**
Se entiende por paleta de cerdo deshuesada y salada cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.
- 15.3.12. **Panceta salada**
Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.
- 15.3.13. **Tocino salado**
Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y parada de cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.
- 15.3.14. **Unto salado**
Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

CAPÍTULO XVI

16.CHACINADOS

16.1. Chacinados. Definición

Se entiende por chacinados, los 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.

16.1.1. Embutidos. Definición

Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que 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 del continente.

16.1.2. Embutidos. Clasificación

Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.

16.1.3. Embutidos frescos. Definición

Se entiende por embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días.

16.1.4. Embutidos secos. Definición

Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

16.1.5. Embutidos cocidos. Definición

Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.

16.1.6. Chacinados no embutidos

Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del apartado 16.1.1.

16.1.7. Fiambres. Definición

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

16.1.8. Fábrica de chacinados. Definición

Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el apartado 16.1 de este Reglamento.

16.1.9. Nuevos productos

La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá autorizar la inclusión en una

clasificación de chacinados determinada, de productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este Capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS FÁBRICAS DE CHACINADOS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

16.2. Aislamiento

Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

16.2.1. Acceso, carga y descarga

Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, media res 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.

16.2.2. 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, antideslizantes, resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- b. Los pisos tendrán drenajes propios y una pendiente hacia la boca de drenaje de 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 fluentes se hará por cierre sifónico.

16.2.3. Disponibilidad de agua

La disponibilidad total de agua 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 de Normas y Control Agropecuario y Forestal de acuerdo a las condiciones de trabajo.

16.2.4. Tratamiento de las aguas

El tratamiento y la evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifiquen en los Capítulo III y IV.

16.2.5. Paredes y techos; ángulos

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre si, deberán ser redondeados.

16.2.6. Dependencias

Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias:

- a. Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
- b. Sala destinada a despostadero.
- c. Sala de elaboración.
- d. Cámara frigorífica.
- e. Secadero.
- f. Ahumadero.
- g. Estufas.
- h. Sala de cocción.
- i. Depósito de tripas.
- j. Depósitos de aditivos.
- k. Local para lavado de utensilios.
- l. Local de rotulación, embalaje y expedición.
- m. Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- n. Servicios sanitarios.
- o. Vestuarios.

Las salas destinadas a despostadero y elaboración pueden ser comunes, cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal lo autorice.

16.2.7. Aislamiento de dependencias

Todas las dependencias enumeradas en el artículo anterior, deben estar aisladas entre si, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con tela anti-insectos o cortina de aire y de aireación amplia.

16.2.8. Dependencias, excisión

Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma será eximida, cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal lo autorice.

- 16.2.9. Instalaciones. Capacidad**
Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos unidades diarias.
- 16.2.10. Despostadero**
El local destinado a despostadero, debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.
- 16.2.11. Sala de elaboración. Friso**
En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos y medio (2,5) metros de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámica vitrificada, mármol o cualquier otro material que sea resistente a los ácidos y a los elementos de higienización.
- 16.2.12. 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 impermeable de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
- 16.2.13. Capacidad**
La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.
- 16.2.14. Superficie por obrero**
La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
- 16.2.15. Pisos de agua**
La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.
- 16.2.16. Grifos**
La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber, los operarios, como mínimo a razón de uno (1) por cada cincuenta (50) personas.
- 16.2.17. Ahumaderos y estufas**
Los ahumaderos y las estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.
- 16.2.18. Depósito de tripas**
Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable, para conservación de las tripas saladas.
- 16.2.19. Sala de aditivos**
La sala de aditivos estará instalada en locales independientes de toda otra dependencia de la fábrica.
- 16.2.20. Sala de aditivos**
La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.
- 16.2.21. Utensilios**
Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinada. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.
- 16.2.22. Local para lavado de utensilios**
El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.
- 16.2.23. Desnaturalización de desperdicios**
Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.
- 16.2.24. Local de rotulación, embalaje y expedición**
El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.
- 16.2.25. Servicios sanitarios y vestuarios**
Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento.
- 16.2.26. Vestimenta**
Las vestimentas y demás condiciones higiénico-sanitarios a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento.
- 16.2.27. Fluentes**
El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en éste Reglamento.

16.2.28. Iluminación

La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local exigiéndose un mínimo de (200) doscientos unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de materia prima.

16.2.29. Ventilación

La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el capítulo XIII.

16.2.30. Temperatura

Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados centígrados (15°C.)

16.2.31. Depósito de Huesos y Desperdicios

Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y construido de metal inoxidable o material plástico. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el Capítulo III.

16.2.32. Cámaras Frigoríficas

Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

16.2.33. Sala de Cocción

En las salas de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

16.2.34. Secadero

Las paredes de los secaderos serán revocados, de superficie lisa y pintada en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos, cuando el material de construcción lo permita, revocados.

ELEMENTOS LABORALES.

16.3. Implementos laborales

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

16.3.1. Máquinas y Piezas

Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contexto con las mismas, limpias, libres de óxido y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo XVII.

16.3.2. Plomo y Arsénico

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contar más de uno por ciento (1%) de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo por ciento (0,01%) de arsénico u otra sustancia nociva.

16.3.3. Metales Sintéticos

Se administra en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sean resistente a la abrasión, al agua hirviendo, no quebradizo y responda a las prescripciones del aparato anterior.

16.3.4. Tablas de las Mesas

Cuando se utilicen tablas en los bordes de la mesa para facilitar el trozado, la madera deberá ser dura, con un índice higroscópico mínimo, no desprender olores, no desteñir ni astillarse con facilidad y ser fácilmente desmontables.

16.3.5. Tamaño de las Tablas

Cada tabla adicionada a la mesa, no podrá sobrepasar los treinta (30) centímetros de ancho y será de fácil remoción.

16.3.6. Piletas

Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal

16.3.7. Implementos de Madera

No se permite el uso de elementos de madera, excepto mangos de cuchillos y palos de escoba.

REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN.

16.4. Uso de las mezclas

Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren 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 (4º) a cinco (5º) grados centígrados en el interior de la masa

16.4.1. Uso de mesas en caso rupturas

Las mezclas o pastas de carnes procesantes de rupturas de la envoltura de los 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 al día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

16.4.2. Tripas. Tiernización

Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o exacto de papaina, 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 éste tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de sustancia empleada.

16.4.3. Tripas. Infestación

Esta prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestada con nódulos parasitarios, excepto en los caso en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados

16.4.4. Parafina, Cera, Barniz

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada de ceras, el barnizado u otro producto, aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

16.4.5. Papeles de plomo

Los papeles de plomo o estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse, siempre que se coloquen una hoja intermedia de material impermeable.

16.4.6. 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 Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

16.4.7. Aceites

Los embutidos preparados en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos grados centígrados (72°C), por un lapso mínimo de treinta minutos (30')

PROHIBICIONES. INEPTITUD. DECLARACIÓN DE COMPONENTES**16.5. Indicación de Colorantes**

Cuando se usen colorantes en las proporciones de chacinados deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

16.5.1. Prohibiciones

No podrán elaborarse chacinados:

- Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- Con aditivos no incluidos en este Reglamento.
- Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
- Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarías, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

16.5.2. Ineptitud de los Chacinados.

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo

- Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa, resumiere líquido.
- Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

16.5.3. Composición. Obligación de Declarar

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los casos indicados por este Reglamento, además del porcentaje total de aditivos, debe declararse la utilización de los que así se exige.

16.5.4. Prohibición de Tripificar

Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como: extra, especial o alguna similar.

- 16.5.5. **Modificación de los componentes**
No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal
- 16.5.6. **Materias Grasas.**
En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta por ciento (50%) de la masa del producto terminado.
- 16.5.7. **Elaboración de Grasas**
Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan también habilitados para tal fin.
- 16.5.8. **Aguas 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 por ciento (75%). En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será de sesenta y cinco por ciento (65%)
- 16.5.9. **Agua y Hielo**
Podrá agregarse a los chacinados, sometidos a conocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco por ciento (5%) del peso total de la masa
- 16.5.10. **Agua y Hielo en chacinados cocidos**
En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo viena, frankfurt) el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco por ciento (25%) del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener mas del setenta y ocho por ciento (78) de agua.
- 16.5.11. **Amiláceos**
En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco por ciento (5%) del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres por ciento (3%) de los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez por ciento (10%).
- 16.5.12. **Acido Sulfuroso**
Los chacinados no podrán contener derivados de ácido sulfuroso.
- 16.5.13. **Aserrín. Prohibición**
Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscaras de arroz o productos similares.

EMBUTIDOS FRESCOS

16.6. Embutidos Frescos

Son estudios frescos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1. y 16.1.2., los siguientes chacinados: Butifarra, codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

- 16.6.1. **Butifarra**
Con el nombre genérico de butifarra se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo, o cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.
- 16.6.2. **Codeguín**
Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.
- 16.6.3. **Chorizos Frescos**
Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, vacuno, ovino o mezclas de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.
- 16.6.4. **Longaniza Parrillera**
Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.
- 16.6.5. **Salchicha Fresca**
Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.
- 16.6.6. **Hamburgués o bife a la hamburguesa**
Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, el producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del veinte por ciento (20%).

EMBUTIDOS SECOS**16.7. Embutidos Secos**

Son embutidos secos, de acuerdo a la definición de los apartados 16. 1.1. y 16.1.3., los siguientes chacinados: “cervelat”, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salaminos sopresatta a la italiana.

16.7.1. Cervelat

Se entiende por “cervelat”, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

16.7.2. Chorizo a la española

Con el nombre genérico de chorizo a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado.

16.7.3. Longaniza

Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

16.7.4. Longaniza a la española

Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimientón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

16.7.5. Longaniza a la napolitana

Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

16.7.6. Lomo embuchado a la española

Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psicoídicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

16.7.7. Salame

Con el nombre genérico de salame se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco.

16.7.8. Salamines

Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

16.7.9. “Sopresatta” a la italiana

Se entiende por “sopresatta” a la italiana, el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos de tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.

EMBUTIDOS COCIDOS**16.8. Embutidos cocidos**

Son embutidos cocidos, de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.4, los siguientes chacinados: “burzot” en cuero, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, pata rellena, mortadela, salame ruso o tipo polenés, salchicha tipo frankfurt, salchicha tipo viena, salchichón con jamón, salchicha de carne sobreasada.

16.8.1. “Burzot” en cuero

Se entiende por “burzot” en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta de “burzot” embutida en bolsitas de cuero y cocida a temperatura adecuada.

16.8.2. Morcilla

Con el nombre de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.

16.8.3. Morcilla de hígado

Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne o cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

16.8.4. Morcillón con lengua

Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cueros de cerdo y lengua moldeada con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

- 16.8.5. Mortadela**
Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cocidas, vejigas y esófagos cocidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.
- 16.8.6. Pata rellena**
Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cuero de cerdos picados, con el agregado o no de tocino, sal. Salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.
- 16.8.7. Salame Ruso o Salame tipo Polonés**
Se entiende por salame ruso o salame polonés, al embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo picado, nuez moscada, clavo de olor, coriando y fécula de maíz.
- 16.8.8. Salchicha tipo Frankfurt o Tipo Viena**
Con el nombre de salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende por embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo, o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro.
- 16.8.9. Salchichón**
Con la denominación genérica de salchichón se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno.
- 16.8.10. Salchichón con jamón**
Se entiende por salchichón con jamón. El embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce, y harina de trigo.
- 16.8.11. Salchichón de carne**
Se entiende por salchichón de carne al embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo.
- 16.8.12. Sobreasada**
Con la denominación de sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

16.9. Chacinados no embutidos

Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del apartado 16.1.5., los siguientes: arrollado criollo, "burzot", cima, chinesco, fantasía, fiorentina, galantina de cabeza, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán colorado, rulada.

- 16.9.1. Arrollado criollo**
Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.
- 16.9.2. Burzot**
Se entiende por burzot un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos, de cerdos y tocino enfriado con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten en cocción.
- 16.9.3. Cima**
Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes, de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agregan especias, legumbres, verduras, huevos y féculas, introduciéndolas en bolsas de matambre curado, preparados para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.
- 16.9.4. Chinesco**
Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocico de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se cometen a cocción.

- 16.9.5. Fantasía**
Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.
- 16.9.6. Fiorentina**
Se entiende por fiorentina en chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo, de cabeza de cerdo con el agregado o no sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.
- 16.9.7. Galantina**
Con el nombre genérico de galantina, se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo, o de cerdo y vacuno, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.
- 16.9.8. Galantina a la Francesa**
Se entiende por galantina a la francesa, el chacinado no embutido elaborado con lomo de cerdo, tocino, tendones o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente con epiplón intercalando la carne vacuna con el tocino separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocimientos.
- 16.9.9. Galantina de cabeza**
Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
- 16.9.10. Galantina de Lengua**
Se entiende por galantina de lengua el chacinado no embutido elaborado con lengua vacunas o de cerdos curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.
- 16.9.11. Galantina de Lengua Forrada**
Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no, y lenguas de vacuno de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
- 16.9.12. Galantina Italiana**
Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborada con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo, se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
- 16.9.13. Galantina Ojo de Rey**
Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.
- 16.9.14. Galantina Panceta Arrollada.**
Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiado.
- 16.9.15. Galantina tres en uno.**
Se entiende por galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes cubiertos por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiado.

- 16.9.16. **Galantina vienesa**
Se entiende por galantina vienesa, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiado.
- 16.9.17. **Lechón arrollado.**
Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, atado como un matambre y sometido a cocción.
- 16.9.18. **Matambre Arrollado**
Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.
- 16.9.19. **Picadillo de Jamón**
Se entiende por picadillo de jamón el chacinado no embutido preparado con carne de cerdo curado, tocino y carne con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiado.
- 16.9.20. **Queso de Cerdo.**
Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas vacunas con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiado.
- 16.9.21. **Queso de cerdo Alemán**
Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido elaborado con cabeza de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiado.
- 16.9.22. **Queso de Cerdo Alemán Colorado**
Se entiende por queso cerdo alemán colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descrito en el apartado anterior pero con el agregado de sangre de vacuno o, de cerdo.
- 16.9.23. **Rulada**
Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

CAPÍTULO XVII

17. CONSERVAS

DEFINICIONES GENERALES

17.1. Conserva Alimenticia. Definición

Se entiende por conserva, el 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 que se exigen en este Reglamento.

17.1.1. Conserva. Animal. Definición

Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne de cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.

17.1.2. Conserva Mixta. Definición

Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.

17.1.3. Semiconserva. Definición

Se entiende por semiconserva, el 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.

- 17.1.4. **No exigencia de la prueba de la estufa.**
A diferencia de las conservas no se exigirá para las semiconservas las pruebas de la estufa.
- 17.1.5. **Declaración de la temperatura de conservación y fecha de elaboración y fecha de elaboración y vencimiento.**
En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.
- 17.1.6. **Producto conservado**
Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los capítulos XV y XVI.

REQUISITOS Y CONSTRUCCIÓN DE LAS FÁBRICAS DE CONSERVA Y CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIOS

17.2. Fábrica de conservas - Definición

Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en el apartado 17.1 y siguientes.

17.2.1. Requisitos generales.

Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción los requisitos higiénicos sanitarios que para tales actividades son exigidos por este Reglamento, para las fábricas de chacinados sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico sanitaria que en relación con la labor a desarrollarse se consigna en éste reglamento.

17.2.2. Secciones

Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:

- Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
- Sala destinada a despostadero.
- Cámaras frigoríficas.
- Sala para la elaboración, previo al cocimiento.
- Sala para cocimiento.
- Depósito de aditivos.
- Sala para eliminar, antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento
- Sala para envasado y sierre de los envases.
- Local para esterilización y enfriado.
- Local para incubación, estacionamiento previo a la venta barnizado, etiquetado y encajonado
- Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario.
- Local de limpieza de los envases previas a su utilización
- Local para el lavado de utensilios.
- Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas.
- Servicios sanitarios
- Vestuarios.

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 de Normas y Control Agropecuario y Forestal así lo autorice.

17.2.3. Aislamiento

Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados a las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

17.2.4. Condiciones del Edificio

El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar entre otros los siguientes requisitos:

- Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2%) por ciento como mínimo.
- La o las bocas de drenajes estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de fluentes se hará por cierre sifónico.

17.2.5. Disponibilidad de agua potable

La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conservas, será de cuarenta (40) litros por

- kilogramo de productos terminado. Esta cifra puede ser adecuada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, cuando la labor a desarrollarse así lo exija.
- 17.2.6. **Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc.**
 Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminaciones o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensiva a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos, sin solución de continuidad y resistencia a los productos utilizados en su higienización.
- 17.2.7. **Tratamiento de las aguas**
 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los Capítulos III y IV.
- 17.2.8. **Paredes, techos, ángulos**
 Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeadas.
- 17.2.9. **Aislamiento de dependencias**
 Todas las dependencias enumeradas en el apartado 17.2.1, deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con tela anti-insectos o cortina de aire y de aireación amplia.
- 17.2.10. **Despostadero**
 El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.
- 17.2.11. **Sala de elaboración. Friso**
 En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos y medio (2½) metros de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámica vitrificadas, mármol o cualquier otro material que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- 17.2.12. **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.
- 17.2.13. **Superficie por obrero**
 La superficie libre dentro de la sala de elaboración tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
- 17.2.14. **Picos de agua**
 La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.
- 17.2.15. **Grifos**
 La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) por cada cincuenta (50) personas.
- 17.2.16. **Sala de aditivos**
 La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica. Deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones deber reemplazarse por recipientes inoxidables y de fácil higienización.
- 17.2.17. **Utensilios**
 Los utensilios empleado 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 deben ser metal inoxidable o plástico.
- 17.2.18. **Local para lavado de utensilios**
 El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se las destina y abundante provisión de agua.
- 17.2.19. **Desnaturalización de desperdicios**
 Todo material que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.
- 17.2.20. **Local de rotulación, embalaje y expedición**
 El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

17.2.21. Servicios sanitarios y vestuarios

Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a la normas establecidas en este Reglamento.

17.2.22. Vestimenta

Las vestimentas y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal son las establecidas en este Reglamento.

17.2.23. Fluentes

El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento.

17.2.24. Iluminación

La iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial. Permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientos (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

17.2.25. Ventilación

La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignados en el Capítulo XIII.

17.2.26. Temperatura

Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de diez (10) grados centígrados.

17.2.27. Depósito de huesos y desperdicios

Los recipientes para el depósito de hueso o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinantes en el Capítulo III.

17.2.28. Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

17.2.29. Sala de cocción

En la sala de cocción la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

ELEMENTOS LABORALES**17.3. Implementos laborales**

Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluida las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

17.3.1. Máquinas y piezas

Las máquinas cuyas piezas entren en contacto con la carne durante el proceso de elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, limpios, libres de óxido.

17.3.2. Plomo y arsénico

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben tener más de uno por ciento (1%) de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otras sustancias nocivas.

17.3.3. Metales sintéticos

Se admitirá en la construcción de las máquinas el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

17.3.4. Piletas

Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

17.3.5. Implementos de madera

No se permite el uso de elementos laborales de madera, excepto mangos de cuchillos y palos de escoba.

MATERIA PRIMA PARA PREPARACIÓN DE CONSERVAS**17.4. Materia prima para preparación de conservas**

Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.

17.4.1. Empleo de carne congelada

Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

ENVASES, CONTINENTES Y ROTULADOS

17.5. Material para envases permitidos

Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

- a). Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestido o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
- b). Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.
- c). Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
- d). Hojalata de primer uso.

Plástico

Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de alimentos sin la intervención de materias grasas.

Materiales cerámicos

Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

Cartón, cartulina, fibras, etc.

Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliester, poliaminídicos, etc.) impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento o por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, papeles sulforizados, con antioxidantes o funguicidas.

Papel

Papel impermeabilizados con cera, estearina o parafina y papel pergaminado sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de la lechería), papel impregnado con veinte por ciento (20%) de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen a base frutícola).

Pastas

Pastas elaboradas a base de harina de diversas materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición hasta (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

Goma

Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

Telas

Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticos, simples o impermeabilizados con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

Otros materiales aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

17.5.1. Elementos prohibidos

Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

- a. Hierro galvanizado o cincado.
- b. El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
- c. Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.6, del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.
- d. El material enlazado o esmaltado.

17.5.2. Prohibición del contacto de sustancias alimenticias

Las sustancias alimenticias o sus primeras materias, no podrán estar en contacto con:

- a. Papeles impresos.
- b. Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.
- c. Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alambre, bari-ta, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla, derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitario correspondiente, antisépticos no autorizados.
- d. Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
- e. Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico.

- f. Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso.
Los productos que tomarán contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisadas en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponde.

CONTROL DE ELABORACIÓN Y NORMAS DE TECNOLOGÍA SANITARIA

17.6. Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

En los alimentos (a excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan.

Aluminio	Máximo	250	partes por millón
Antimonio	"	20	" " "
Arsénico:			
en líquido	"	0,1	" " "
en sólido	"	1	" " "
Bario	"	500	" " "
Boro	"	100	" " "
Cadmio	"	5	" " "
Cinc	"	100	" " "
Cobre	"	10	" " "
Estaño	"	500	" " "
Fluor	"	1,5	" " "
Hierro	"	500	" " "
Mercurio	"	0,05	" " "
Níquel	"	150	" " "
Plata	"	1	" " "
Plomo:			
en líquido	"	2	" " "
en sólido	"	20	" " "
Selenio:			
en líquido	"	0,05	" " "
en sólido	"	0,3	" " "

17.6.1. Cantidad anormal de hierro

La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.6 cuando se consuma en cantidades pequeñas (conre en nueces y pimienta) o por cuando el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

17.6.2. Granallas

Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

17.6.3. Detergentes

Se permite emplear en las operaciones de limpiezas de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajillas, únicamente productos detergentes aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

17.6.4. Temperatura en el momento del envasado

Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del contenido una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal exceptuare.

17.6.5. Temperatura y tiempo para el tratamiento por el calor

Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

17.6.6. Tiempo entre envasado y esterilización

Cuando el tratamiento sea por medio del calor el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora de cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

17.6.7. Envases defectuosos

El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grado centígrado hasta el día siguiente en que serán transvasados. El contenido no transvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado, será decomisado con destino a digestor.

17.6.8. Termógrafo

El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.

17.6.9. Curva gráfica

La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose identificar en cada caso la partida a que corresponda.

17.6.10. Reemplazo de aire por gases inertes

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno dióxido de carbono u otros permitido por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

17.6.11. Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el capítulo respectivo de este Reglamento.

17.6.12. Capacidad de las cámaras frigoríficas

La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.

17.6.13. Despostada

La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo al cocimiento, debe reunir los requisitos señalados en el Capítulo XIII.

17.6.14. Mesas

Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otros tejidos no permitidos por este Reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los cuatro (4) cantos de la mesa cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.

17.6.15. Sección envasado

La sección envasado debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados.

17.6.16. Cocinas

Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de la cocinas continuas.

17.6.17. Examen de las conservas

El examen de las conservas se efectuarán de acuerdo a las normas siguientes:

- a. El envase no debe tener presión interna a la temperatura a que fue incubado.
- b. La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.
- c. El contenido debe presentar color, olor sabor propio de cada tipo.
- d. La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de menor calidad.
- e. No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado.
- f. En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorios aprobadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

17.6.18. Infracciones

Se considera que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo no compruebe:

- a. Que contienen carnes de especies diferentes a las declaraciones en los rótulos.
- b. Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- c. Que presenta adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este Reglamento.

- d. Que se les ha adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos, no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.
 - e. Que la sal empleada contiene más de cinco por ciento (5%) de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro décimas (0,4) por ciento de nitrito de sodio.
- 17.6.19. **Carne de quijada**
Cuando se use carne de quijada u otra, provista de abundante tejido aponeurético o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración. Ellas no pueden exceder del 5% de los ingredientes de carne, individual o colectivamente, y su presencia deberá declararse en las etiquetas.
- 17.6.20. **Examen microbiológico**
Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos en proporción superior a la tolerada en este Reglamento. Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 17.6.21. **Adición de féculas**
En las conservas no consideradas como pastas se admiten féculas hasta un máximo de cinco por ciento (5%) del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

CONTROLES DE CONSERVACIÓN

17.7. Exigencias de almacenamiento

Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase, permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta grados centígrados (30°C).

17.7.1. Incubación a 37° C

Cada partida se extraerá una muestra representativa que someterá a la prueba de la estufa por un período inferior a diez (10) días a una temperatura de treinta y siete (7) grados centígrados.

17.7.2. Envases de primer uso

Todos los envases, deben estar sin fallas y exceptuado los de vidrio deben ser de primer uso.

17.7.3. Lavado de envases

Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y dos grados centígrados (82°C) como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.

17.7.4. Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas

Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismo con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.

17.7.5. Medios mecánicos de envasados

El envasado se hará por medios mecánicos excepto cuando no pueda ser exigidos por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.

17.7.6. Hojalata. Envases sin barniz sanitario. Excepción para envasar con aceites

La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas, deberá satisfacer las siguientes exigencias:

- a. Para envases sin barniz sanitario interior protector, la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (11) gramos por metros cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia).
- b. Se exceptuarán los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).
- c. Para envases con barniz sanitario protector interior:
 - a. Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado.
 - b. Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con un décima (3,1) gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector.
 - c. Los envases fabricados con hojalata de inmersión ("hot dipped"), deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).

17.7.7. Material esmaltado, lacado, barnizado

Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados en el apartado 17.6 del presente Reglamento.

17.7.8. Colorantes inofensivos

En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores, sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibido los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

17.7.9. Soldadura interna y externa

Las soldaduras internas y los materiales de envases, utensilios y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidas en las exigencias de pureza del apartado 17.6 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impureza.

17.7.10. Cierre de envase

Se autoriza el cierre de envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales:

- a. Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño - plomo, siempre que la combinación no supere los márgenes consignados en el apartado 17.6.
- b. Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.
- c. Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas.
- d. Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustados sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos, exento de sustancias nocivas.
- e. Láminas metálicas (tapa "corona" y similares) provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto envasado.
- f. Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- g. Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

17.7.11. Barnices y plásticos

Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentación sólo podrán contener:

- a. Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.
- b. Solventes de punto de ebullición inferior a cierto cincuenta (150) grados centígrados u otro cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.
- c. Plastificantes: aceite de parafina, aceite de resina, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.
- d. Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltiourea, ureas, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alkilnaftaleno, resinosos de cobalto y de manganeso.
- e. Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.
- f. Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.
- g. Otros materiales autorizados expresamente por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- h. Además de barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

17.7.12. Identificación de productos enlatados

Las canastas introducidas en las retortas con productos enlatados deben llevar un rótulo de identificación, hecho de un material de cambio de color por el calentamiento. Estos rótulos tienen por finalidad identificar productos cocinados y crudos.

17.7.13. Refrescado

Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete grados centígrados (37°C) para evitar posibles fenómenos de corrosión por la resistencia de humedad en la superficie.

17.7.14. Agua para enfriamiento

El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un

lapso no inferior a veinte (20) minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres partes por millón (3ppm) de cloro activo libre residual.

17.7.15. Lavado de envases

Los envases de hojalata llenos, serán recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación, cuando la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

DIFERENTES TIPOS DE CONSERVAS

17.8. Carne vacuna curada y cocida (Corned beef)

Se entiende por carne vacuna y cocida (corned beef) una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa, no superará el sesenta y ocho (68) por ciento y las cenizas el cuatro (4) por ciento.

17.8.1. Carne vacuna sin curar (Boiled-beef)

Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled-beef), una conserva preparada como el (Corned-beef), pero empleando carne sin curar.

17.8.2. Asado vacuno (roast beef)

Se entiende por asado vacuno (roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asado. La humedad del producto libre de grasa no superará el setenta por ciento (70%) y las cenizas serán término medio de dos y medio (2½) por ciento.

17.8.3. Bife de lomo a la plancha (grilled sirloin steak)

Se entiende por bife de lomo (grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifes de músculos psóadidos de vacunos, asados a la plancha.

17.8.4. Bife de vacuno con cebolla

Se entiende por bife de vacuno con cebolla (steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

17.8.5. Bife tipo Hamburgués con salsa blanca o de tomate

Se entiende por conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

17.8.6. Pecho vacuno (brisket beef)

Se entiende por pecho vacuno (brisket beef) a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases aceptándose más pequeños, solo para completar el peso.

17.8.7. Quijada de vacunos (ox cheek)

Se entiende por quijada vacuna (ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

17.8.8. Carne vacuna con papas (corned beef hash)

Se entiende por quijada vacuna con papas (corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (corned beef) con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

17.8.9. Carne sazonada (boeuf assaisonees)

Se entiende por carne sazonada (boeuf assaisonees) una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida, fuertemente condimentada.

17.8.10. Estofado con salsa (stewed beef)

Se entiende por estofado con salsa (stewed beef) a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

17.8.11. Ragout

Se entiende por "Ragout", una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

17.8.12. Chili con carne

Se entiende por chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finalmente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos de cuarenta por ciento (40%) de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

17.8.13. Colas de vacunos (ox tail)

Se entiende por rabo o cola de vacuno (ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, sesenta y cinco por ciento; (65%) prótidos, veintitres por ciento (23%); lípidos, ocho por ciento (8%); cenizas, uno por ciento (1%).

17.8.14. Lenguas bovinas (ox tongues, veal tonques)

Se entiende por lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (ox

tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas o cocidas. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.

17.8.15. Picadillo de carne. Definición

Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.

17.8.16. Picadillo de carne para exportación (minced meat)

Se entiende por picadillo de carne para exportación (minced meat) a la conserva elaborada con carne vacuna picada en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.

17.8.17. Picadillo de sesos

Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

17.8.18. Pasta de carne (pote meat)

Se entiende por pasta de carne o "paté" de carne (pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carne, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasas, no pudiendo contener menos del treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.

17.8.19. Pasta de hígado (paté de foie)

Se entiende por pasta de hígado (paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

17.8.20. Pasta de hígado graso (paté de foie gras)

Se entiende por pasta de hígado graso (paté de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado o ganzo o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa con el agregado de carne y grasa de cerdo.

17.8.21. Adición de almidón a pastas. Humedad

Las pastas para la elaboración de conservas, no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de humedad.

17.8.22. Pasta de lengua (pote tongue)

Se entiende por pasta de lengua o "paté" de lengua (pote tongue), la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos u cartílagos.

17.8.23. Puchero con verdura

Se entiende por puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

17.8.24. Caldo

Se entiende por caldo de la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huevos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.

17.8.25. Caldo concentrado

Se entiende por caldo concentrado o extracto de fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más de cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos, totales a la terminación del producto.

DIFERENTES TIPOS DE SEMI-CONSERVAS

17.9. Carne cocida congelada

Se entiende por carne cocida congelada, una semiconserva elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría inmediatamente congelada.

17.9.1. Jamón cocido en lata

Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónico envasado en hojalata y pasteurizado.

17.9.2. Patitas en vinagre

Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, anebrina y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

DIFERENTES TIPOS DE PRODUCTOS COMESTIBLES CONSERVADOS

17.10. Extracto de carne. Definición

Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

17.10.1. Extracto de carne de primera calidad

Se entiende por extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

- a. Perfecta salubridad en agua fría, debiendo contener solo vestigios de materias insolubles.
- b. El agua no exceda del dieciséis (16) por ciento.
- c. El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento.
- d. La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al siete (7) por ciento.
- e. Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio.
- f. El nitrógeno moniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por ciento.
- g. Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de destrinas albúminas coagulables, derivados de caseína, extracto de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

17.10.2. Extracto de carne de segunda calidad

Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos: a), f) y g), del apartado anterior, y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor al cinco (5) por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) por ciento y diez (10) por ciento respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

17.10.3. Jugo de carne

Se entiende por jugo de carne concentrado (concentrate meat jus), un producto conservado obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe dar más de quince (15) por ciento de cenizas y éstas no acusarán más del dos y medio (2,5) por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno no será inferior al doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de treinta y cinco (35) por ciento de albúmina coagulable ni de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

17.10.4. Polvo de carne (powder meat)

Se entiende por polvo de carne (power meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído de grasa. Una vez molida y tamizada se envasa.

17.10.5. Carne soluble

Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

17.10.6. Sopas concentradas

Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de dieciséis (16) por ciento de agua, dieciocho (18) por ciento de cenizas, quince (15) por ciento de grasas, ni menos del cuatro y medio (4,5) por ciento de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gallina.

17.10.7. Caldo concentrado de huesos

Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.

17.10.8. Mondongo desecado

Se entiende por mondongo desecado, el producto conservado preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en bolsas de celofán o continentes similares.

CAPÍTULO XVIII

18.18. ADITIVOS

18.1. Aditivos. Definición

Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivas o agregadas sin intención nutricia, se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, con caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

ADITIVOS DE USO PERMITIDO

18.2. Condiciones en que pueden usarse los aditivos

Se permitirá el uso de aditivos cuando:

- a). Hubiera demostrado francamente su inocuidad para la salud humana.

- b). No afectan las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes.
- c). Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida.
- d). Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.

18.2.1. Productos comestibles

Los productos comestibles de origen animal, podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.

18.2.2. Aditivos

Considéranse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

18.2.3. Composición de aditivos

Todos los autorizados, deben ser de composición definida y de pureza adecuada (calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización, su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada. El material para su investigación cuali-cuantitativa, simple y factible, debe ser provista por el interesado.

18.2.4. Rótulo

En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.

18.2.5. Aditivos nutrientes

Los aditivos autorizados que a su vez sean productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este Reglamento, deben cumplir las disposiciones de orden oficial que al respecto existan.

18.2.6. Sustancias mejoradoras

Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o modificadoras a un producto para que adquieran artificialmente una calidad superior.

ADITIVOS CONSERVADORES O PROTECTORES

18.3. Conservadores o protectores

Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes anti-micóticos, anti-microbianos, anti-fermentativos, y/o anti-oxidantes, a fin de impedir a retardar su alteración.

18.3.1. Requisitos para conservadores

Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguiente:

No deben contener más de tres (3) partes por millón de arsénico, ni más de diez (10) partes por millón de plomo.

No deben contener más de cincuenta (50) partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente, sin que el contenido del cinc, sin embargo exceda de veinticinco (25) partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista tecnológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este Reglamento.

18.3.2. Ácido cítrico y sus sales

Se permite el uso de ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.

18.3.3. Ácido láctico y sus sales

Se permite el uso de ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta tres mil (3.000) partes por millón.

18.3.4. Ahumado

Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción de humo en frío o caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darles un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o caliente, debe ser hecho en compartimientos en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, incluyéndose las maderas de los vegetales resinosos, impregnados, colorados, pegados con cola de cualquier origen que ellas sean, pintados o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados, se admite hasta doscientos (200) partes por millón de aldehído fórmico, combinado o libre.

18.3.5. Sal

Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro, químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria de la carne se presentará como

sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas gradaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.

18.3.6. Requisitos para la sal

En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:

Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco. No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este Reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del cinco (5) por ciento y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del medio ($\frac{1}{2}$) por ciento. El residuo seco no podrá contener más de uno con cuatro (1,4) décimas por ciento de sulfatos, expresados en sulfato de calcio, ni más de una (1) por ciento en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.

Estar libre de gérmenes patógenos saprofitos que puedan alterar los productos alimenticios y/o industriales.

18.3.7. Salmuera

Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de diez (10) por ciento de sal. Puede incorporarse aditivos de uso permitido.

18.3.8. Salmueras alteradas

Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal que denoten fermentación láctica o butírica a cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas (1,2) de yodo por litro.

18.3.9. Recuperación de salmuera

Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organolépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinan la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria.

18.3.10. Vinagre. Definición

Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino. Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:

Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.

Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancias conservadoras solo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido de azufre) no debiendo contener más de cuatrocientas (400) partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de cuarenta (40) partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.

Que se hallen alterados por enfermedades, angiluladas, vegetaciones criptogámicas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.

Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

18.3.11. Vinagre. Exigencias

El vinagre deberá responder a las siguientes exigencias:

Ser límpido, de sabor picante, no acre.

Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que corresponden a su dilución.

Tendrá no menos de cuatro (4) por ciento de ácido acético, de uno (1) por ciento de extracto libre de azúcar reductor ni de una décima (0,1) por ciento de cenizas totales.

No podrá tener más de dos décimas (0,2) por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de uno (1) por ciento de alcohol en volumen.

ANTIOXIDANTES

18.4. Acido norhidroguayarético

Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:

a). Acido norhidroguayarético (N.D.G.) y la resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón.

b). Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.)

Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales.

Se permite hasta doscientas (200) partes por millón en su producto determinado.

c). Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto determinado.

d). Combinación de antioxidantes

e). Cuando se combinan dos (2) antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de

doscientas (200) partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarético o galato de propilo u octilo no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.

- f). Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto determinado.

CONSERVADORES DE CALOR

18.5. Nitrato de potasio y de sodio

Salitre (nitrato de potasio o de sodio) se admite su uso como agente conservador y estabilizador del calor de las carnes rojas y sus derivados. Su contenido en nitritos no debe pasar de quinientas (500) partes por millón. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

18.5.1. Nitrito de potasio y nitrito de sodio

Nitrito de potasio, nitrito de sodio. Se admite su uso como agentes conservadores y estabilizadores del color de las carnes rojas y sus derivados. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón, en el producto terminado.

18.5.2. Ácido nicotínico

Ácido nicotínico. Se permite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

18.5.3. Ácido ascórbico

Ácido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

SABORIZANTES

18.6. Glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico

Glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.

18.6.1. Especies o condimentos vegetales

Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entiende los aditivos provenientes de ciertas plantas, parte de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas rápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar y mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a las características normales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de las especias o condimentos.

18.6.2. Uso permitido

Son las de uso permitido las especias o condimentos vegetales citados en este Reglamento o sus esencias y las que en el futuro autorice la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal: Ajedrea, Ají, Ajo, Ajo en polvo, Sal de ajo, Albahaca, Alcaparra, Anís, Apio, Sal de Apio, Azafrán, Azafrán molido, Cálamo, Canela, Cardamomo, Carry, Carvi, Cebolla, Clavo de olor, Comino, Coriandro, Cúrcuma, Eneldo, Estragón, Extracto de estragón, Hinojo, Jengibre, Jengibre blanqueado, Laurel, Macis, Mejorana, Menta, Mostaza, Mostaza inglesa, Nuez moscada, Perejil, Pimentón, Pimienta, Romero, Salvia, Tomillo.

EMULSIONANTES

18.7. Polifosfatos

Fosfato disódico; Hexametafosfato de sodio; Tripolifosfato de sodio; Pirofosfato de sodio y Pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes, secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración de cinco (5) por ciento en los líquidos de cura. Los productos curados no podrán sobrepasar de cinco mil (5.000) partes por millón. Cuando se emplean en alimentos cocidos, no podrán tener más de cinco mil (5.000) partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y la combinación de dos (2) o más de ellos (polifosfatos).

18.7.1. Aumento del contenido acuoso

El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

18.7.2. Monoestearato de glicerilo

Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearatos. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas con excepción de la manteca y la grasa que se expenden al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos de treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensioactivos a excepción del estearato de sodio o potasio, cuya concentración máxima será del tres (3) por ciento.

ANTISALPICANTES**18.8. Lecitina**

Se admite el uso de lecitinas naturales o sus concentrados, como agentes antisalpicantes en la proporción de dos mil (2.000) partes por millón de lecitina pura.

GELATINIZANTES**18.9. Agentes de gelatinización**

Se consideran agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agar agar o gelosa y la ictiocola y demás gelatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de dos (2) partes por millón de arsénico, treinta (30) partes por millón de cobre, cien (100) partes por millón de cinc, siete (7) partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de quinientas (500) partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos, no deberá contener más de tres con veinticinco (3,25) por ciento de cenizas totales, ni menos del quince (15) por ciento de nitrógeno. La solución al uno (1) por ciento debe acusar una acidez hidrogeniónica en Ph de seis con tres décimas (6,3) a siete (7). La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor. Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos con espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado.

AGENTES ESPESANTES**18.10. Féculas. Harinas**

Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. Si se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo.

18.10.1. Glucosa

Se admite su uso como espesante. hasta el cinco (5) por ciento del producto terminado.

18.10.2. Leche, crema de leche en polvo

Leche, crema de leche, polvo del leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes, hasta el diez (10) por ciento del producto terminado.

AGENTES EDULCORANTES**18.11. Azúcar**

Se entiende por azúcar a la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abri-llantante o glaciante. Se permite hasta el dos y medio (2,5) por ciento en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abri-llantante o glacinante, se permitirá su uso según tecnología.

18.11.1. Azúcar refinada

El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del uno (1) por ciento de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de tres centigramos (0,03) cinco miligramos (0,005) de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio.

Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo.

18.11.2. Dextrosa o azúcar invertido

Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dex-trina, ni almidón, menos de noventa (90) por ciento de dextrosa ni más de nueve y medio (9,5) por ciento de agua, de sesenta centésima (0,60) por ciento de maltosa y de veinticinco centési-mos (0,25) por ciento de cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al cincuenta (50) por ciento en agua debe ser clara y casi incolora.

18.11.3. Ciclamatos

Ciclamatos de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto.

AGENTES ANTIAGLUTINANTES**18.12. Fosfato triácido, carbonato de magnesio, sacarato de calcio**

Fosfato de tricálcico, fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio, estearato de calcio, sa-carato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón en el producto terminado.

VEHÍCULOS DE OTROS ADITIVOS

18.13. Aceites vegetales

Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos.

18.13.1. Alcohol etílico

Alcohol etílico. Se admite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos.

18.13.2. Propilenglicol

Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los galatos.

AGENTES ENZIMÁTICOS

18.14. Bromelina, ficina, papaina

Bromelina, ficina, papaina. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a chacinados cocidos y conservas. Se permite hasta dos (2) partes por millón del peso del producto a tratar.

ADITIVOS COLORANTES

18.15. Colorantes. Definición

Se consideran aditivos colorantes, las materias naturales o sintéticas, que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias del aspecto del producto.

18.15.1. Colorantes con metales. Anilinas. Tóxicos

Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios como así también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, plomo, uranio, cinc y combinaciones del ácido cianhídrico, colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

18.15.2. Condiciones que deben reunir los agentes colorantes

Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo forma de polvo, solución, pasta, extracto de laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por el Ministerio de Salud Pública, que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

18.15.3. Zumo de frutos

Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este Reglamento y las que en adelante apruebe la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

18.15.4. Indigotina. Alizarina

Se consideran asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de purzas establecidas en este Reglamento.

18.15.5. Colorantes admitidos

Se admite el uso de los siguientes colorantes:

- a. Amarillo. Achiote o rocú, extraído de los granos de Bixa Orellana L.; Azafrán, extraído de los estilos y estigmas del *Crocus sativus* L.; Beta Caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de cúrcuma long L.; granos amarillos o de persia, extraídos de la hayas del *Rhamus catharticus* L., y *R. Infectorius* L.
- b. Azul. Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.
- c. Negro. Carbón vegetal ofical, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.
- d. Pardo. Caramelo, obtenido por el calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llevar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos, Achicoria; regaliz.
- e. Rojo. Alizarina o rubia, extraído de la rubia tintorum L.; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la *Alcanna tintocria* L.; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias; Acacia catechú Willd, Acacia suma Kurz; campeche, extraído del leño del *Haematoxylon campechianum* L. (hematoxilina, hemateina) cochinilla (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos; *Coccus cacti* L.; orchilla, extraído de insectos líquenes del género *Rocella Ochrolecchia* L. Palo brasil o brasilina, extraído del leño de la *Caesalpinia brasiliensis* L.; purpurina, extraído de las raíces de rubia tintorum L. y *Rubia cordifolia* L.; rojo remolacha.
- f. Tonos diversos. Antocianinas, extraídas de legumbres; martillina, extraída de diversos frutos.
- g. Violeta. Remolacha roja.

h. Verde. Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de quince centésimas (0,15) por ciento de cobre ionizable.

18.15.6. Colores de fantasía

Con excepción al apartado 17.15.1, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, podrá autorizar para uso de fantasías, los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y por la Organización Mundial de la Salud.

CAPÍTULO XVIII

18. ESTABLECIMIENTOS ELABORADOS DE SUBPRODUCTOS NO COMESTIBLES O DEPÓSITO DE LOS MISMOS.

DEFINICIÓN

18.1. Subproductos no comestibles. Establecimiento. Definición

Se entiende por establecimientos elaborados de subproductos no comestibles, los establecimientos o secciones de establecimientos donde se elaboran sebos, cueros, astas pezuñas, sangre, gelatina, guanos, bilis, huesos, carnes, colas, cerdas y otros subproductos de origen animal no destinados a la elaboración humana. Quedan excluidos de esta definición, los establecimientos o sus secciones que elaboren algunos de los subproductos enumerados, con fines medicinales.

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

18.2. Requisitos de los establecimientos

Los establecimientos o fracción de establecimientos donde se elaboren subproductos no comestibles, deben reunir todos los requisitos exigidos para las seberías, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este Reglamento.

18.2.1. Autoclave

Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización, los establecimientos dispondrán de un autoclave de capacidad suficiente para ese fin. Las autoclaves estarán dotadas de manómetro y termómetro.

18.2.2. Tamaño del digestor

Los establecimientos deben poseer digestor con capacidad para contener no menos de un animal adulto de la especie bovina y su boca debe permitir la entrada del mismo, entero.

18.2.3. Esterilización de productos comisados

Todos los subproductos elaborados con material de comiso, deben ser esterilizados con calor húmedo a presión.

Se exceptúa de esta exigencia a los cueros, siempre que se establezca que deben serlo.

18.2.4. Desintegración

Todo material sometido a cocción a presión, debe salir estéril y desintegrado.

18.2.5. Productos esterilizados

Los subproductos no comestibles denominados esterilizados deben ser sometidos a condiciones y temperaturas que aseguren la esterilidad del producto final.

18.2.6. Lucha contra roedores

Los establecimientos deben proveer lo necesario para la lucha permanente contra roedores e insectos.

18.2.7. Operarios. Distintivos

Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán poseer vestimentas que los diferencie del resto de los obreros y no podrán entrar a secciones donde se elaboren productos comestibles.

18.2.8. Operarios. Cambio de vestimenta

Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán cambiarse de ropa y bañarse antes de abandonar esta dependencia.

18.2.9. Urea

Se prohíbe el agregado de urea a los subproductos con el fin de elevar el tenor de nitrógeno.

BILIS

18.3. Bilis

La bilis puede presentarse para su comercialización no medicinal, líquida, concentrada o en polvo.

18.3.1. Bilis líquida

La bilis líquida o natural debe ser adicionada de agentes antipútridos y depositado en cámaras frigoríficas a temperatura de dos (2) a cuatro (4) grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de quince (15) por ciento de ácidos biliares totales.

18.3.2. **Bilis concentrada**

Se entiende por bilis concentrada, el subproducto resultante de la deshidratación parcial de la bilis natural. Debe contener como máximo veinticinco (25) por ciento de humedad y no menos de cuarenta (40) por ciento de ácidos biliares totales.

18.3.3. **Bilis desecada**

Se entiende por bilis desecada, el subproducto resultante de la deshidratación y posterior molien-
da de la bilis natural. Su tenor de humedad no será superior al seis (6) por ciento.

CHICHARRÓN

18.4. **Chicharrón sin moler (crackling unground)**

Se entiende por chicharrón sin moler (crackling unground) el residuo de las materias tratadas en diges-
tores antes de su molienda.

18.4.1. **Chicharrón molido (crackling ground)**

Se entiende por chicharrón molido (crackling ground) el chicharrón que ha sido sometido a
trituration para su envasado y despacho.

18.4.2. **Chicharrón desgrasado (extracted crackling)**

Se entiende por chicharrón desgrasado (extracted crackling), a los chicharrones a los que se los
ha quitado la materia grasa.

18.4.3. **Despojos de carne y huesos zarandeados**

Se entiende por despojos de carne y huesos zarandeados (meat scrap), el subproducto obtenido
de huesos de la cabeza, costillas y trozos de huesos de la despostada, que llevan adheridos restos
de carne, triturados groseramente, cocidos, desgrasados parcialmente por centrifugación y za-
randeados con alambre tejido de malla amplia. No sufren molido. El producto presenta partículas
gruesas de carne y trocitos de hueso. Su composición media debe ser la siguiente: grasa, dieciséis
(16) por ciento; humedad, siete (7) por ciento; cenizas consideradas como huesos, veintiocho (28)
por ciento. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al cincuenta (50) por ciento.

HARINA DE CARNE Y DE ÓRGANOS

18.5. **Harina de carne**

Se entiende por harina de carne, el subproducto convenientemente desgrasado ya sea por procesos químicos o
físicos, obtenido a partir de carne y órganos inaptos para el consumo humano, desecado y finalmente triturado.

18.5.1. **Harina de carne. Composición química**

La harina de carne no acusará una composición de más de diez (10) por ciento de agua, doce (12)
por ciento de grasa y cinco (5) por ciento de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de proteínas
será del sesenta (60) por ciento y su contenido en sales minerales entre el doce (12) y del diecise-
te (17) por ciento, debiendo consignarse en la rotulación la composición correspondiente.

18.5.2. **Tipificación**

La tipificación comercial de la harina de carne, se hará sobre la base de su tenor proteico.

18.5.3. **Sustancias**

Queda prohibido la mezcla de pelos, cerdas, astas, pezuñas, sangre o contenido estomacal u
otras sustancias extrañas con la materia prima destinada a la elaboración de harina de carne.

18.5.4. **Gérmenes**

Toda harina de carne, contaminada con gérmenes patógenos, deberá ser esterilizada antes de
su salida del establecimiento.

18.5.5. **Harina de hígado**

Se entiende por harina de hígado, el subproducto obtenido por cocimiento de hígado, secado
y triturado. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas, no más
del diez (10) por ciento y humedad, no menos del cincuenta y cuatro (54) parte por millón de
riboflavina y no más del quince (15) por ciento de grasa.

18.5.6. **Harina de pulmones**

Se entiende por harina de pulmones, el subproducto seco y triturado obtenido por el cocimen-
to de los pulmones. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas
y no más del quince (15) por ciento de grasas.

18.5.7. **Alimento animal mezcla doble**

Se entiende por mezcla doble, para alimento animal, el subproducto constituido por partes
iguales de tortas oleaginosas y harina de carne, debiendo consignarse en el rótulo la mezcla de
que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.

18.5.8. **Alimento animal mezcla triple**

Se entiende por mezcla triple, para alimento animal, el subproducto constituido por el veinticinco
(25) por ciento de tortas oleaginosas, veinticinco (25) por ciento de heno de alfalfa molida y el

cincuenta (50) por ciento de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos de mezcla de que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.

18.5.9. Alimentos para animales y fertilizantes

Cuando se elabore material destinado a la alimentación de animales o fertilizantes, los subproductos deben ser molidos, envasados y almacenados en un local especial, a fin de que no tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.

HUESOS

18.6. Huesos

Se entiende por huesos, cualquiera de las partes del tejido óseo despojado de las porciones blandas adheridas, desgrasado y al que se le ha extraído la mayor parte de su humedad.

18.6.1. Hueso crudo o de consumo

Se entiende por hueso crudo o de consumo, los huesos que han sido sometidos a cocimiento en agua a presión normal. El producto final debe hallarse privado del exceso de grasa y otros tejidos y conservado la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no contener más de ocho (8) por ciento de grasa. No deben contener huesos de cava.

18.6.2. Huesos de campo

Se entiende por huesos de campo, el proveniente de animales muertos o faenados, que han sufrido los efectos de las intemperie hasta su blanqueo, libre de partes blandas. Deben estar libres de materias extrañas y de huesos de cava. Los huesos de campo se pueden comercializar enteros, triturados o molidos.

18.6.3. Huesos de campo y consumo

Se entiende por hueso de campo y consumo la mezcla resultante de huesos de campo quebrados o no de huesos de consumo, debiendo declararse el porcentaje de ambos componentes.

18.6.4. Hueso industrial (Manufacturing bones)

Se entiende por huesos industrial (Manufacturing bones) los huesos largos, libres de epífisis, elaborados como lo indica el apartado 18.6.1. Deben ser limpios, bien serruchados, libre de manchas de cualquier clase, rajaduras y calcificaciones.

18.6.5. Huesos "curcubijos"

Se entiende por huesos "curcubijos" (knucnbones), la primera y segunda falange de los vacunos. También pueden incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente "pi-chico", los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.

18.6.6. Hueso caracú

Se entiende por huesos caracuses o hueso caracú, los trozos de diáfisis provenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo. La rótula (chiquizuela) no entra en esta categoría.

18.6.7. Huesos para gelatina

Se entiende con el nombre de huesos para gelatina, los huesos destinados a la elaboración de gelatina y cola.

18.6.8. Huesos tratados con solventes

Se entiende por huesos tratados por solventes, los huesos largos a los que se les ha extraído la materia grasa por medio de solventes.

18.6.9. Hueso molido (bone grist)

Se entiende por hueso molido (bone grist), los huesos triturados, clasificándose según el tamaño del grano resultante de la trituración desde tres (3) milímetros a doce y medio (12,½) milímetros.

18.6.10. Queda quebrado (crushed bones)

Cuando la trituración oscila entre doce y medio (12,½) milímetros a seis (6) centímetros se comercializan bajo el nombre de (crushed bones). Los huesos molidos y quebrados, deben proceder de huesos de campo o consumo y estar libres de materias extrañas.

18.6.11. Hueso molido vaporizado

Se entiende por hueso molido vaporizado, el hueso molido a que se refiere el apartado 18.6.9, que ha sido tratado mediante el autoclave previamente a su trituración.

18.6.12. Harina de huesos crudos (raw bone meal)

Se entiende por harina de huesos crudos (raw bone meal), al subproducto seco obtenido por la trituración de huesos de la industria cocidos en agua, en tanques abiertos (sin presión) y privados del exceso de grasa y otros tejidos. Debe contener como mínimo veinte (20) por ciento de proteínas y cuarenta (40) por ciento de fosfatos.

18.6.13. Harina de hueso cocidos al vapor

Se entiende por harina de huesos cocidos al vapor (stram bone meal), a la harina resultante

de los huesos tratados por vapor a presión, secados y triturados hasta su reducción a polvo. Se rotulará sobre la base del porcentaje de amonio que será como mínimo de tres (3) por ciento y del fosfato tricálcico que será como mínimo del setenta (70) por ciento.

18.6.14. Harina de hueso desgelatinizado

Se entiende por harina de huesos desgelatinizado, al subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de huesos después de haberles eliminado la grasa y los tejidos blandos con vapor a presión como resultante del procedimiento para la obtención de cola o gelatina. Debe contener como máximo de diez (10) por ciento de proteínas, cinco (5) por ciento de grasa y no menos del sesenta y cinco (65) por ciento de fosfato tricálcico.

18.6.15. Harina de carne y huesos

Se entiende por harina de carne y hueso, al subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de hueso. Debe contener como mínimo cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, ni más del diez (10) por ciento de grasas.

18.6.16. Cenizas de huesos

Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, quince (15) por ciento como mínimo de fosfato.

18.6.17. Depósito de astas, huesos, etc.

Los depósitos de astas, huesos, fertilizantes o guano, deben responder a las exigencias de los apartados 18.12.5 y 18.12.8.

18.6.18. Aceite de pata no comestible

Se entiende por aceite de pasta no comestible, el producto definido en el apartado 14.3.14 que no reúne las exigencias allí consignadas.

HARINA DE SANGRE

18.7. Harina de sangre

Se entiende por harina de sangre, al subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales cualquiera sea su especie, sometido o no a un posterior prensado o centrifugado y siempre triturado. Debe contener un mínimo de ochenta (80) por ciento de proteínas y no más de diez (10) por ciento de humedad.

18.7.1. Albúmina roja

Se entiende por albúmina roja, al subproducto obtenido mediante la deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. De acuerdo al método de preparación puede ser:

- a. Albúmina roja soluble en agua.
- b. Albúmina roja no soluble en agua.

18.7.2. Albúmina blanca

Se entiende por albúmina blanca, al subproducto obtenido mediante la deshidratación del plasma sanguíneo. De acuerdo al método de preparación puede ser:

- a. Albúmina blanca soluble en agua.
- b. Albúmina blanca no soluble en agua.

GELATINA NO COMESTIBLE

18.8. Gelatina no comestible

Se entiende por gelatina no comestible o cola, al subproducto concentrado y seco obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos en sustancias colágenas tales como cartílagos, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca pero que no responden a las exigencias que la hacen aptas para el consumo.

GUANO

18.9. Guano de frigorífico

Se entiende por guano de frigorífico (wet renderet, fertilizer tankage), al subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción por el método de elaboración húmedo (autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin el agregado de pezuñas, recorte de cueros y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para la alimentación animal.

18.9.1. Residuo de cocimiento

Se entiende con el nombre genérico de residuos de cocimiento (tankage), al subproducto obtenido mediante la deshidratación y trituración del residuo semisódico resultante de la elaboración del guano.

18.9.2. Agua residual de cocimiento

Se entiende por agua residual de cocimiento, a la parte líquida obtenida por el tratamiento de materias primas en autoclaves con vapor a presión. Este subproducto desecado debe tener un

máximo de tres (3) por ciento de grasa, diez (10) por ciento de humedad y no menos de setenta y cinco (75) por ciento de proteínas.

18.9.3. Guano de estiércol

Se entiende por guano de estiércol, el contenido gastroenterico de los animales faenados, desecado y prensado, pudiendo luego triturarse o no.

ASTAS

18.10. Asta (horn)

Se entiende por asta (horn), el estuche córneo de la prolongación ósea del hueso frontal, que poseen algunos rumiantes.

18.10.1. Cuerno

Se entiende por cuerno, el asta con la prolongación ósea del hueso frontal.

18.10.2. Macho de asta

Se entiende por macho de asta o hijo de asta (horn piths), el apéndice óseo del hueso frontal que con el asta forman el cuerno.

18.10.3. Harina de asta

Se entiende por harina de asta al subproducto obtenido mediante la trituración de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

PEZUÑAS

18.11. Pezuñas o cascos

Se entiende por pezuñas o cascos (hoof), el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.

18.11.1. Harina de pezuñas (hoof meat)

Se entiende por harina de pezuñas (hoof meat), el subproducto obtenido mediante la trituración de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

18.11.2. Harina de pezuñas y astas

Se entiende por harina de pezuñas y astas, la mezcla compuesta por harina de pezuñas y astas.

CUEROS

18.12. Cuero

Se entiende por cuero, la piel que recubre el cuerpo de los animales, debiendo indicarse la especie de que proviene.

18.12.1. Cuero fresco

Se entiende por cuero, aquel que no ha sufrido desecación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobara ácaros vivos, se procederá a la desinfección de los mismos mediante el uso de un acaricida aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

18.12.2. Cuero salado

Se entiende por cuero salado, aquel que se somete a una salazón masiva.

18.12.3. Cuero seco

Se entiende por cuero seco, el cuero sometido a deshidratación.

18.12.4. Desinfección de cueros

Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos, serán desinfectados por el procedimiento que disponga la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, cuando la salazón durante un mínimo de catorce (14) días, no constituya una medida sanitaria eficaz. El establecimiento debe contar con sitio apropiado para desinfectar los cueros.

18.12.5. Barracas, acopio de cueros

Los depósitos o barracas destinados al acopio de cueros provenientes de frigoríficos y mataderos, deberán ser de material con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El declive del piso no será inferior al dos (2) por ciento hacia el desagüe general.

18.12.6. Cueros putrefactos

Los cueros putrefactos provenientes de animales muertos de carbunclo, serán destinados a digestor.

18.12.7. Piletas

Las piletas para salazones, serán construidas de material inatacable por el cloruro de sodio. Las semipiletas podrán ser de maderas movibles para facilitar la estiba. En todos los casos tendrán bocas de drenaje a la red de efluentes.

18.12.8. Requisitos de la barracas

Las barracas tendrán suficiente ventilación y las aberturas estarán protegidas con tela antiinsectos.

CERDAS

18.13. Cerda vacuna

Se entiende por cerda vacuna, los pelos obtenidos del extremo de la cola.

18.13.1. Cerda porcina

Se entiende por cerda porcina los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.

18.13.2. Pelo vacuno de oreja

Se entiende por pelo vacuno de oreja, a los pelos largos extraídos de la parte interna del pabellón auricular de animales de esa especie.

18.13.3. Crines

Se entiende por crines, los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.

18.13.4. Crines y cerdas (uso del formol)

Las crines y cerdas de los animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas deberán mantenerse como mínimo veinticuatro (24) horas en una solución de formaldehído al uno (1) por ciento se obtiene por la adición de treinta (30) miligramos de formol un novecientos setenta (970) miligramos de agua.

CAPÍTULO XIX

19. SEBOS

19.1. Sebo. Definición

Se entiende por sebo, a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.

19.1.1. Sebería. Definición

Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento, que elabore sebos y/o aceites no comestibles de origen animal.

REGISTROS DE CONSTRUCCIÓN E HIGIÉNICO-SANITARIOS

19.2. Aislamiento

El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior, deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.

19.2.1. Acceso

Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transportes queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

19.2.2. Exigencias a los establecimientos

El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, deberá reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este Reglamento.

19.2.3. Tratamiento y evacuación de aguas

El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustará a las disposiciones que rigen en el Capítulo IV de este Reglamento.

19.2.4. Dependencias

El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

- a. Local para Inspección Veterinaria.
- b. Sala de recepción.
- c. Sala de elaboración y envase.
- d. Depósito para la mercadería envasada.
- e. Depósito de lavado de envases.
- f. Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración.
- g. Servicios sanitarios y vestuarios.

19.2.5. Ventilación, luz y aberturas

El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación, luz, protección de las aberturas, local para la Inspección Veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de chacinados.

19.2.6. Aguas. Condiciones

Quando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo III y IV de este Reglamento.

19.2.7. Eximición de instalaciones

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.

19.2.8. Superficie y capacidad de instalación

Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

19.2.9. Frisos

Los frisos de las partes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de dos y medio metros (2½) como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared podrá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.

19.2.10. Desnaturalización de sebos

Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser desnaturalizados con floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos u otra sustancia aprobada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

19.2.11. Techos

Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.

19.2.12. Exclusión, material, mampostería

Quedan excluidos de las exigencias de la construcción, ventilación, luz, efluentes, las dependencias destinadas a depósitos de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos de material impermeable.

19.2.13. Máquinas y elementos laborales

Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar contruidos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de cueros.

19.2.14. Piletas

Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland, azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.

19.2.15. Productos al aire libre

Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

TIPIFICACIÓN**19.3. Tipo "A"**

Los sebos se tipificarán en sebos "A" y "B". Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino, según corresponda del tipo "A", el sebo que responde a las siguientes características: acidez máxima, calculada como ácido oleico, tres (3) por ciento de peso-pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso, materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento como máximo en peso, que presente o no rancidez.

19.3.1. Tipo "B"

El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 19.6 será tipificado como sebo "B"

19.3.2. Sebos de comisos

El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo "B", aún reuniendo las condiciones del sebo "A".

CAPÍTULO XX**20. EMBALAJE Y ROTULADO****20.1. Continentes en general**

Los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, pueden ser condicionados o empaquetados en continentes que estén previstos en este Reglamento y los que en el futuro apruebe la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

20.1.1. Uniformidad de los continentes

Cuando mediaran razones fundadas podrá ser exigido en embalaje o acondicionamiento uniforme en el formato, dimensión y peso de los continentes.

20.1.2. Continentes especiales

Cuando se trate de productos destinados a la exportación y mediaran exigencias del país importador debidamente acreditadas por los interesados, la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá autorizar continentes especiales, siempre que no se opongan razones higiénico-sanitarias.

- 20.1.3. **Continentes de segundo uso**
Los continentes usados anteriormente, sólo pueden ser utilizados nuevamente con productos destinados a la alimentación humana, cuando se encuentren íntegros, sin deterioros, en perfectas condiciones de higiene y no esté prohibido por el presente Reglamento.
- 20.1.4. **Continentes utilizados para segundo uso**
En ningún caso se utilizará en empleo para productos comestibles, de continentes ya usados anteriormente para envases de productos no comestibles.
- 20.1.5. **Continentes en general**
Para la utilización de continentes, envoltorios y embalajes de materias primas, productos y subproductos de origen animal, se seguirán las normas detalladas en los apartados siguientes.
- 20.1.6. **“Estoquinetes”**
Las carnes y órganos frigorificados destinados al consumo interno y exportación, se permite el uso de “estoquinetes” (tela de algodón) en contacto con los mismos y una cubierta de arpillera o yute. Para la envoltura interna y/o externa podrán utilizarse otros materiales aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 20.1.7. **Carne en trozos congeladas y/o saladas. Barricas de primer uso**
Para las carnes en trozos, congeladas y/o saladas, se permite el uso de barricas de madera poco absorbentes o impermeabilizadas con materiales aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. En todos los casos los envases de madera utilizados, deberán ser de primer uso.
- 20.1.8. **Grasas**
Para el envasado de grasas, además de las especificaciones consignadas en el Capítulo XIV, se admitirá el uso de tambores de hierro siempre que llenen las exigencias del apartado 17.5.1.
- 20.1.9. **Sebos**
Los envases destinados a contener sebos, deben llenar los mismos requisitos que para las grasas. Cuando el destino sea una industria de productos o subproductos no animales (acería, grasas minerales consistentes), la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá establecer excepciones.
- 20.1.10. **Películas artificiales**
Para todos los artículos comestibles o incomedibles, se permite su envasado en películas artificiales aprobadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 20.1.11. **Envases de hojalata**
Los envases de hojalata para productos en general, deben reunir las especificaciones previstas por este Reglamento en el Capítulo XVII.
- 20.1.12. **Continentes de vidrio**
Queda prohibido para el envasado de productos de origen animal, el uso de continentes de vidrio.
- 20.1.13. **20.1.14 Continentes de papel y otras sustancias**
Para productos comestibles de origen animal, se autoriza el uso como continentes de papel y otras sustancias de acuerdo a las condiciones especificadas en el Capítulos XVII.
- 20.1.14. **Continentes para alimentos de ganados fertilizantes**
Los productos incomedibles tales como la sangre seca, harina, guanos, destinados a no ser utilizados en la alimentación animal o fertilizantes, serán acondicionados en bolsas de tela natural o sintética, papel impermeable u otro continente aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, que garantice la conservación para el uso a que el producto está destinado.
- 20.1.15. **Recipientes utilizados para el transporte de productos**
Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrán utilizarse canastos de mimbre, siempre que se hallen en buen estado de uso e higiene y los productos estén aislados del continente por medio de tela o papel impermeable.

ROTULADOS

20.2. Rotulado de grasas y sebos

Para el rotulado de grasas y sebos, salvo los barriles y continentes metálicos, en todos los envases y envolturas exteriores se consignará en litografía o en etiquetas de papel, el número oficial del establecimiento y la denominación del contenido, precedido de las siguientes leyendas, en el orden que se enumeran: “Industria Paraguaya - Ministerio de Agricultura y Ganadería”.

20.2.1. Envases que contienen otros

Si los envases están encerrados a su vez en otros, todos llevarán la misma etiqueta y así sucesivamente.

20.2.2. Cambio de rótulos por sellos

En los envases de madera, el rótulo podrá suplirse con el sellado a tinta o la marca a fuego; en los de papel o cartón con el sellado a tinta o por la impresión.

- 20.2.3. Envases metálicos**
Los envases metálicos llevarán las inscripciones y leyendas susodichas estampadas a cuño sobre las paredes del recipiente o en caso de litografiados, las inscripciones se consignarán en la misma forma.
- 20.2.4. Inscripciones y leyendas**
La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá disponer la impresión de las inscripciones y leyendas a tinta o a fuego en los envases de madera, cuando lo considere necesario.
- 20.2.5. Barriles con grasa**
Los barriles que contengan grasa, llevarán en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampados a fuego, las siguientes leyendas y datos, en el orden que se mencionan: “Industria Paraguaya” - Ministerio de Agricultura y Ganadería, el número oficial del establecimiento, la denominación del contenido, el peso bruto, la tara, el mes y el año de elaboración.
- 20.2.6. Barriles con sebo**
Los barriles que contengan sebos, llevarán las dos tapas pintadas en blanco al aceite y sobre el fondo blanco y en ambas tapas, las leyendas y datos mencionados en el apartado precedente en pintura negra al aceite o estampado a fuego. En todos los casos obligatoriamente, en una de las tapas estará estampada a fuego la tara.
- 20.2.7. Bilis**
Los envases que contengan bilis que procedan de animales declarados no aptos para el consumo por la Inspección Veterinaria, deberán llevar obligatoriamente la inscripción “No comestible” con caracteres bien visibles.
- 20.2.8. Margarina. Rótulos**
Las leyendas impresas en los envases de margarinas y productos similares elaborados sobre la base de oleomargarina deberán consignarse totalmente en letras de color rojo. El vocablo margarina deberá figurar desvinculado de cualquier otra leyenda, junto a la marca e inmediatamente arriba de ella en caracteres bien destacados de un mismo tipo, de igual realce y visibilidad, en letras no inferiores a cinco (5) milímetros de altura.
- 20.2.9. Sellado y certificación para transporte de carnes**
Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deberán ser selladas y transportadas acompañadas del Certificado de Inspección.
- 20.2.10. Exigencias de presentación de certificado**
Las Aduanas y autoridades de las fronteras así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga, la prueba del apartado anterior.
- 20.2.11. Condiciones de identificación**
Los productos alimenticios con base de carnes, llevarán un sello oficial con la indicación “Inspeccionado y Aprobado” y del establecimiento productor, el que deberá estamparse, de ser posible, en el envase. Si llevaran rótulos de papel, deberá indicarse en ellos el contenido y número de establecimiento. Si la clase de producto lo permite, el sellado se hará sobre éste, con tinta; en caso contrario, se aplicará en la cubierta o envoltorio la inscripción oficial reglamentaria, sin perjuicio de un marchamo con la misma inscripción.
- 20.2.12. Sellado sanitario de carnes**
Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, provenientes de animales de las especies: bovina, equina, porcina, ovina y caprina, que se faenen en establecimientos controlados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, serán marcadas con un sello a tinta que identifique al Inspector e indirectamente por ello al establecimiento.
- 20.2.13. Sello para bovinos, ovino, porcino y caprino**
El sello para bovinos tendrá forma de círculo, siendo su diámetro de ocho (8) centímetros. Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida del diámetro será de seis (6) centímetros. Los mismos llevarán las siguientes inscripciones: Paraguay - Establecimientos - Inspeccionado y aprobado.
- 20.2.14. Sello para equinos**
El sello para equinos tendrá las mismas inscripciones que para las otras especies, pero su forma será la de un rombo, cuya diagonal mayor será de nueve (9) centímetros y su diagonal menor de cinco (5) centímetros.
- 20.2.15. Sellado sanitario de reses bovinas y equinas**
El sellado sanitario de reses bovinas y equinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior entre la región prepública y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media, en la aponeurosis y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura de la apófisis xifoide.
- 20.2.16. Sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas**
El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior de la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.

20.2.17. **Identificación en consumo interno**

Cuando por cualquier causa, la res no pueda ser destinada a exportación y deba serlo a consumo interno conjuntamente con el sello sanitario se aplicará el sello con la inscripción C.I. (Consumo Interno).

20.2.18. **Cambio de ubicación de sellos**

La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal podrá autorizar el cambio de ubicación de los sellos cuando lo estime procedente.

20.2.19. **Tinta para sellos**

La tinta utilizada para el sellado de carnes será prevista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

20.2.20. **Envases de hojalata**

En los envases de hojalata que contengan productos de origen animal, se consignará en caracteres cuyo relieve sobre salga hacia el exterior, la expresión “Industria Paraguaya” sin abreviar, Establecimiento Nº ... “Inspeccionado y Aprobado” o “Insp. y Aprob.”.

Dichas leyendas se estamparán a cuño en su tapa o fondo puestas en redondo y el círculo en que se apoyen, no deberá tener menos de dos (2) centímetros de diámetro. Únicamente cuando por razones técnicas lo impidan y con la autorización de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, la leyenda “Establecimiento Nº ...” ó “Est. Nº ...” podrá no grabarse en el cuño, imprimiéndose en cambio en el rótulo o litografiado.

20.2.21. **Codificación de envases**

En los envases que contengan productos de origen animal, se grabarán la fecha de elaboración y el tipo de producto que corresponde a la monografía presentada a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Este requisito puede suplirse mediante el uso de un código que será de conocimiento de la Inspección Veterinaria.

20.2.22. **Controlador de un producto por dos o más reparticiones**

En los establecimientos que elaboren productos de origen animal, controlados además por otras reparticiones, el titular de la habilitación puede, a su elección optar por el uso de un solo número oficial para el establecimiento.

20.2.23. **Elaboraciones en establecimientos ajenos**

Autorízase a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, para que en oportunidad de sobrevenir causas que lo justifiquen, permita con carácter de excepción y en forma transitoria a los establecimientos habilitados para la elaboración de sus productos a ejercer sus actividades, en otros establecimientos similares, también habilitados, pudiendo en tal caso continuar utilizando su propio número de habilitación.

CAPÍTULO XXI

21. CERTIFICADOS

GENERALIDADES

21.1. **Obligatoriedad del Certificado Sanitario**

Toda primera materia, producto, subproducto, o derivado animal, destinado al consumo, elaboración o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario expedido por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

21.1.1. **Datos a consignar en el certificado**

En el certificado extendido, se individualizará el producto especificado la naturaleza del mismo, su forma de envío (reses, media res, cuartos anteriores, cuartos posteriores, cuartos desosados, carne desosada, cajones, canastas, cajas, bultos, barriles, etc.). Su peso neto y peso bruto cuando vayan protegidos por continentes, forma de presentación, como ser: fresco, enfriado, congelado, conserva, semiconserva, producto conservado, especie zoológica y clasificación comercial (toro, novillo, cordero, cerdo) establecimiento de que proviene, fecha y hora de extensión del certificado y lapso de validez del mismo, destino de la mercadería certificada y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

21.1.2. **Funcionarios autorizados para firmar certificados**

El certificado sanitario que ampare mercaderías destinadas a la exportación, será firmado por el Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento de origen. Excepcionalmente podrá autorizarse, en forma individual y expresa a otros Inspectores destacados en el establecimiento a firmar los certificados y nunca a los Ayudantes Veterinarios.

- 21.1.3. **Responsabilidad de la firma**
El firmante del certificado es responsable del estado sanitario de la mercadería consignada en el certificado en el momento de certificación.
- 21.1.4. **Plazo de la validez**
Se entiende por plazo de validez del certificado, el periodo comprendido entre el momento de su firma y el tiempo máximo fijado para la entrega de la mercadería en el sitio de destino.
- 21.1.5. **Deterioro de las mercaderías durante el plazo de validez del certificado**
Si durante el plazo de validez del certificado, la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine, las hubiera podido causar. El Inspector receptor, debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.
- 21.1.6. **Uso de tinta y carbónico de doble faz**
Todos los certificados deben ser llenados con caracteres fácilmente legibles, con tinta o lápiz tinta indeleble y los duplicados con carbónicos de doble faz en buen uso.
- 21.1.7. **Conservación de talones**
Los talones correspondientes a los certificados extendidos con destino al consumo interno, deben conservarse durante un (1) año. Si se trata de talones correspondientes a certificados de exportación, se deben conservar durante dos (2) años.
- 21.1.8. **Conservación de certificados**
Los mismos periodos consignados en el apartado anterior, rigen también para la conservación de certificados en los establecimientos receptores.
- 21.1.9. **Impresión de formularios**
Los formularios impresos usados como certificados, deben ser impresos por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y distribuidos entre las inspecciones veterinarias de los establecimientos bajo su control. En ningún caso puede delegar esa función en los establecimientos bajo su inspección.
- 21.1.10. **Cambio de leyenda o formato**
La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal puede cambiar el formato, leyenda y color de los certificados cuando, considere conveniente o necesario.
- 21.1.11. **Directivas para confección de certificados**
La confección de los certificados debe ajustarse estrictamente a las directivas emanadas de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

CERTIFICADOS PARA PRODUCTOS DE CONSUMO INTERNO

21.2. Certificados para consumo interno

Todo producto, subproducto o derivado de origen animal que realice tráfico interjurisdiccional o entre un establecimiento habilitado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal a otro en las mismas condiciones, cualquiera sea la ubicación de los mismos, debe ir amparados por su correspondiente certificado sanitario. Dicho certificado se confeccionará de acuerdo a las normas que imparta la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

CERTIFICADOS PARA PRODUCTOS DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN

21.3. Certificado para exportación

Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, para salir del país deben estar provisto de un certificado sanitario extendido por Médicos Veterinarios de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, que acredite que la mercadería es apta para la exportación.

- 21.3.1. **Exigencias del país comprador**
Los certificados que amparen productos destinados a la exportación, además de los requisitos señalados en este Capítulo, deben ajustarse a las exigencias del país comprador.
- 21.3.2. **Idiomas a usar**
A pedido del país comprador, las leyendas del certificado pueden ir inscriptas, además del idioma castellano, en el o los idiomas que el país importador exija.
- 21.3.3. **Establecer el país de destino**
El país de destino de la mercadería debe quedar bien establecido en el certificado sanitario.
- 21.3.4. **Registro de exportaciones**
Todo el que se dedique al comercio de exportación de productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Exportadores de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Las inscripciones se harán de acuerdo a las normas que dicte la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

21.3.5. **Certificado definitivo**

Los certificados para exportación extendidos por las inspecciones veterinarias de los establecimientos, deberán ser presentados ante la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal para su convalidación definitiva.

21.3.6. **Reinspección en estaciones marítimas, terrestres o aéreas**

Las inspecciones veterinarias destacadas en las estaciones marítimas, fluviales, terrestres o aéreas, pueden proceder a la reinspección de la mercadería a exportarse, cuando lo considere necesario.

CERTIFICADOS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS IMPORTADOS

21.4. **Certificados sanitarios y visación consular**

Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se importen, deben venir amparados por un certificado sanitario firmado por un Médico Veterinario de la Inspección Sanitario Oficial del País de origen visado por la respectiva representación Consular Paraguaya.

20.4.1. **Datos consignados**

En el certificado debe constar: la naturaleza de la mercadería, forma de envío, peso, método de preparación, país y establecimiento de que proviene, fecha de embarque de la certificación, identificación del transporte, lugar de arribo y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

20.4.2. **Obligatoriedad del castellano**

El certificado debe ser redactado en idioma castellano, sin perjuicio de usar otro u otros idiomas, si así lo desean las autoridades del país de origen.

20.4.3. **Registro de importaciones**

A los fines sanitarios, los importadores deben hallarse inscriptos en un Registro abierto en la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

20.4.4. **Sitio de inspección de la mercadería llegada**

La mercadería, acompañada por el certificado, puede ser inspeccionada por la autoridad paraguaya, en el propio sitio de llegada o bien en el establecimiento habilitado a que se le destine.

CAPITULO XXII

22. TRANSPORTE

GENERALIDADES

22.1. **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.

22.1.1. **Uso parcial del vehículo**

La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal 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.

22.1.2. **Personal**

El personal afectado a las tareas de transporte de los productos a que hacen referencia los apartados anteriores, se halla sujeto a las que consigna este Reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

22.1.3. **Revestimiento metálico**

Los vehículos, parte de ellos, destinados al transporte de productos comestibles carentes de continentes o que éste no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

22.1.4. **Equipo refrigerador o medios aislantes**

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).

22.1.5. **Transporte de reses y cuartos refrigerados a carnicerías**

En el caso que las reses, medias reses y cuartos de reses refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones utilizados ordinariamente para reses frescas.

- 22.1.6. Exigencias de transporte con refrigeración**
Los medios de transporte que posean equipos refrigeradores, responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo V.
- 22.1.7. Rieles en los vehículos**
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 las mercaderías y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.
- 22.1.8. Transporte de reses y cuartos congelados**
Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico, cubiertas o no con yute o arpillera, deben transportarse en las condiciones del apartado 22.1.4 y pueden estibarse llenando los recaudos del apartado 22.2.6.
- 22.1.9. Utensilios y elementos laborales**
Los elementos y utensilios laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en el apartado 16.3.2.
- 22.1.10. Prohibición de transportar simultáneamente productos comestibles y no comestibles**
En un mismo medio de transporte o en cada una de las partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles y no comestibles. Queda prohibido depositar mercaderías comestibles en contacto directo con el piso del medio de transporte.
- 22.1.11. Habitación de vehículo de carga**
Todo vehículo que concorra para la carga o descarga de los productos mencionados en el apartado 22.1 a un establecimiento con inspección oficial debe estar habilitado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 22.1.12. Higiene de vehículos**
Todo vehículo que concorra para la carga de mercaderías comestibles, a un establecimiento con inspección oficial, debe hallarse higienizado y desodorizado.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS DIVERSOS

22.2. Tripas frescas o no, saladas o no

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.

22.2.1. Mondongo natural

El mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportados en vehículos acondicionados en recipientes impermeables 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.

22.2.2. Mondongo cocido. Semicocido congelado o no

El mondongo cocido, semicocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos dentro de recipientes contruados con material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

22.2.3. Menudencias frescas

Las menudencias frescas deber ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgadas o bien acondicionadas en estanterías metálicas, contruadas a ese fin. El vehículo será cerrado.

22.2.4. Transporte de menudencias y carnes

Queda prohibido transportar simultáneamente menudencias y carne fresca.

22.2.5. Menudencias congeladas

Las menudencias congeladas o los bloques que formen, deben hallarse cubiertos por tela de algodón o plástico y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que este insuma.

22.2.6. Aislamiento del piso

La estiba debe hacerse con el piso aislado por madera, lona, cartón u otro material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. El material utilizado debe ser contruado 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.

22.2.7. Transporte de carne chica

El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños como quijada, músculos de la laringe o esófago, frescos y/o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

22.2.8. Grasa en rama

La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento para los productos comestibles.

22.2.9. Grasa fundida

La grasa fundida líquida debe ser transportada en vehículos o recipientes que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo XIV.

22.2.10. Prohibición del doble uso

Los vehículos utilizados para el transporte de productos no comestibles, no pueden ser usados para el transporte de grasas.

22.2.11. Grasa envasada

La grasa envasada en bolsas de material plástico u otro material, protegidos o no por cartón será transportada en vehículos cerrados. Cuando el subproducto debe transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

22.2.12. Sebos en rama recuperables

Los sebos en rama destinados a la recuperación a que hace referencia el apartado 14.3.8 inc. a) deben ser transportados en las mismas condiciones que la grasa en rama.

22.2.13. Sebos en rama no recuperables

Los sebos en rama destinados a la recuperación de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

22.2.14. Chacinados

Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben reunir los requisitos exigidos en el apartado 22.1.12.

22.2.15. Alimento animal, fertilizantes, etc.

Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino el producto certificado. Los vehículos o recipientes que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal destacado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal en el establecimiento de origen. Los precintos no serán retirados, ni abierto los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del Inspector del establecimiento de destino.

CAPITULO XXIII

23. DEL ASESORAMIENTO

La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal dictará las condiciones y normas, en opúsculos y/o folletos explicativos y de divulgación sobre:

- a. Construcciones.
- b. Condiciones sanitarias de las aguas afluentes y efluentes para las distintas elaboraciones industriales.
- c. Normas sobre “modus operandi” en los distintos procesos.
- d. Normalización para productos tratados por el frío.
- e. Carnes enfriadas y congeladas en los distintos tipos.
- f. Menudencias.
- g. Normalización para productos de chacinerías, fiambres, embutidos, etc.
- h. Normalización de los distintos tipos de conservas.
- i. Normalización para los distintos productos “comestibles”.
- j. Normalización para los distintos productos “no comestibles”.
- k. Normalización de técnicas y metodología para análisis físico-químico y bacteriológico.

CAPÍTULO XXIV

24. PENALIDADES

24.1. Sanciones

Las infracciones a las normas establecidas en los apartados 24.2 al 24.2.20 sin perjuicio del comiso de los productos, serán penados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería con multas graduales desde Gs. 5.000 (CINCO MIL GUARANIES) a Gs. 1.000.000 (UN MILLON DE GUARANIES), pudiendo disponerse la suspensión o retiro de la habilitación conferida. Impuesta la multa, previo pago de la misma, podrá apelarse dentro de los diez (10) días ante el Tribunal de Justicia.

INFRACCIONES

24.2. Caso de aplicación de sanciones

Las sanciones consignadas en el apartado anterior serán especialmente aplicable en los casos que se mencionan en los apartados siguientes.

24.2.1. Productos ineptos o no controlados

Utilizar en la elaboración de productos alimenticios, para uso humano o animal, carnes, produc-

- tos, subproductos de origen animal y/o sus derivados declarados ineptos o no controlados por la Inspección Veterinaria.
- 24.2.2. **Especie de consumo no autorizado**
Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carnes, productos, subproductos o derivados de especies animales cuyo consumo no está autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.
- 24.2.3. **Modificación de proporciones o sustitución de los componentes**
Consignar en los rótulos de los productos proporcionados de clase de carne, subproductos, derivados o aditivos que no responden a los establecidos para el producto en cuestión, así como incluir otros componentes cuyo uso corresponda ser denunciado.
- 24.2.4. **Aditivos de uso no permitido**
Emplear en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano o animal, materias colorantes, conservadores, aromatizantes o cualquier otro aditivo cuyo uso no está aprobado por la presente Reglamentación.
- 24.2.5. **Empleo de pesticidas**
Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 24.2.6. **Colorear o aromatizar productos sin autorización o sin declararlo**
Colorear o aromatizar productos alimenticios para consumo humano sin previa autorización de la Inspección Veterinaria o que esto no se consigne en los rotulados, envases, continentes, etc.
- 24.2.7. **Materias primas alteradas o impuras**
Elaborar productos alimenticios con materias primas que no reúnan las condiciones establecidas es este Reglamento.
- 24.2.8. **Sustancia diferente a la declarada**
Emplear en la elaboración de alimentos, sin previa autorización, sustancias diferentes o de distinta calidad a las declaradas en la composición aprobada.
- 24.2.9. **Acumulación de detritos**
Permitir que en las dependencias se acumulen productos que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos como ser huesos, intestinos, estiércol.
- 24.2.10. **Introducir productos al establecimiento sin autorización**
Introducir en los establecimientos animales, carnes, productos, subproductos o derivados sin autorización de la Inspección Veterinaria.
- 24.2.11. **Extraer productos sin certificación sanitaria**
Extraer productos sin certificación de la Inspección Veterinaria.
- 24.2.12. **Elaboración o manipuleo de productos en contravención al Reglamento**
Elaborar o manipular productos en contravención con las disposiciones del Reglamento.
- 24.2.13. **Utilizar elementos de la Inspección Veterinaria**
Utilizar los sellos, certificados o cualquier documento perteneciente a la Inspección Veterinaria.
- 24.2.14. **Destruir o cambiar sellos o marcas**
Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra identificación aplicada por la Inspección Veterinaria.
- 24.2.15. **Falsedad de las informaciones**
Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad o procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la Inspección Veterinaria.
- 24.2.16. **Trabar o interferir en la acción de los funcionarios**
Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, en el ejercicio de sus funciones específicas.
- 24.2.17. **Falsa rotulación**
Rotular, como elaborados en un establecimiento, productos que lo fueron en otro.
- 24.2.18. **Falta de libreta sanitaria**
Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por la autoridad competente.
- 24.2.19. **Modificación de fluentes**
Modificar los sistemas sanitarios de fluentes sin autorización de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- 24.2.20. **Polulación de roedores**
No permitir la polulación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o la industria.

RESOLUCIÓN Nº 88

“POR LA CUAL SE PROHÍBE LA IMPORTACIÓN Y/O INTRODUCCIÓN DE ANIMALES EN PIE, DOMÉSTICOS Y SILVESTRES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PROVENIENTES DE CONTINENTES O ÁREAS GEOGRÁFICAS DONDE EXISTEN ENFERMEDADES EXÓTICAS, PARA EL PARAGUAY”.-

Asunción, 5 de abril de 1978.-

VISTA: La necesidad de precautelar la ganadería nacional, cuidando su estado sanitario, y teniendo en cuenta el riesgo que representa la presencia de animales, productos y subproductos de origen animal, introducidos desde continentes o áreas geográficas donde existan enfermedades exóticas para el ganado domestico y silvestre de la República;

CONSIDERANDO: Que, el Paraguay es Miembro de Organismos Sanitarios Internacionales con quienes h afirmado Acuerdos en tal sentido, los que recomiendan a los países miembros tomar las medidas pertinentes, prohibiendo la importación de animales desde continentes que puedan representar un riesgo sanitario para las Américas; y

ATENTO, a lo establecido en el Art. 20 de la Ley Nº 494, de Policía Sanitaria Animal, que faculta al Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería, prohibir la entrada en el territorio de la República de animales procedentes de países donde reinan enfermedades contagiosas, para los animales y para tomar las precauciones indispensables a fin de evitar el contagio.

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

RESUELVE:

Art. 1º.- Prohibir la importación y/o introducción de animales en pie, domésticos y silvestres, productos y subproductos de origen animal provenientes de continentes o áreas geográficas donde existan enfermedades exóticas, para la República del Paraguay.

Art. 2º.- Sancionar la introducción de animales, productos y subproductos de origen animal, contemplados en el Art. 1º con el decomiso, sacrificio y destrucción inmediata de los mismos, sin que pudiera reclamar indemnización por ningún concepto.

Art. 3º.- Las personas que incurrieren en las faltas previstas en la presente Resolución, serán pasibles de las acciones penales establecidas en la s Leyes de la República.

Art. 4º.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería, por intermedio de sus dependencias técnicas tomarán las medidas pertinentes para el fiel cumplimiento de los términos de la presente Resolución.

Art. 5º.- Comuníquese a quienes corresponda y archívese.

FDO: Hernando Bertoni

Ministro

RESOLUCIÓN Nº 277**“POR EL CUAL SE PONE EN VIGENCIA, A PARTIR DE LA FECHA DE ESTA RESOLUCIÓN, EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE CARNES Y SUBPRODUCTOS, CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS”****Asunción, 12 de diciembre de 1983.**

VISTA: La presentación hecha a este Ministerio por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, en la cual se eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos, Construcción e Ingeniería Sanitaria de Establecimientos Frigoríficos y Mataderos.

CONSIDERANDO: Que es necesario reactualizar las disposiciones vigentes referentes al control higiénico-sanitario de las carnes y subproductos de origen animal atento a los avances de la tecnología sanitaria moderna;

- Que la República del Paraguay como país exportador de carne debe mantener actualizada su Reglamentación conforme a las exigencias de los países compradores;

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**RESUELVE:**

Art. 1º: Apruébese y póngase en vigencia el Reglamento de Inspección de Carnes y Subproductos, Construcción e Ingeniería de Establecimientos Frigoríficos y Mataderos, que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados como así mismo la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.

Art. 2º: La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Art. 3º: Este Reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha de esta Resolución, en todo el ámbito de la República.

Art. 4º: Comuníquese a quienes corresponda y archívese.

ES COPIA

FDO.: HERNANDO BERTONI

MINISTRO

MANUEL M. ESQUIVEL

Secretario General

PARTE A

Significado de los términos y expresiones que se utilizan en el Reglamento de Inspección de Carnes del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

INDICE

- 1). La Ley y el Reglamento
- 2). Denominaciones comerciales autorizadas (Establecimiento autorizado, canal, carne, productos derivados cárnicos, productos alimenticios de carnes, producto comestible, no comestible, productos ganaderos, avícolas y de la pesca.)
- 3). Aditivos alimentarios (Saborizantes artificiales, colorantes, aditivos conservadores, residuos biológicos).
- 4). Marcas autorizadas de Inspección (Marca oficial, leyenda de inspección oficial, inspeccionado y aprobado, para cocción, aprobado para refrigeración, inspeccionado y rechazado, retenido, certificado oficial).
- 5). Adulterado

- 6). Mal marcado
- 7). Rotulación y envasado (Rótulo, envase inmediato, embalaje)
- 8). Ganado (Ganado moribundo, enfermo, lisiado, sospechoso, rechazado).
- 9). Métodos humanitarios de sacrificio de animales Conmoción-Electricidad y Gases inertes

1. LA LEY Y EL REGLAMENTO

- a). Ley No. 269 y Decreto Ley 460 y sus enmiendas.
- b). El Reglamento tendrá la consideración de tal, los requisitos de inspección de carne establecidas por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, con el fin de poner en práctica las disposiciones de dicha Ley.

2. DENOMINACIONES COMERCIALES AUTORIZADAS

- a). ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO. Tendrá la consideración de establecimiento autorizado todo establecimiento que participe en actividades relacionadas con el sacrificio, troceo, deshuesado, enlatado, curación, ahumado, salazón, envasado, extracción de grasas y otras de tipo similar en que se mantenga inspección de conformidad con el Reglamento.
- b). CANAL. Se entiende por canal todas las partes, incluidas las vísceras, de toda res sacrificada.
- c). CARNE. Se entiende por carne, la parte muscular de los bovinos, ovinos, porcinos o caprinos que recubre el esqueleto o que se encuentra en la lengua, en el corazón o en el esófago, sin la grasa que los acompaña o recubre, y las porciones de hueso, piel, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompaña al tejido muscular, y que no separan de éste en el proceso de preparación de la carne. No se considera como tal, los músculos que se encuentran en los labios, hocicos u orejas. Este término también se aplica a productos de equinos.
- d). CARNE FRESCA. Significa todas las partes aptas para la consumición provenientes de animales bovinos que no han sufrido ningún proceso de preservación a excepción de la carne enfriada y congelada que es considerada carne fresca.
- e). PRODUCTOS DERIVADOS CÁRNICOS. O productos derivados de la carne. Se entiende por productos derivados cárnicos, toda parte apta para el consumo humano que no sea carne, y que se haya obtenido de una o más reses de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos. Esta expresión cuando se aplica a productos de equinos, tendrá un significado equivalente al que se le da en el Reglamento que concierne a los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos.
- f). PRODUCTOS ALIMENTICIO DE CARNE. Se entiende por, productos alimenticios de carne, todo artículo susceptible de ser utilizado para consumo humano que sea preparado total o parcialmente con carne u otra parte de la res de cualquier ovino, porcino o caprino. Tendrá un significado equivalente, cuando se aplica a productos alimenticios provenientes de equinos.
- g). COMESTIBLES. Se entiende por comestibles, todo artículo destinado a consumo humano.
- h). NO COMESTIBLE. Se entiende por tal, todo artículo adulterado, no inspeccionado o no destinado para el consumo humano (cebo, cuero, pluma, cerda, hueso).

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- a). Productos Ganaderos
- b). Productos Avícolas
- c). Productos de la Pescalas

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- a). SABORIZANTE ARTIFICIAL: Se entiende por tal, el saborizante que contenga una sustancia sávida o aromática, fabricado mediante procedimiento sintético u otro medio análogo.
- b). COLORANTE ARTIFICIAL: Se entiende por tal, el colorante que contenga tinte ó pigmento fabricado mediante procedimiento sintético u otro medio análogo o el colorante que fue fabricado mediante la extracción de un tinte o pigmento natural de una planta o de otra materia, en que dicho tinte ó pigmento se produjo naturalmente.
- c). ADITIVOS CONSERVADORES QUÍMICOS: Se entiende por tal, todo producto químico, que al añadirse a un producto alimenticio de carne, tienda a impedir ó retrasar su deterioro, pero en el que no se incluyen, la sal de mesa, azúcar, vinagre, especias o aceites extraídos de especias o sustancias añadidas a la carne o productos alimenticios de carne mediante exposición a ahumado de madera.
- d). RESIDUOS BIOLÓGICOS: Se entiende por tal, toda sustancia, incluidos los residuos metabólicos que permanezca en el ganado o en cualquiera sus tejidos, después de efectuado el mismo, que sea resultado de tratamiento o exposición del ganado a un pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia de tipo hormonal, activadores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, calmantes y otro acepte terapéuticos o profilácticos.

4. MARCAS OFICIALES DE INSPECCIÓN

- a). MARCA OFICIAL: Se entiende por tal la leyenda o cualquier otro símbolo de inspección que prescriba el Reglamento con miras a identificar el estado de cualquier artículo o animal sometido a inspección.

- b). **LEYENDA DE INSPECCIÓN OFICIAL:** La marca, oficial debe ser ovalada, de 6,5 centímetros de largo x 4,5 cm. de ancho.

La información siguiente debe aparecer en forma perfectamente legibles:

- 1). En la parte superior, el nombre del País en letras mayúsculas.
- 2). En el medio el número del establecimiento aprobado.
- 3). En la parte inferior, la leyenda "Inspeccionado y Aprobado". Las dimensiones de las letras deben ser de 0,8 cm. de largo y, la de los números de 1 cm.
- c). **INSPECCIONADO Y APROBADO:** Se designa de esta manera al producto cárnico o derivado cárnico que ha sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con el Reglamento y haya sido aceptado para el consumo humano sin restricción alguna.
- d). **APROBADO PARA COCCIÓN:** Con esta expresión se entiende que la carne o derivados cárnicos han sido inspeccionados y aprobados a condición de que sean cocidos o transformados en grasa de conformidad con lo estipulado en el Reglamento.
- e). **APROBADO PARA REFRIGERACIÓN:** Con esta expresión se entiende que la carne o derivados cárnicos de este modo identificado han sido inspeccionados y aprobados a condición de que sean refrigerados, o de otros modos manipulados de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento.
- f). **INSPECCIONADO Y RECHAZADOS:** Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envases o vehículos que por sus condiciones no estuvieren de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a comiso o decomiso.
Se entiende por comiso o decomiso, toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Incluyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.
- g). **RETENIDOS. Se entiende por retenido,** detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.
- h). **CERTIFICADO OFICIAL:** Con esta expresión se entiende todo certificado cuya expedición, según lo dispuesto por el Reglamento, haya de ser efectuada por un Inspector destacado en el establecimiento, nombrado por la Dirección de Normas y Control, y cuya firma haya sido registrada en el Ministerio de Relaciones Exteriores.

5. ADULTERADO Este término es aplicable a toda res, parte de la misma, carne o producto alimenticio de carne en que concurren una o más de las circunstancias que se exponen a continuación.

- 5.1) Si lleva o contiene cualquier sustancia venenosa o nociva que la pueda hacer perjudicial para la salud, pero en caso de que no sea una sustancia añadida, dicho artículo no se considerara adulterado en virtud de ésta cláusula, si la cantidad de dicha sustancia no lo hace ordinariamente perjudicial para la salud.
- 5.2.I) Si lleva o contiene (debido a la administración de cualquier sustancia al animal vivo o de otra manera) cualquier sustancia añadida venenosa o nociva que no figure entre las siguientes:
 - a. Un pesticida químico, contenido o portado por un producto agrícola primario.
 - b. Un aditivo alimentario.
 - c. Un aditivo colorante que pueda a juicio de la Inspección Veterinaria, hacer que dicho artículo sea inadecuado para el consumo humano.
- 5.2.II) Si es, total o parcialmente, un producto primario agrícola y el mismo lleva o contiene un pesticida químico que sea peligroso.
- 5.3.I) Si el mismo lleva o contiene, cualquier aditivo alimenticio que sea peligroso.
- 5.3.II) Si el mismo lleva o contiene, cualquier aditivo colorante que sea peligroso, con la salvedad de que un artículo que no se considere adulterado, según los Inc. i.i.i, i, i o b.
 Se estimará, no obstante, adulterado si la utilización del pesticida químico, aditivo alimentario o aditivo colorante en el contenido ó cobertura de dichos artículos, está prohibido por el Reglamento en los establecimientos autorizados.
- 5.4) Si el mismo se compone total ó parcialmente de una sustancia sucia, putrefacta o descompuesta ó es por cualquier otra razón no sano, antihigiénico o es de otro modo inadecuado para el consumo humano.
- 5.5) Si el mismo ha sido preparado, envasado o mantenido en condiciones no sanitarias y se haya podido contaminar ó se haya hecho perjudicial para la salud.
- 5.6) Si el mismo es, total ó parcialmente, el producto de un animal que ha muerto de otra manera que no sea mediante sacrificio.
- 5.7) Si su envase se compone total ó parcialmente, de cualquier sustancia venenosa ó nociva que pueda ser perjudicial para la salud.
- 5.8) Si el mismo ha sido deliberadamente, sometido a radiación, a no ser que el uso esté de acuerdo al Reglamento.
- 5.9) Cuando se haya omitido o sustraído total o parcialmente cualquier sustancia constitutiva del mismo ó cuando le haya sido sustituido cualquier sustancia de su totalidad o parcialmente, ó cuando se haya encubierto

cualquier defecto ó calidad inferior de cualquier manera que sea, o cuando se haya añadido al mismo ó mezclando, ó envasado con cualquier sustancia para aumentar su volumen ó peso o reducir su calidad ó pureza ó hacerlo aparecer mejor o de mayor valor que el que tiene realmente.

- 5.10) Si el mismo es margarina que contiene una grasa animal o cualquier materia prima utilizada en el mismo que contenga total o parcialmente, cualquier sustancia sucia, putrefacta o descompuesta, o es de otro modo adulterada.

6. MAL MARCADO Esta expresión es aplicable a toda canal, parte de la misma carne o producto alimenticio de carne en que concurran una o más de las circunstancias que se exponen a continuación:

- 1). Si su rotulado es falso o engañoso en cualquier aspecto particular.
- 2). Si se ofrece a la venta bajo el nombre de otro alimento conocido.
- 3). Si es una imitación de otro alimento, a no ser que se haga constar en su rótulo, en caracteres de tamaño uniforme y forma destacada, la palabra "imitación" e inmediatamente a continuación el nombre del alimento imitado.
- 4). Si su envase está fabricado, moldeado o relleno de manera que induzca a error o engaño.
- 5). Si se contiene en un paquete u otro envase a menos que lleve una etiqueta en la que se haga constar:
 - I). El nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor, y
 - II). Una información exacta del contenido en el que se refiere a peso, medidas o cómputo numérico, salvo que se especifique de otro modo en el reglamento en lo que concierne a la cantidad del contenido.
- 6). Si cualquier palabra, declaración u otra información cuya aparición en la etiqueta u otro rotulado esté estipulada por o en virtud del Reglamento no se hace constar de forma destacada en el mismo con tal visibilidad (en comparación con otras palabras, declaraciones, dibujos o inscripciones en el rótulo) y en tales condiciones que la pueda leer y entender el individuo ordinario en condiciones de adquisición y consumo usuales.
- 7). Si pretende ser o se presenta como un alimento para el cual el Reglamento ha establecido una definición y norma de identificación o composición, salvo que:
 - I). Concuerde con dicha definición y norma, y
 - II). Su rótulo lleve el nombre del alimento especificado en la definición y norma y, en cuanto lo pueda exigir dicho Reglamento, los nombres comunes de los ingredientes optativos (que no sean especias saborizantes no colorantes) que se hallen presentes en dicho alimento
- 8). Si el mismo pretende ser o se presenta como un alimento para el cual el Reglamento tenga establecida una o varias normas de relleno del envase, a no ser que se haga constar en su rótulo, en la manera y forma que lo exige dicho Reglamento, una declaración en el sentido de que no se alcanza el nivel de la norma prescrita.
- 9). Si el mismo no está sujeto a las disposiciones del apartado 7) de la presente sección, a no ser que en su rótulo se haga constar:
 - I). El nombre común u ordinario del alimento, si lo hubiere,
 - II). En el caso de que esté fabricado con dos o más ingredientes, el nombre común o corriente de cada uno de dichos ingredientes, salvo que lo exija de otra manera el Reglamento.
- 10). Si el mismo pretende tener o se presenta como poseedor de propiedades dietéticas especiales como lo exige el Reglamento
- 11). Si el mismo lleva o contiene cualquier saborizante o colorante artificial o aditiva conservador químico, a menos que lleve un rótulo en el que se haga constar ese hecho; salvo que disponga otra cosa el Reglamento.
- 12). Si no lleva, directamente en el mismo o en sus envases y cuando lo exija el Reglamento, la leyenda de inspección y, sin limitarse a ninguna restricción anterior, toda otra información que el Administrador pudiese exigir en dicho Reglamento con el fin de asegurar que el mismo no tenga rótulos falsos o engañosos y que el público sea informado sobre la manera de manipularlo debidamente para mantener el artículo en un estado salubre.

7. ROTULACIÓN Y ENVASADO

- a). Rótulo: Se entiende por rótulo el material escrito, impreso o gráfico adherido o grabado sobre el envase inmediato (sin incluir los revestimientos de los paquetes) de cualquier artículo.
- b). Envase Inmediato: Se entiende por tal el recipiente u otra cubierta en el que se contenga directamente o se encierre total o parcialmente cualquier producto.
- c). Embalaje: La envoltura exterior (caja, saco, barril, cesto u otro recipiente o cobertura) que contenga o en el que se cierre total o parcialmente cualquier producto empaquetado en uno o más envases inmediatos.

8. GANADO

- a). Ganado: Se entiende por tal -todo animal vacuno, ovejuno, cabrío, caballo, mular u otro tipo de équido.
- b). Ganado Moribundo, Enfermo o, Lisiado: Se entiende por tal -todo animal que posea o manifieste cualquiera de los siguientes síntomas:
 - 1). Desorden del sistema nervioso central.
 - 2). Temperatura anormal (alta o baja).
 - 3). Respiración dificultosa.

- 4). Inflamación anormal.
- 5). Falta de coordinación.
- 6). Incapacidad para andar normalmente o mantenerse de pie.
- 7). Cualquiera de las afecciones por las que se exige que el ganado sea rechazado en la inspección ante-mortem de conformidad con el Reglamento.
- c). Sospechoso: Este término significa que el ganado así identificado es sospechoso de hallarse afectado por una enfermedad o estado que puede requerir su rechazo, total o parcialmente al ser sacrificado, y es sometido a un examen ulterior por un inspector para determinar el destino que se le vaya a dar.
- d). Rechazado: Este término significa que el ganado identificado ha sido inspeccionado y hallado en un estado moribundo o aquejado de cualquier otra afección o enfermedad que podría requerir el rechazo de su canal.

9. MÉTODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIOS DE ANIMALES

La insensibilización se efectuará por:

- 1). Conmoción.
- 2). Electricidad.
- 3). Gases Inertes como el anhídrido carbónico u otro sistema que fuera aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal que podrá autorizar el sacrificio distinto de la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole Religioso como por ejemplo el Método de KOSHER.

PART E B

REQUISITOS RELATIVOS A INSTALACIONES SANITARIAS, EQUIPO, OPERACIONES, PENALIDADES, TRANSPORTE Y MÉTODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO.

(Control oficial ejercido por el Gobierno Nacional con respecto a la construcción de plantas, instalaciones y equipo, así como al mantenimiento de una norma única de sanidad en todos los establecimientos autorizados).

- 4). Establecimientos que solicitan inspección
- 5). Ganado y productos que entran en establecimientos autorizados.
- 6). Solicitud de inspección.
- 7). Planos e información que deben suministrarse; habilitación o rechazo de la inspección.
- 8). Números oficiales.
- 9). Examen y especificaciones para el equipo y las condiciones sanitarias previos al otorgamiento de la inspección.
- 10). Métodos humanitarios de sacrificio de animales.
- 11). Separación de establecimientos autorizados.
- 12). Establecimientos, condiciones sanitarias, requisitos generales.
- 13). Instalaciones y servicios sanitarios, requisitos específicos.
- 14). El equipo debe poder limpiarse fácilmente; deberá ser marcado aquel que se emplee para productos no comestibles.
- 15). Vainas para cuchillos.
- 16). Las salas, compartimientos, etc., deberán estar limpios e higiénicos.
- 17). Las operaciones y procedimientos deberán cumplir normas sanitarias y las salas, ropa, utensilios, etc., deberán estar limpios e higiénicos.
- 18). Manipulación protectora de los productos.
- 19). Envoltura de yute para la carne.
- 20). Salas para el manejo y depósito de materiales no comestibles; dependencias exteriores, muelles, calzadas para vehículos, accesos, corrales, callejones, etc., materias que crían moscas, otras condiciones.
- 21). El digestor y demás instalaciones para los productos no comestibles se hallarán separados de las instalaciones para los productos comestibles.
- 22). Empleo de personas enfermas.
- 23). Certificado de Aptitud para manipular alimentos
- 24). Sanciones.
- 25). Medios de Transporte.

1. ESTABLECIMIENTOS QUE SOLICITAN INSPECCIÓN

Se exige la inspección conforme al Reglamento en el cual se sacrifique ganado para su transporte o venta como artículo de comercio o en el cual se preparen productos o derivados de las canales del ganado, por entero o en parte, para su transporte o venta como artículos de comercio, que se destinen para usarse como alimento humano.

2. GANADOS O PRODUCTOS QUE ENTRAN EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

Todo ganado o todos los productos que entren en cualquier establecimiento autorizado y todos los productos preparados allí por entero o en parte, serán inspeccionados, manejados, almacenados, preparados, envasados, marcados y rotulados como lo exige el Reglamento.

3. SOLICITUD DE INSPECCIÓN

- a). Antes que se otorgue la inspección, todo el que opere en un establecimiento regulado por la Ley, tanto si es arrendatario, sociedad subsidiaria o propietario, hará la solicitud de la misma a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal como se estipula en esta parte.
- b). Todas las solicitudes que se hagan conforme a lo dispuesto en esta sección se presentarán en un formulario suministrado por la Dirección e incluirán toda la información requerida. Las marcas comerciales del solicitante, a efectos de rotulación, insertarán en el espacio en blanco que corresponda en la solicitud. El solicitante de la inspección será responsable del cumplimiento de la Ley y el reglamento de esta subdivisión si otorga la inspección podrán ser efectuadas solamente por el solicitante nombrado en la solicitud.
- c). En los casos de cambio de propietario o ubicación se hará una nueva solicitud.

4. PLANOS E INFORMACIÓN QUE DEBEN SUMINISTRARSE: HABILITACIÓN O RECHAZO DE LA INSPECCIÓN

- a). Cada solicitante de inspección deberá presentar:
 - 1). Dibujos de los planos con especificaciones de la distribución del piso del establecimiento para el cual se pide la inspección en los que se muestre la ubicación del equipo principal, desagües del piso, línea principal del desagüe, lavamanos y conexiones para mangueras con fines de limpieza.
 - 2). Un plano en que se muestren los límites del terreno del establecimiento, ubicación en bosquejo de los edificios en el terreno, puntos cardinales, caminos y ferrocarriles que presten servicio al establecimiento.
 - 3). Un plano en las salas en que se muestre el acabado de las paredes, pisos y techos de todas las salas del establecimiento.
Las especificaciones incluirán declaraciones que describan la fuente de agua, cañerías, desagües, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del establecimiento.
- b). Se presentarán a la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal, dibujos con especificaciones, un plano de los terrenos y una lista de las salas, según se dispone en el apartado a) anterior para la renovación de cualquier establecimiento autorizado o parte del mismo y para nuevas edificaciones que se vayan a utilizar en un establecimiento autorizado o parte del mismo y se obtendrá aprobación de los planos antes de proceder a la construcción.
- c). Se dará aviso a cada solicitante a quién se haya otorgado la inspección, especificando el establecimiento al cual se aplique el otorgamiento.
- d). La Dirección y Control Agropecuario y Forestal está autorizada para otorgar la inspección y determinar que el solicitante y el Establecimiento reúnen los requisitos para la misma y para denegar la inspección de cualquier establecimiento si determina que no cumple los requisitos del Reglamento o que el solicitante no ha recibido aprobación de las etiquetas y recipientes que se usarán en el Establecimiento como lo requiere el Reglamento. Cuando la inspección sea denegada, el solicitante será informado de la decisión y las razones para el rechazo y se le dará una oportunidad para presentar su parecer.
- e). Podrá denegarse la inspección de acuerdo con las disposiciones de la Ley relativas al sacrificio y manipulación humanitarios del ganado.

5. NÚMEROS OFICIALES

- a). Se asignará un número oficial a cada establecimiento al que se haya otorgado la inspección. Ese número será utilizado para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados preparados en el establecimiento. No se asignará más de un número a cada establecimiento
- b). Dos o más establecimientos autorizados del mismo dueño o control recibirán el mismo número oficial, siempre que se añada una letra de serie en cada caso para identificar cada establecimiento y los productos del mismo.
- c). Cuando la inspección de un establecimiento haya sido otorgada a un solicitante, no será otorgada a ninguna otra persona en el mismo establecimiento. Sin embargo las personas que trabajen como entidades distintas en un mismo edificio o estructura podrán administrar establecimientos por separado dentro del mismo edificio únicamente con arreglos a las respectivas habilitaciones que se les hayan concedido. Todas las personas que administren establecimientos por separado en el mismo edificio o estructura, serán responsables de cumplir el Reglamento en sus propios establecimientos, que incluirán las áreas comunes, por ejemplo, pasillos, escaleras y elevadores.

6. EXAMEN Y ESPECIFICACIONES PARA EL EQUIPO Y LAS CONDICIONES SANITARIAS PREVIOS AL OTORGAMIENTO DE LA INSPECCIÓN

Antes de iniciar la Inspección se hará un examen del establecimiento y sus terrenos por un funcionario de la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal y los requisitos sanitarios y las instalaciones indispensables para la inspección serán especificadas por el conforme al Reglamento.

7. MÉTODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES

- a. CORRALES, VÍAS DE ACCESO Y RAMPAS PARA GANADO
 1. Los corrales, vías de acceso y rampas para el ganado se mantendrán en buenas condiciones. No habrá en ellos objetos agudos o protuberantes que puedan, a juicio del inspector, ocasionar lesión o dolor a los

animales. Se repararán las tablas sueltas, el entablado astillado o roto y los agujeros innecesarios donde puedan lesionarse la cabeza o las patas de un animal.

Los corrales y mangas de acceso deberán contar con luz natural o en su defecto con fuente lumínica de no menos de 500 unidades luz. fuente lumínica de no menos de 500 unidades luz.

2. El piso de los corrales, rampas y vías de acceso para el ganado se construirán y mantendrán de manera que los animales puedan apoyarse bien en él. Son ejemplos de construcción y mantenimiento aceptables las superficies del piso que no sean resbalosas o estén estriadas. Los corrales deberán estar totalmente techados con el material aprobado por el Reglamento.
 3. Al ganado sospechoso y moribundo, enfermo e incapacitado se le proporcionará un corral cubierto que sea suficiente, a juicio del inspector, para protegerlo contra las condiciones meteorológicas desfavorables del lugar mientras se espera la decisión del inspector respecto al mismo.
 4. Los corrales y vías de acceso para el ganado estarán dispuestos de tal manera que se reduzcan al mínimo las esquinas o rincones agudos y cambios de dirección de los animales en movimiento.
 5. Los desagüaderos de agua servidas deberán contar con sifones.
- b. MANEJO DEL GANADO
1. El movimiento del ganado desde las rampas de descarga hasta los corrales y desde los corrales hasta la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. No se obligará al ganado a que camine a un paso más rápido que el normal.
 2. Las garrochas eléctricas, azotes de lona u otros instrumentos que utilicen para conducir a los animales se emplearán lo menos posible con el fin de reducir al mínimo la agitación y las lesiones. Se prohíbe toda utilización de dichos instrumentos que, a juicio del inspector sea excesiva. Las garrochas eléctricas que vayan conectadas a la corriente alterna normal se reducirán de voltaje mediante un transformador al voltaje mínimo que sea eficaz y este no pasará de 50 voltios de corriente alterna.
 3. No se utilizarán para conducir al ganado tuberías u objetos agudos o puntiagudos ni otros objetos que, a juicio del inspector, puedan causar lesiones o dolor innecesarios a los animales.
 4. Ganado incapacitado y otros animales que no puedan moverse:
 - I. Los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse se separarán de los animales normales y se les colocará en el corral cubierto que dispone el Reglamento.
 - II. Se prohíbe arrastrar a los animales incapacitados y a otros animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, se podrá arrastrar a los animales insensibilizados.
 - III. Los animales incapacitados y otros animales que no puedan moverse deberán ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo adecuado para tal fin, por ejemplo, en una plataforma de arrastre.
 - IV. Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales y, si han de permanecer en los mismos más de 24 horas, tendrán también acceso a forraje. Habrá espacio suficiente en el corral para que los animales que permanezcan durante la noche puedan recostarse.
 - V. Antes que los animales sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados, se aplicarán los métodos de insensibilización aprobados en el Reglamento.

c. PRODUCTOS QUÍMICOS

Por la presente disposición se designan y aprueban como método de sacrificio y manipulación humanitaria, conforme a la Ley, el sacrificio de ovejas, terneros y cerdos mediante el gas anhídrido carbónico y su manipulación se hará de acuerdo al Reglamento.

d. MÉTODO MECÁNICO: PROYECTIL CILÍNDRICO CAUTIVO.

El sacrificio de ovejas, cerdos, cabras, terneros, reses, caballos, mulas y otros équidos utilizando proyectiles cautivos que producen conmoción, y la manipulación conexa en cumplimiento de las disposiciones que figuran en esta Sección, se designan y aprueban por la presente disposición como método humanitario para sacrificar y manipular dichos animales conforme a la Ley.

1. APLICACIÓN DE OBJETOS INSENSIBILIZADORES, EFECTOS REQUERIDO; MANIPULACIÓN.

- I. Se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores de acuerdo con esta sección, de manera de producir pérdida inmediata de conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados. Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.
- II. La conducción de los animales a la zona de insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a las zonas de insensibilización, puesto que si se hallan nerviosos o lesionados resulta difícil colocar el equipo de insensibilización. Entre otras cosas, esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible con el voltaje mínimo que sea eficaz.
- III. Inmediatamente después de que se aplique el golpe insensibilizador a los animales estos deberán encontrarse en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras sean maneados, degollados y desangrados.

2. INSTALACIONES Y PROCEDIMIENTOS

- I. Los instrumentos insensibilizadores aceptables, consistentes en proyectiles cilíndricos cautivos, pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo. Este último tipo de instrumento se conoce también con el nombre de instrumento de conmoción cerebral o de tipo de hongo. Los instrumentos penetrantes mediante detonación hacen que penetren un proyectil cilíndrico en diversos diámetros y longitudes a través del cráneo hasta el cerebro. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente mediante destrucción física del cerebro y una combinación de variación de la presión intracraneal y conmoción cerebral por aceleración, los aparatos no penetrantes o de tipo hongo lanzan al ser detonados un proyectil cilíndrico con una cabeza circular aplanada contra la superficie externa de la cabeza del animal sobre el cerebro. El diámetro de la superficie que golpea puede variar según lo exija el caso. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de una conmoción por aceleración y de variaciones de la presión intracraneal. También es aceptable una combinación de instrumentos que utilicen proyectiles que penetren y no penetren en el cráneo. La impulsión de los instrumentos puede lograrse por medio de la detonación de una carga media de pólvora o de aire comprimido controlado con precisión. Los proyectiles cilíndricos cautivos serán de tal tamaño y diseño que, al colocarse debidamente y ser activados, produzcan inmediatamente la pérdida de conocimiento.

Cabeza del animal sobre el cerebro. El diámetro de la superficie que golpea puede variar según lo exija el caso. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de una conmoción por aceleración y de variaciones de la presión intracraneal. También es aceptable una combinación de instrumentos que utilicen proyectiles que penetren y no penetren en el cráneo.

La impulsión de los instrumentos puede lograrse por medio de la detonación de una carga media de pólvora o de aire comprimido controlado con precisión. Los proyectiles cilíndricos cautivos serán de tal tamaño y diseño que, al colocarse debidamente y ser activados, produzcan inmediatamente la pérdida de conocimiento.

- II. A fin de lograr una pérdida uniforme de conocimiento con todos los golpes, los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesaria y deberán tener manómetro de lectura fácil y se hallarán en lugar accesible para que los utilicen el operador del aparato de insensibilización y el Inspector. Al objeto de proteger empleados, inspectores y otras personas es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental. Los instrumentos de insensibilización deberán mantenerse en buenas condiciones.
- III. La zona en que se lleve a cabo la insensibilización se diseñará y se construirá de manera que limite los movimientos de los animales lo suficiente para permitir que el operador coloque el aparato insensibilizador con un elevado grado de precisión. Todas las rampas, pasadizos, compuertas y mecanismos restrictivos del movimiento que se encuentren entre los corrales y las zonas de insensibilización, y en ambos lugares, no contendrán objetos que puedan producir dolor, como por ejemplo extremos sin cubrir de cerrojos, planchas de madera sueltas, astilladas o rotas, y objetos de metal agudos y protuberantes de cualquier clase. No habrá agujeros innecesarios u otras aberturas en las que puedan sufrir lesión las patas de los animales. Las compuertas que se abran hacia abajo o por encima de los animales se hallarán debidamente recubiertas en el borde inferior a fin de evitar lesiones por contacto con el ganado. Como piso de las rampas que conduzcan a las zonas de insensibilización se utilizará cemento áspero o estriado a fin de reducir las caídas de los animales. Las rampas, pasadizos y zonas de insensibilización estarán diseñadas de manera que en ellas quepan cómodamente los diversos tipos de animales que hayan de ser insensibilizados.
- IV. La operación de insensibilización es un procedimiento que requiere gran atención y un operador bien adiestrado y experimentado. Este debe poder colocar con exactitud el instrumento insensibilizador a fin de que produzca la pérdida de conocimiento inmediata, utilizar la carga detonadora correcta para el tipo, raza, tamaño, edad, y sexo del animal de que se trate a fin de obtener los resultados deseados.

3. REQUISITOS ESPECIALES

El instrumento y la fuerza necesaria para producir la pérdida de conocimiento inmediata varían según el tipo, tamaño, edad y sexo del animal. Los cerdos, ovejas y terneros jóvenes requieren por lo general menos fuerza para que se produzca la conmoción que los animales adultos del mismo tipo. Los toros, carneros y verracos suelen necesitar la penetración del cráneo para que se produzca la pérdida inmediata del conocimiento, a carga detonadora que puede ser adecuada para animales más pequeños como por ejemplo cerdos o animales jóvenes, no puede ser utilizada de manera aceptable para especies más grandes o animales más viejos, respectivamente. más grandes o animales más viejos, respectivamente.

e. MÉTODO MECÁNICO; INSENSIBILIZACIÓN POR DISPARO DE ARMA DE FUEGO:

El sacrificio de reses, terneros, ovejas, cerdos, cabras, caballos, mulas y otros équidos mediante el disparo de

arma de fuego y la manipulación de los animales en relación con ese sacrificio, en cumplimiento de las disposiciones que figuran en esta sección, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificio y manipulación de dichos animales conforme a la Ley.

1. Utilización de armas de fuego, efecto que requiere manipulación:

- I. Se utilizarán las armas de fuego para lanzar una bala o proyectil que penetre en el animal de acuerdo con esta Sección a fin de producir la pérdida de conocimiento del animal mediante un solo disparo antes de que sea maneado, izado, arrojado, lanzado o cortado. Se disparará al animal de manera que pierda el conocimiento con un mínimo de agitación y molestia.
- II. La conducción de los animales a las zonas en que se lleve a cabo la insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestia para los animales. Es muy importante que los animales lleguen tranquilos a la zona en que se les va a disparar, puesto que la colocación con precisión de la bala es difícil en el caso de animales nerviosos o lesionados. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales a las zonas de insensibilización, se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.
- III. Inmediatamente después de que se haya disparado el arma de fuego y lanzado el proyectil, el animal deberá estar en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras se le mane, degüella y sangra.

2. Instalaciones y procedimientos:

- I. Al descargarse las armas de fuego aceptables lanzan proyectiles libres o balas de diversos tamaños y diámetros que atraviesan el cráneo y penetran en el cerebro. La pérdida de conocimiento se produce inmediatamente por una combinación de destrucción física del cerebro y de cambios de la presión intracraneal. El calibre de las armas de fuego será tal que, al apuntar debidamente con ellas y descargarlas, el proyectil produzca pérdida inmediata de conocimiento.
 - II. Para asegurarse de que se produzca una pérdida de conocimiento uniforme de los animales con toda descarga en que se utilicen armas de fuego de pequeño calibre, es necesario emplear uno de los siguientes tipos de proyectil; balas huecas puntiagudas; balas frágiles compuestas de hierro y plástico, o proyectiles de hierro con pólvora. Cuando se utilicen proyectiles de hierro con pólvora, el arma de fuego se hallará muy cercana al cráneo del animal al dispararse. Las armas de fuego deben mantenerse en buenas condiciones. Para proteger a los empleados, inspectores y otras personas, es conveniente que todas las armas de fuego estén dotadas de artefactos de seguridad a fin de evitar lesiones por su descarga accidental. La dirección en que se disparen las armas de fuego deberá ser contraria a las roñas en que se lleven a cabo las operaciones.
 - III. Las disposiciones relativas a la zona en que se lleve a cabo la insensibilización por conmoción son aplicables también a la zona en que se efectúen disparos.
 - IV. La insensibilización por medio de armas de fuego es un procedimiento de precisión que requiere un operador bien adiestrado y experimentado. Debe poder dirigir con exactitud el proyectil y producir la pérdida inmediata de conocimiento. Tiene que utilizar el arma de fuego del calibre correcto, la carga de pólvora y el tipo de munición necesario para producir los resultados deseados.
- La insensibilización por medio de armas de fuego es un procedimiento de precisión que requiere un operador bien adiestrado y experimentado. Debe poder dirigir con exactitud el proyectil y producir la pérdida inmediata de conocimiento. Tiene que utilizar el arma de fuego del calibre correcto, la carga de pólvora y el tipo de munición necesario para producir los resultados deseados.

3. Requisitos especiales:

El arma de fuego y la munición que se utilice en lo que respecta al calibre y carga de pólvora necesaria para producir la pérdida inmediata de conocimiento del animal podrá variar según la edad y sexo del animal. En el caso de toros, carneros y verracos, podrán utilizarse armas de fuego de pequeño calibre siempre que produzcan la pérdida inmediata de conocimiento de los animales. Las armas de fuego de pequeño calibre suelen ser eficaces para insensibilizar otras reses, ovejas, cerdos, cabras, terneros, caballos y mulas.

f. MÉTODO ELÉCTRICO: INSENSIBILIZACIÓN POR MEDIO DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

El sacrificio de porcinos, ovinos, bovinos y caprinos mediante una corriente eléctrica y la manipulación en relación con dicho sacrificio, en cumplimiento con las disposiciones que figuran en esta sección, se designan y aprueban por la presente como método humanitario de sacrificar y manipular dichos animales conforme a la Ley.

1. Administración de corriente eléctrica, efecto que requiere; manipulación:

- I. Se administrará una corriente eléctrica a fin de producir la anestesia quirúrgica de los animales antes de que sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados.
- II. Se expondrá a los animales a la corriente eléctrica de manera que se logre la anestesia rápidamente y con tranquilidad del animal, así con un mínimo de agitación y molestias para el ganado.
- III. La conducción o transporte de los animales al lugar en que se aplique la corriente eléctrica se efectuará con un mínimo de agitación y molestia para los animales.

Es muy importante que los animales lleguen tranquilos al lugar en que se aplique a fin de lograr una insensibilización rápida y eficaz. Entre otras cosas esto exige que, al conducir a los animales al lugar en que se aplique la corriente eléctrica se utilice el equipo eléctrico lo menos posible y con el voltaje mínimo que sea eficaz.

- IV. El animal insensibilizado permanecerá en estado de anestesia quirúrgica mientras se le maneja, degüella y desangra. Sin embargo el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüello y desangrado, y no de la sacudida eléctrica.
2. Instalaciones y procedimientos; operador.
 - I. Requisitos generales relativos al operador. Es necesario que el operador del equipo que administre la corriente eléctrica sea diestro, atento y consciente de su responsabilidad. Si esta persona se descuida puede administrar dosis excesiva provocar la muerte de los animales.
 - II. Requisitos especiales relativos al equipo para la aplicación de la corriente eléctrica. El equipo para administrar corriente eléctrica funciona con la máxima eficacia si ha sido debidamente diseñado y funciona bien mecánicamente. Los pasadizos, compartimientos, aplicadores de corriente y demás equipo que se utilice deberán estar diseñados de manera que en ellos quepan holgadamente las especies de animales que se vayan a anestesiar. En ellos no deberá haber objetos restrictivos del movimiento que puedan producir dolor, debe evitarse que se lesionen los animales eliminando proyecciones puntiagudas o ruedas dentadas o mecanismos al descubierto. No habrá agujeros, espacios o aberturas innecesarios en los que puedan lesionarse las patas de los animales. Los impulsores y otros artefactos que tengan por objeto mover o conducir mecánicamente a los animales especies de animales que se vayan a anestesiar. En ellos no deberá haber objetos restrictivos del movimiento que puedan producir dolor, debe evitarse que se lesionen los animales eliminando proyecciones puntiagudas o ruedas dentadas o mecanismos al descubierto. No habrá agujeros, espacios o aberturas innecesarios en los que puedan lesionarse las patas de los animales. Los impulsores y otros artefactos que tengan por objeto mover o conducir mecánicamente a los animales o mantenerlos en movimiento, o separarlos entre sí se construirán de material flexible o colchado. Las compuertas activadas mecánicamente que tengan por objeto mantener el movimiento constante de animales hacia el equipo eléctrico insensibilizador se construirán de manera que no ocasionen lesiones. Todo el equipo insensibilizador eléctrico y controles auxiliares y demás equipos se mantendrán en buenas condiciones y todos los indicadores, instrumentos y aparatos de medición estarán a disposición de los Inspectores de la Dirección de Normas y Control para su Inspección durante las operaciones de insensibilización y en otras ocasiones.
3. Corriente Eléctrica: A todos los animales se les administrará una corriente eléctrica suficiente para que pierdan inmediatamente el conocimiento y mantengan esa condición durante el desangrado. Se utilizarán aparatos de control del tiempo, voltaje y corriente a fin de que todos los animales reciban la carga eléctrica necesaria para producir una pérdida inmediata de conocimiento. Además se aplicará la corriente de manera que se evite la producción de hemorragias y otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de inspección del Programa de Inspección de Carnes.

8. SEPARACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

- a). Cada establecimiento autorizado será separado y distinto de cualquier establecimiento no autorizado.
- b). El sacrificio u otra preparación de productos de caballos, mulas y otros équidos que se exige se efectúen bajo inspección de acuerdo con el Reglamento, se harán en Establecimientos separados de cualquier establecimiento en el cual se sacrifique ganado vacuno, lanar, porcino o cabrío o sean preparados sus productos.
- c). No se habilitará ningún edificio si cualquier parte del mismo se usa como vivienda, a menos que la parte para la cual se solicite la inspección esté separada de tal vivienda por pisos, paredes y cielorrasos de concreto sólido, ladrillo o un material parecido y los pisos, paredes y cielorrasos estén sin aperturas que directa o indirectamente comuniquen con cualquier parte del edificio usada como vivienda.

9. ESTABLECIMIENTOS, CONDICIONES SANITARIAS, REQUISITOS GENERALES

1. Los establecimientos autorizados se mantendrán en condiciones sanitarias y para tal fin cumplirán los requisitos de esta sección.
 - a. Habrá luz abundante, de buena calidad y bien distribuida, y suficiente ventilación para todas las salas y compartimientos a fin de asegurar buenas condiciones sanitarias.
 - b. Habrá un eficiente sistema de desagüe y cañerías para el establecimiento y el terreno, y todos los desagües y canales estarán debidamente instalados con sifones y respiraderos aprobados por el Servicio de Inspección. Para su garantía la Inspección Veterinaria exigirá el certificado bacteriológico mensual expedido por un laboratorio oficial.
 - c. El agua corriente será limpia, abundante y potable, con instalaciones adecuadas para su distribución en la Planta y su protección contra impurezas y contaminación. Todo establecimiento dará a conocer la fuente,

- y cuando se lo exija el Servicio de Inspección, facilitará la inspección de su captación de agua, sus instalaciones para conservarla y sus sistemas de distribución. Los equipos que empleen agua potable deberán estar instalados de tal manera que el agua usada no pueda ser devuelta a la instalación de agua potable. Solo se permitirá el uso de agua no potable en aquellas partes de los establecimientos autorizados en que no se preparen ni manipulen productos comestibles, y solamente con fines limitados, como en los condensadores de amoníaco que no se hallen conectados con el sistema de agua potable, en líneas de vapor adscritas a los tanques de clarificación de productos no aptos para el consumo, en relación con el equipo usado para triturar y lavar tales productos antes de depositarlos en tanques y en los conductos de alcantarillado para mover productos sólidos depositados en ellos,. No se permite el uso de agua no potable en los tanques de escaldar cerdos, máquinas depiladoras o tuberías de vapor adscritas al equipo de clarificar productos, ni tampoco para la limpieza de corrales, zonas de sangrado o vías dentro del Departamento de sacrificio. En todos los casos, las tuberías de agua no potable deberán estar claramente identificadas y no deberán entrecruzarse con el sistema de agua potable, salvo que sea necesario para protección en caso de incendio y siempre que sea del tipo que posee una válvula adecuada para librarse de contaminación.
2. El Servicio de Inspección puede permitir el aprovechamiento del agua en las tuberías de vapor que salen de los desodorizadores usados en la preparación de manteca y productos comestibles semejantes y los equipos empleados en el enfriamiento de productos enlatados, siempre que dicho aprovechamiento sea para el mismo fin original y que se tomen las siguientes precauciones para proteger el agua que se use nuevamente.
 - I. Que todas las tuberías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar que se emplee en el manejo del agua aprovechada estén contruidos e instalados de tal manera que se facilite su limpieza e inspección.
 - II. Que el drenaje y eliminación completos del agua aprovechada, la limpieza del equipo y la renovación con agua potable se efectúen a los intervalos que sean necesarios para garantizar un volumen de agua aceptable para los fines que se persiguen.
 - III. Que se mantenga la clorinación eficaz (como mínimo aproximadamente una parte por millón de cloro residual en cualquier punto dentro del sistema de enfriamiento) del agua reaprovechada en el enfriamiento de productos envasados.
Siendo entendido que la clorinación por sí sola no es completamente confiable ni aceptada en lugar de los requisitos señalados en los incisos I) y II) anteriores.
 3. La aprobación para el reaprovechamiento del agua que no sea la indicada en el apartado 2) de este párrafo se obtendrá del Servicio de Inspección en casos específicos.
 4. Se suministrará un amplio volumen de agua a 82° C como mínimo, la cual se empleará para el aseo del equipo de inspección y otros equipos, de los pisos, paredes que estén sujetas a la contaminación por la preparación y manipulación de canales enfermas, sus vísceras y otras partes. Cuando sea necesario determinar la observancia de este requisito, el empresario instalará termómetros convenientemente ubicados en el establecimiento autorizado para mostrar la temperatura del agua en el sitio donde se use.
 5. Con el objeto de asear salas y equipos que no estén mencionados en el apartado 4) de este párrafo, se llevará agua caliente a presión a un número suficiente de tomas convenientes y a una temperatura que asegure una limpieza completa.
 6. Con el objeto de asear salas y equipos que no estén mencionados en el apartado 4) de este párrafo, se llevará agua caliente a presión a un número suficiente de tomas convenientes y a una temperatura que asegure una limpieza completa.
 - a. Los pisos, paredes, cielorrasos, divisiones, columna, puertas y otras partes de todas las construcciones deberán ser de tales materiales, construcción y acabado que permitan su limpieza fácil y completa. Los pisos deberán mantenerse impermeables. Las salas y compartimientos usados para productos comestibles estarán separados y serán distintos de los utilizados productos no comestibles.
 - b. Se deben colocar pasamanos y dejarse espacio para pasillos para que los productos contaminados no entren en contacto con columnas, paredes y otras partes fijas del edificio, o con barriles, cajas y otros recipientes que se lleven a través de áreas de retención y operación. Los productos contaminados no serán colocados o almacenados debajo de canales en los enfriadores o áreas de retención.
 - c. Las salas y compartimientos donde se prepare o maneje algún producto deberán estar libres de polvo y olores emanados de salas de vestir e inodoros, cajas de captación, sótanos para cueros, salas de embutidos, tanques de productos incomedibles y salas de fertilizantes, y de corrales de ganado.
 - d. Se tomará toda clase de precauciones para eliminar de los establecimientos autorizados, moscas, ratas, ratones y otras plagas. Se prohíbe el uso de venenos para cualquier fin en las salas y compartimientos donde se almacenen o manipulen productos sin envasar, excepto mediante las restricciones y precauciones prescritas por el Reglamento o por el Inspector Veterinario encargado en casos específicos. No se prohíbe el uso de insecticidas, de cebos envenenados y sustancias semejantes para el control de las plagas en los sótanos para cueros, Departamentos de productos no aptos para el consumo humano, edificios exterior-

res y sitios semejantes o en bodegas de productos enlatados o embarrilados, pero solamente se usarán los aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria. Los llamados virus contra las ratas no podrán ser usados en ninguna parte de los Establecimientos y sus dependencias.

- e. Los gatos y los perros no tendrán acceso al interior de los establecimientos autorizados; sin embargo, se permitirán perros guardianes en las dependencias exteriores.

10. INSTALACIONES Y SERVICIOS SANITARIOS, REQUISITOS ESPECÍFICOS.

Todo establecimiento autorizado contará con instalaciones y servicios sanitarios adecuados. Entre estos se exigen específicamente los siguientes:

- a). Cuartos para vestirse, inodoros y mingitorios en número suficiente, de amplias dimensiones y convenientemente localizados.
- b). Los cuartos contarán con instalaciones queden luz abundante de buena calidad y bien distribuida. Estarán debidamente ventilados y deberán cumplir todos los requisitos del Reglamento en lo que se refiere a construcción y equipos sanitarios. Estarán separados de las salas y compartimientos en los cuales se preparen, almacenen y manipulen los productos. Cuando haya empleados de ambos sexos se proveerán instalaciones separadas.
- c). Habrá lavados aceptables, con agua corriente fría y caliente, jabón y toallas en los inodoros y mingitorios o cerca de ellos y también en otros lugares del establecimiento donde sea esencial la limpieza de todas las personas que manipulen los productos.
- d). Los desagües de los inodoros deberán estar separados de los desagües del edificio hasta un lugar fuera del mismo y los desagües de los inodoros y mingitorios no deberán desembocar en un receptáculo para captación de grasas.
- e). Instalaciones convenientemente situadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y las manos de todas las personas que manipulen cualquier producto.

11. EL EQUIPO DEBE PODER LIMPIARSE FÁCILMENTE, DEBERÁ SER MARCADO AQUEL QUE SE EMPLEE PARA PRODUCTOS NO COMESTIBLES. Los equipos y utensilios utilizados para preparar y manipular cualquier producto serán de tales materiales y de tal construcción que les permita ser aseados rápida y completamente y que aseguren la limpieza más estricta en la preparación y manipulación de todos los productos.

Hasta donde sea posible, tales equipos serán de metal y otros materiales impermeables. Las carretillas y receptáculos que se usan para productos no comestibles deberán ostentar alguna marca visible y distintiva que los identifique como que se utilizan para tales materiales y no serán usados para manejar productos comestibles.

12. VAINAS PARA CUCHILLOS

Las vainas y objetos semejantes para guardar temporalmente los cuchillos, utensilios de acero, ensayadores, etc., empleados por los trabajadores y otras personas en los establecimientos autorizados serán contruidos de metales inoxidables y otros materiales impermeables, serán de un tipo que permita su fácil limpieza y se mantendrán limpios.

13. LAS SALAS, COMPARTIMENTOS, ETC., DEBERÁN ESTAR LIMPIOS E HIGIÉNICOS.

Las salas, compartimientos, lugares, equipo y utensilios, utilizados para preparar, almacenar y manipular cualquier producto, y todas las otras partes del establecimiento se mantendrán limpias y en condiciones sanitarias. No habrá ningún manejo o almacenaje de materiales que produzcan una condición indeseable en las salas, compartimientos o lugares donde algún producto sea preparado, depositado o manipulado en cualquier otra forma.

14. LAS OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEBERÁN CUMPLIR NORMAS SANITARIAS Y LAS SALAS, ROPA, UTENSILIOS, ETC. DEBERÁN ESTAR LIMPIOS E HIGIÉNICOS.

- a). Las operaciones y procedimientos relativos a la preparación, almacenaje y manipulación de cualquier producto se ajustará estrictamente a métodos limpios y sanitarios.
- b). Las salas y compartimientos en los cuales se efectúen las inspecciones y aquellos en los que se sacrifiquen ganado y se prepare cualquier producto estarán suficientemente libres de vapores y emanaciones para permitir a los inspectores efectuar las inspecciones y garantizar la limpieza de las operaciones. Las paredes, cielorrasos y estructura superiores de las salas y compartimientos en los cuales se preparen, manipulen y depositen los productos, deberán mantenerse libres de humedad para evitar el goteo y la contaminación de los productos.
- c). Los carniceros y otras personas que recorten y manipulen canales o partes enfermas, antes de recortar y manipular otras canales o partes, deberán lavarse las manos con jabón líquido y agua caliente y enjuagárselas con agua limpia. Los instrumentos usados en el recorte de canales enfermas serán aseados cuidadosamente con agua caliente que tenga una temperatura de 82° C o en un desinfectante aprobado por la Inspección Veterinaria seguido del enjuague con agua limpia. Los empleados del establecimiento tendrán las manos limpias, y al utilizar los inodoros y mingitorios, se lavarán las manos antes de manipular cualquier producto o instrumento usado en la preparación de los productos. Recorte de canales enfermas serán aseados cuidadosamente con agua caliente que tenga una temperatura de 82° C o en un desinfectante aprobado por la Inspección Veterinaria seguido del enjuague con agua limpia. Los empleados del establecimiento tendrán las manos limpias, y al

utilizar los inodoros y mingitorios, se lavarán las manos antes de manipular cualquier producto o instrumento usado en la preparación de los productos.

- d). Los delantales, batas y otra ropa exterior utilizada por personas que manipulen cualquier producto serán fabricados de un material que pueda lavarse con facilidad. Se usará ropa limpia al comienzo de cada día de trabajo y se cambiará durante el día cuando así lo exija el Inspector encargado.
- e). Queda prohibido escupir en los pisos., llevarse a la boca etiquetas o cuchillos, inflar los pulmones o las tripas para embutidos o soplar con aire proveniente de la boca receptáculos como cubetas, barriles o toneles que contengan o estén destinados para cualquier producto. Solo se podrá emplear medios mecánicos para esas pruebas. Se tendrá cuidado de no contaminar los productos con el sudor, el cabello, cosméticos, medicamentos y otras sustancias semejantes.
- f). El equipo o sustancias que emitan gases y olores no serán usados en establecimientos autorizados excepto los permitidos por el Reglamento o por el Inspector Veterinario encargado en casos específicos en los cuales este determine que dicho uso no dará lugar a la adulteración de un producto.

15. MANIPULACIÓN PROTECTORA DE LOS PRODUCTOS

Los productos serán protegidos contra la contaminación por polvo, tierra o insectos durante su almacenamiento, carga y descarga, y durante su transporte desde los establecimientos autorizados.

16. ENVOLTURA DE YUTE PARA LA CARNE

El Yute usado como envoltura para la carne sin otro material deposita hilachas en la carne y no la protege suficientemente contra la contaminación exterior, no se permitirá el uso de yute para envolver la carne al menos que sea previamente envuelta en papel de buena calidad o tela de la clase que evite su contaminación con hilachas y otras materias extrañas.

17. SALAS PARA EL MANEJO Y DEPOSITO DE MATERIALES NO COMESTIBLES DEPENDENCIAS EXTERIORES, MUEBLES, CALZADAS PARA VEHÍCULOS, ACCESO, CORRALES, CALLEJONES, ETC., MATERIAS QUE CRÍAN MOSCAS; OTRAS CONDICIONES.

Todas las salas y departamentos para manejo y depósito de los establecimientos autorizados usados para materiales no aptos para el consumo deberán ser mantenidos en condiciones aceptablemente limpias. Las dependencias exteriores de todo establecimiento autorizado, incluyendo muelles y áreas donde se cargan automóviles y vehículos, y las calzadas para vehículos, accesos, patios, corrales y callejones, deberán estar debidamente pavimentados, drenados y mantenidos limpios y ordenados.

Los sumideros de las cloacas en los locales serán de tal construcción y ubicación y se les prestará tal atención que garanticen su mantenimiento en aceptables condiciones en lo que se refiere a olores y limpieza. No se permite colocar estos sumideros en los departamentos donde sean preparados, manipulados y almacenados los productos. Se prohíbe la acumulación en los locales de los establecimientos autorizados de cualquier materia en que puedan procrearse las moscas, tales como pelos de cerdos, huesos, el contenido del abdomen refiere a olores y limpieza. No se permite colocar estos sumideros en los departamentos donde sean preparados, manipulados y almacenados los productos. Se prohíbe la acumulación en los locales de los establecimientos autorizados de cualquier materia en que puedan procrearse las moscas, tales como pelos de cerdos, huesos, el contenido del abdomen o estiércol. No se permitirá ninguna otra condición que pueda dar por resultado la adulteración de un producto o que interfiera con la inspección en ningún establecimiento autorizado o en sus dependencias.

18. EL DIGESTOR Y DEMÁS INSTALACIONES PARA LOS PRODUCTOS NO COMESTIBLES SE HALLARAN SEPARADOS DE LAS INSTALACIONES PARA LOS PRODUCTOS COMESTIBLES.

Todos los tanques y equipo del digestor utilizado para extraer la grasa de productos no comestibles, prepararlos o almacenarlos se hallarán en salas o compartimientos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimientos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles, salvo que podía haber una puerta entre el departamento de sacrificio o separación de vísceras y la sala en que se cargue el digestor del departamento de preparación de productos no comestibles. Las tuberías y los conductos instalados de acuerdo con la distribución que permita el Reglamento o que apruebe el Inspector Veterinario en casos específicos, podrán utilizarse para transportar material no comestible y rechazado desde el departamento de productos comestibles al departamento de productos no comestibles.

19. EMPLEO DE PERSONAS ENFERMAS

Ningún empresario responsable del funcionamiento de un establecimiento autorizado u otra persona que prepare cualquier producto en un establecimiento autorizado, empleará en ningún departamento donde se maneje o preparen productos a ninguna persona que muestre evidencia de padecer de una enfermedad contagiosa en una etapa transmisible, o que se sepa que es portadora de tal enfermedad, o que esté afectada de diversos; llagas, heridas infectadas u otras fuentes anormales de contaminantes microbiológicos.

20. CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Se exigirá que todo personal de una planta habilitada sea portador de un certificado de salud expedido por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, que lo habilite para manipular productos alimenticios, anualmente y cuando crea conveniente el Servicio de Inspección Veterinaria.

21. PENALIDADES

La infracción a las normas establecidas por este Reglamento, serán sancionadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal con la amonestación, inhabilitación provisorio o definitiva, según la gravedad de la falta cometida, de acuerdo al informe presentado por el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el Establecimiento.

22. MEDIOS DE TRANSPORTE

- a. Exigencias
Todos los vehículos o parte de él, destinados a transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, deben llenar las exigencias contempladas en este Reglamento.
- b. Uso parcial del vehículo
La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal 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. Izar 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.
- c. Personal
El personal afectado a las tareas de transporte de los productos a que hacen referencias los apartados anteriores, se halla sujeto a lo que consigna este reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.
- d. Revestimiento metálicos
Los vehículos destinados al transporte de productos comestibles, carentes de continentes o que este no sea suficientemente seguros, para aislar el contenido de contaminación exteriores, deberán ser cerrados al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela anti-insecto y hallarse cubierto interiormente por material impermeable aprobado por la Dirección de Normas y Centro Agropecuario y Forestal.
- e. Equipos refrigerador o medios aislantes
Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que debe 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 (vehículos térmicos).
- f. Transportes de reses y cuartos refrigerados a carnicerías
En el caso que las reses, medias reses y cuartos de reses refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones utilizados ordinariamente para reses frescas.
- g. Exigencia de transporte con refrigeración:
Los medios de transporte que poseen refrigeradores responderán a las exigencias mencionadas anteriormente en este capítulo en cuanto a piso, techo y ángulos se refiere.
- h. Rieles en los vehículos:
Para el transporte de reses, medias reses o cuarto, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de las mercaderías y cuya altura sea tal que impida su contacto con el fuego.
- i. Transporte de reses y cuartos congelados:
Las reses, medias reses y cuarto de reses congelados, protegidos en tela de algodón o plástico, cubiertas o no, con otro material permitido, deben transportar según B. 17. f.
- j. Utensilios y elementos laborales:
Los elementos y utensilios laborales utilizados en los medios de transpone responderán a las exigencias de especificadas en este Reglamento.
- k. Prohibición de transportar simultáneamente productos comestibles y no comestibles:
En un mismo medio de transporte o en cada una de las partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles y no comestibles.
Queda prohibido depositar mercaderías comestibles en contacto directo con el piso del medio de transporte.
- l. Habilitación de vehículo de carga:
Todo vehículo que concurra para la carga de origen animal a un establecimiento con inspección oficial debe estar habilitado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario Forestal.

- m. Higiene de los vehículos: Todo vehículo que concurra para la carga de mercaderías comestibles, a un establecimiento con inspección oficial debe hallarse higienizado y desinfectado. . Transportes de tripas frescas o no, saladas o no deben ser transportadas en los vehículos acondicionados en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel. . Mondongo natural

El mondongo natural, sin limpiar debe ser transportado en vehículos acondicionados en recipientes impermeables cerrados. En caso de hacerse 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 el mondongo cocido, semicocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos dentro de recipientes construidos con material aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

- . Menudencias frescas

Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgadas o bien acondicionadas en estanterías metálicas, construida a ese fin. El vehículo será cerrado.

- . Transporte de menudencias y carnes

Queda prohibido transportar simultáneamente menudencias y carne fresca.

- . Menudencias congeladas

Las menudencias congeladas o los bloques que formen deben hallarse cubiertos por plásticos y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que insuma.

- . Aislamiento del piso

La estiba debe hacerse de material, aprobado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. El material utilizado debe ser construido en secciones y debe ser 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

El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, como quijada, músculo de la laringe o esófago, frescos y o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

- . Grasa en rama

La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este reglamento para los productos comestibles.

- . Grasa fundida

La grasa fundida líquida debe ser transportado en vehículos o recipientes adecuados al efecto de conservar su pureza y evitar contaminaciones.

- . Prohibición de doble uso

Los vehículos utilizados para el transporte del producto incomedible, no pueden ser usados para el transporte de grasa.

- . Grasa envasada

La grasa envasada en bolsa de material plástico y otro material protegido o no por cartón será transportado en vehículos cerrados. Cuando el subproducto deba transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

- . Cebos en rama no recuperables

Los cebos en rama no recuperable, destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

- . Chacinados

Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben ser convenientemente higienizados y desinfectados antes de uso.

- . Alimento animal, fertilizantes, etc.

Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. La Dirección de Normas y

Control Agropecuario y Forestal tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino el producto certificado. Los vehículos o recipientes que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal destacado por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal en el establecimiento de origen.

Los precintos no serán retirados, ni abierto los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del Inspector del Establecimiento de destino.

PARTE C

PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNE: ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

(Realización de actividades de inspección en establecimientos autorizados con el objeto de asegurar la salubridad, limpieza y autenticidad del rotulado de la carne y productos cárnicos preparados para la exportación).

- 1). El Ministerio y los funcionarios de inspección de carne
- 2). Habilitación del establecimiento
- 3). Sanidad e instalaciones adecuadas
- 4). Identificación de los inspectores
- 5). Acceso de los inspectores a los establecimientos
- 6). Instalaciones y servicios para los inspectores
- 7). Obligaciones de los establecimientos
- 8). Otras instalaciones y condiciones que deben ser proporcionadas por establecimiento
- 9). Marca y dispositivos oficiales
- 10). Dispositivos de marcar. Control de los mismos
- 11). Se prohíbe el uso de marcas oficiales si no es bajo la supervisión de un inspector, eliminación de las marcas oficiales cuando se registrá
- 12). Rotulación de equipo, utensilios, salas y compartimientos antihigiénicos
- 13). Rotulación de equipo, pasadizos, corrales o compartimientos para evitar el sacrificio o manipulación en relación con dicho sacrificio por métodos no humanitarios
- 14). Retiro de la inspección, declaración política

1. EL MINISTERIO Y LOS FUNCIONARIOS DE INSPECCIÓN DE CARNES

- a). El Ministerio de Agricultura y Ganadería de la República del Paraguay.
- b). El Ministro. El Ministro de Agricultura y Ganadería o su representante.
- c). La Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.
- d). El Departamento de Control Pecuario. El Jefe del Servicio de Salubridad e Inspección de Alimentos o cualquier otro funcionario del Ministerio en quien se haya delegado atribuciones hasta el momento presente o puedan delegarse en adelante para actuar en su nombre.
- e). El jefe de la División de Inspección, Producción e Industrialización animal.
- f). El jefe de Servicio de Inspección Veterinaria.
- g). Inspector Veterinario. Todo inspector Médico Veterinario empleado por el Ministerio autorizado para llevar a cabo cualquier tarea relacionada con el Servicio de Inspección.
- h). Ayudante Veterinario. Toda persona empleada por el Ministerio y autorizada para llevar a cabo tareas relacionadas con el Servicio de Inspección.

2. HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

El jefe del Servicio de Inspección Veterinaria informará al Gerente del establecimiento de los requisitos del Reglamento. Si el establecimiento, en el momento de habilitarse contiene cualquier producto que no haya sido inspeccionado, aprobado y marcado hasta entonces en cumplimiento del Reglamento, se mantendrá la identidad del mismo y no será distribuido en el comercio ni sujeto a los requisitos de tal Reglamento, ni tratado como inspeccionado y aprobado conforme al Reglamento. El establecimiento adoptará y aplicará todas las medidas necesarias y cumplirá con todas las instrucciones que el jefe del servicio de Inspección Veterinaria prescriba para llevar a cabo los fines de esta sección.

3. SANIDAD E INSTALACIONES ADECUADAS

No se habilitará un establecimiento si este no se halla en condición sanitaria a menos que el establecimiento se comprometa a mantener una condición sanitaria y provea instalaciones adecuadas para efectuar tal inspección.

4. IDENTIFICACIÓN DE LOS INSPECTORES

Al jefe del Servicio de Inspección Veterinaria se le suministrará una identificación oficial según prescriba la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal. Esta identificación será suficiente para permitirle la entrada por todas las puertas regulares y a todas las partes del establecimiento al cual esté asignado.

5. ACCESO DE LOS INSPECTORES A LOS ESTABLECIMIENTOS

Con el fin de efectuar cualquier examen o inspección necesaria para evitar el uso en el comercio de cualquier producto adulterado, los Inspectores Veterinarios tendrán acceso en todo momento, de día o de noche, ya sea que el establecimiento esté en funcionamiento o no.

6. INSTALACIONES Y SERVICIOS PARA LOS INSPECTORES

Los establecimientos autorizados proporcionarán gratuitamente oficinas, incluidas los muebles necesarios, alumbrado, calefacción y servicio de limpieza para el uso exclusivo de los inspectores asignados a los mismos. El espacio asignado para este fin deberá tener la aprobación del jefe del Servicio de Inspección y estará ubicado convenientemente, debidamente ventilados y provisto de armarios con llave adecuados para que los inspectores se cambien de ropa, si son considerados necesarios por el jefe o Inspector y Producción e Industria Animal, las plantas pequeñas que requieran menos de un inspector a jornada completa no necesitan proporcionar esos servicios de donde existen en un lugar cercano conveniente.

7. OBLIGACIONES 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, sobreproducción, industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. Así mismo deberá presentar la boleta de pago de la tasa de inspección veterinaria correspondiente a la fecha, debidamente conformada por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

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. Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

Adoptar medidas para que ninguna persona ajena al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

Alojamiento y 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 la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

Alimentación

Proporcionar sin costo, alimentación al personal de la Inspección Veterinaria, cuando los horarios involucren las horas de comer. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

Trabajos Extraordinarios

El establecimiento bajo Inspección Oficial que requiera los servicios de la Inspección Veterinaria, en los días hábiles pasado las 8 horas reglamentarias; los domingos y feriados, deberá abonar en concepto de trabajos extraordinarios un estipendio que será establecido para cada caso por la Dirección de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

8. OTRAS INSTALACIONES Y SERVICIOS Y CONDICIONES QUE DEBEN SER PROPORCIONADOS POR EL ESTABLECIMIENTO.

Cuando lo pida el Servicio de Inspección Veterinaria, cada establecimiento autorizado proporcionará las siguientes instalaciones y servicios y otros que se consideran esenciales para la eficiente ejecución de la inspección y el mantenimiento de las condiciones sanitarias:

- a). Corrales convenientes, equipos para llevar a cabo los exámenes ante-mortem y para la separación, marca y segregación de los animales aprobados de los marcados "rechazados" (los corrales, pasadizos y vías serán pavimentadas, drenados y equipados de conexiones de mangueras para fines de limpieza). s, pasadizos y vías serán pavimentadas, drenados y equipados de conexiones de mangueras para fines de limpieza).
- b). Suficiente alumbrado para la debida ejecución de la inspección, 500 unidades lux como mínimo.
- c). Rejillas, recipientes y otros utensilios, adecuados para retener partes como la cabeza, la lengua, la cola, la glándula timo y las vísceras y todas las piezas y la sangre que habrán de usarse en la preparación de productos alimenticios de carne y productos médicos, hasta después de que se haya practicado el examen post-mortem, a fin de que puedan ser identificados en caso de rechazo de la canal, carretillas y receptáculos para el manejo de las vísceras de animales sacrificados para evitar su contacto con el piso; y carretillas, rejillas, receptáculos marcados, mesas y otros equipo necesarios para el manejo separado y sanitario de las canales o partes aprobadas para cocción.
- d). Mesas, bancos y otro equipo en los que haya de practicarse la inspección, de tal diseño, material y construcción que permitan a los empleados de la Inspección practicar su inspección de una manera pronta, eficiente y limpia.
- e). Carretillas o recipientes de metal impermeables para retener y manipular canales y piezas enfermas, construido de manera que puedan ser aseados fácilmente; tales carretillas y recipientes deberán ser marcados de manera visible con la frase "rechazado" en letras de no menos de 6 cm. de altura y cuando lo requiera el Inspector Veterinario, deberán estar provistos de cerraduras y sellos.
- f). Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse y desinfectarse las manos, para esterilizar los instrumentos usados en la inspección de las canales enfermas, pisos y otros artículos y lugares que puedan ser contaminados por las canales enfermas o de alguna otra manera.
- g). En los establecimientos donde se sacrifican animales, se dispondrá de salas, compartimientos o lugares abiertos especialmente preparados, que se denominarán "lugares de inspección final", donde pueda efectuarse la inspección final de las canales que hayan sido retenidas. (El establecimiento facilitará ayudantes competentes

para manipularlas canales o piezas retenidas, los lugares de inspección final tendrán dimensiones adecuadas para evitar la contaminación de las canales y piezas aprobadas como alimentos propios para ser consumidos o para su cocción, por medio del contacto con canales y piezas rechazadas; estarán dotados de agua caliente, lavados, esterilizador, mesas y otro equipo necesario para una inspección rápida, eficiente y sanitaria, los pisos deberán ser contruidos de tal modo que faciliten el mantenimiento de condiciones sanitarias, y estarán dotadas de desagües apropiadas, y cuando el lugar de inspección final forme parte de un piso mayor, estará separado del resto del piso por un borde o barandilla.

- h). Salas, jaulas y otro compartimientos, y receptáculos en los cuales las canales y los productos puedan ser retenidos para su inspección subsiguiente (estos serán en tal número y tales ubicaciones como exijan las necesidades de la inspección en el establecimiento; estarán equipados de cerraduras seguras o sellos y serán mantenidos bajo llave o sellos oficiales suministrados por el servicio de inspección, las llaves de tales cerraduras estarán bajo la custodia de los Inspectores Veterinarios. Tales salas, compartimientos o recipientes estarán marcados visiblemente con la frase "retenio" en letras de no menos de dos pulgadas de altura, las salas y compartimientos destinados a tal fin deberán ser seguros y aptos para ser mantenidos limpios, incluyendo la eliminación sanitaria de los líquidos que se acumulen en el piso; los empleados del establecimiento no estarán en las salas o compartimientos de retención ni abrirán ningún receptáculo de retención a menos que estén autorizados por el Inspector Veterinario.
- i). Medios adecuados, incluyendo materiales desnaturalizadores, para la debida eliminación de artículos rechazados de acuerdo con el Reglamento (tanques u otro equipo de extraer grasa, los canales, según el Reglamento, deben estar sellados o cerrados con llaves.
- j). Muelles y salas de recepción para la recepción e inspección de todos los productos.
- k). Armarios adecuados para guardar las marcas que lleven la leyenda de la inspección oficial y otros dispositivos oficiales (excluidos los rótulos) y certificados oficiales cuando no estén en uso (tales armarios tendrán sellos y cerraduras suministrados por el establecimiento) llaves de tales cerraduras no saldrán de la custodia de los Inspectores veterinarios.
- l). Instalaciones y servicios sanitarios según se disponga en el Reglamento.

9. MARCAS Y DISPOSITIVOS OFICIALES

- a). 1. Las marcas, dispositivos y certificados que se prescriben a los que se hace referencia en esta parte serán las marcas, dispositivos y certificados oficiales y serán usados de acuerdo con el Reglamento.
2. Las etiquetas de "retenidos" y "rechazados", y todas las demás marcas, sellos, rótulos y demás dispositivos aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria se considerarán dispositivos.
- b). La leyenda de inspección oficial que haya de aplicarse a canales y partes de canales de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos inspeccionados y aprobados, productos alimenticios de carne en tripa animal y otros productos tendrá la forma apropiada que especifique y apruebe el Inspector Veterinario.
- c). 1. La leyenda de inspección oficial que deben exhibir todas las etiquetas para productos de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos inspeccionados y aprobados.
2. Esta marca oficial se aplicará por medios mecánicos y no será aplicada con un sello de mano.
3. La leyenda de inspección oficial puede ser usada también sobre embalajes, rótulos en forma de banda, tripa artificial y otros artículos con la aprobación del Inspector veterinario.
- d). La leyenda de inspección oficial requerida para identificar canales de caballos y partes de canales, o productos alimenticios de carne de caballo inspeccionado y aprobado tendrá la forma apropiada que apruebe el Inspector Veterinario.
- e). Las marcas y dispositivos oficiales usados en relación con la inspección ante-mortem son los prescripto en el Reglamento.
- f). La marca oficial que se utilice en el sellado de vagones de ferrocarril y otros medios de transporte llevará la inscripción y un número de serie aprobado por el Inspector Veterinario. Este sello será fijado a los medios de transporte solamente por un inspector, quien también fijará el mismo un "marbete de advertencia".
- g). El marbete que se utilice para retener canales y piezas de canales en el departamento de sacrificio lleva la leyenda "retenido".
Es un marbete de tres secciones el que se usa para porcinos, ovinos, caprinos y terneros, y de cinco secciones el que se usa para el ganado vacuno.
- h). La marca "retenido" que se aplica a productos y artículos por medio de una etiqueta de papel que lleva la leyenda "retenido".
- i). La marca "rechazado" que se usa para identificar edificios, salas y equipos insalubre y que se aplica por medio de una etiqueta de papel que lleva la leyenda "rechazado".
- j). La marca "aprobado para cocción" que se aplica a productos aprobados para su cocción por medio de un hierro de marcar.
- k). La marca "inspeccionado y rechazado" se aplicará a productos rechazados por medio de un hierro de marcar.

10. DISPOSITIVOS DE MARCAR; CONTROL DE LOS MISMOS.

Todos los dispositivos oficiales para marcar productos con la leyenda de inspección oficial u otras marcas oficiales, incluidos los sellos que autocierran, serán usados solamente bajo la supervisión de un inspector y cuando no estén en uso para marcar, se mantendrán bajo llave en armarios o compartimientos adecuadamente equipados, cuyas llaves no saldrán de la posesión del inspector. El armario o compartimiento será sellado con un sello oficial según se describe en el Reglamento.

11. SE PROHÍBE EL USO DE MARCAS OFICIALES SI NO ES BAJO LA SUPERVISIÓN DE UN INSPECTOR, ELIMINACIÓN DE LAS MARCAS OFICIALES CUANDO SE REQUIERAN.

- a). Ninguna persona fijará o colocará, ni hará que se fije o coloque, la leyenda de inspección oficial o cualquier otra marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial, en cualquier producto o recipiente del mismo, a no ser que se haga bajo la supervisión de un inspector, o según lo autoriza el Reglamento en relación con la fabricación de recipientes.
- b). Ninguna persona llenará o hará que se llene por entero o en parte, con ningún producto ningún recipiente que lleve o esté destinado a llevar cualquier marca oficial, o cualquier abreviatura o simulación de cualquier marca oficial si no es bajo la supervisión de un Inspector.
- c). Los productos que lleven cualquier marca oficial no serán enlatados, cocidos, curados ahumados, salados, empacados, clarificados, o preparados de otra manera por ninguna persona para fines comerciales a menos que:
 - 1). Dicha preparación se efectúe en un establecimiento autorizado; o
 - 2). Dicha preparación se verifique bajo la inspección gubernamental y el producto preparado esté marcado indicando ese hecho; o
 - 3). Las marcas oficiales sean eliminadas, borradas o destruidas antes o durante tal preparación; o
 - 4). La preparación del producto consista solamente en operaciones de corte en cualquier establecimiento eximido de la inspección según el Reglamento.

12. ROTULACIÓN DE EQUIPO, UTENSILIOS, SALAS Y COMPARTIMENTOS ANTIHIGIÉNICOS.

Cuando en la opinión de un inspector, cualquier equipo, utensilio, sala o compartimiento de un establecimiento autorizado esté sucio y su uso constituya una infracción del Reglamento se le fijará una etiqueta con la leyenda "rechazado". Ningún equipo, utensilio, sala o compartimiento así marcado será usado nuevamente hasta que esté en condiciones aceptables, La etiqueta fijada no será retirada por nadie que no sea un Inspector.

13. ROTULACIÓN DE EQUIPO, PASADIZO, CORRALES O COMPARTIMENTOS PARA EVITAR EL SACRIFICIO O MANIPULACIÓN EN RELACIÓN CON DICHO SACRIFICIO POR MÉTODOS NO HUMANITARIOS.

Cuando un inspector observe un incidente de sacrificio o de manipulación en relación con dicho sacrificio que no sea humanitario, informará al empresario correspondiente del incidente y solicitará que dicho empresario tome las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse el hecho. Si el empresario no toma esas medidas o no ofrece al inspector garantías satisfactorias de que se tomarán dichas medidas, el inspector seguirá los procedimientos que se especifiquen en los párrafos a), b) y c) de esta sección según corresponda.

- a). Si la causa del trato no humanitario es resultado de deficiencias o falta de reparación de las instalaciones o de avería del equipo, el inspector adherirá la etiqueta de "rechazado". No se utilizará ningún equipo, pasadizo, corral o compartimiento que lleve esa etiqueta hasta que el inspector lo considere aceptable. Todo el ganado que haya sido sacrificado antes de que se coloque la etiqueta podrá ser preparado ó elaborado bajo inspección.
- b). Si la causa del trato no humanitario es resultado de la actuación de empleados del establecimiento en la manipulación o traslado del ganado, el inspector colocará una etiqueta de "rechazado" a los pasadizos que conduzcan a las zonas de insensibilización.
Después de haber rotulado el pasadizo, no se conducirá más ganado a la zona de insensibilización hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias del empresario correspondiente de que no volverá a producirse ese hecho. Nadie podrá retirar la etiqueta más que un inspector. Todo el ganado sacrificado antes de que se haya colocado la etiqueta podrá ser preparado o elaborado bajo la inspección.
- c). Si la causa del trato no humanitario es resultado de insensibilización inadecuada, el inspector colocará una etiqueta de "rechazo" en la zona de insensibilización. No se reanudarán los procedimientos de insensibilización hasta que el inspector reciba garantías satisfactorias por parte del empresario de que no volverá a producirse ese hecho. Nadie podrá retirar la etiqueta más que un inspector. Todo ganado sacrificado antes de que sea colocada la etiqueta podrá ser preparado o elaborado bajo inspección.

14. RETIRO DE LA INSPECCIÓN, DECLARACIÓN DE POLÍTICA.

- a). La Inspección Veterinaria está autorizada para retirar la inspección de un establecimiento autorizado cuando las condiciones sanitarias sean tales que sus productos estén adulterados, o porque el empresario no destruya productos rechazados como lo exige el Reglamento.

- b). La asignación inspectores podrá ser suspendida temporalmente en su totalidad o en parte por el Inspector Veterinario en la medida en que se determine que es necesario evitar que se obstaculice la inspección cuando el empresario de algún establecimiento autorizado o alguna empresa subsidiaria de este, que actúe dentro de las facultades de su cargo, empleo o representación, amenace con agredir o ataque, intimide y obstaculice a algún inspector por razón del cumplimiento de sus funciones oficiales conforme al Reglamento, a menos que el empresario, inmediatamente después de que el incidente le haya sido comunicado por un supervisor autorizado o por el Inspector Veterinario, proceda a:

- 1). Justificar satisfactoriamente el incidente,
- 2). Adoptar las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse, o
- 3). Dar garantías aceptables de que no volverá a producirse ese hecho.

Dicha suspensión permanecerá en vigor hasta que el empresario correspondiente haya tomado una de las acciones mencionadas, bien entendido, no obstante, que a solicitud del empresario se le concederá la oportunidad de celebrar una breve audiencia para demostrar las razones por la que debe darse por terminada la suspensión.

- c). El Servicio de Inspección Veterinaria podrá suspender temporalmente al servicio de inspección, en su totalidad o en parte, en un establecimiento autorizado en la medida en que determine que es necesario evitar el sacrificio, o la manipulación en relación con dicho sacrificio, de ganado por métodos no humanitarios. El Inspector veterinario notificará al empresario correspondiente, verbalmente o por escrito, tan pronto como lo permitan las circunstancias, dicha suspensión y las razones de la misma. La suspensión permanecerá en vigor hasta que el empresario adopte las medidas necesarias para evitar que vuelva a producirse el hecho, y ofrezca otras garantías satisfactorias de que no se producirá de nuevo el hecho. A solicitud, se concederá al empresario la oportunidad de celebrar una audiencia para demostrar las razones por las que deba darse por terminada la suspensión.

PARTE D

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

(Inspección de animales antes de efectuarse el sacrificio por parte de los Veterinarios u otros empleados o concesionarios del sistema bajo la supervisión directa de veterinarios)

- 1). Inspección ante-mortem en corrales de los establecimientos oficiales
- 2). Verificación de Documentos sanitarios oficiales
- 3). Ganado sospechoso de estar enfermo o con ciertas afecciones; identificación de los animales sospechosos; destino después de la inspección post-mortem o de otra manera
- 4). Ganado muerto, postrado, lisiado o enfermo o afectado similarmente
- 5). Ganado que muestre síntomas de ciertos desórdenes metabólicos, tóxicos, nerviosos o circulatorios, desequilibrios nutricionales o enfermedades infecciosas o parasitarias
- 6). Cerdos, su eliminación a causa del cólera porcino
- 7). Eritema de los ojos
- 8). Ganado afectado por ántrax, limpieza y desinfección de corrales de ganado y calzadas infectadas
- 9). Ganado afectado de anasarca (hidropesía bovina) y edema generalizado
- 10). Erisipela porcina
- 11). Principio del parto
- 12). Sacrificio de emergencia, inspección anterior al mismo
- 13). Destino del ganado condenado
- 14). Enfermedades vesiculares
- 15). Ganado sospechoso de tener residuos biológicos
- 16). Ganado destinado para Investigación
- 17). Marcas oficiales para los fines de la inspección ante-mortem

1. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM EN LOS CORRALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS OFICIALES.

- a). Todo animal destinado al sacrificio en un establecimiento oficial será examinado e inspeccionado en el día de su llegada al establecimiento y antes de la matanza, al menos que, debido a circunstancia especiales, un arreglo previo aceptable al Servicio de Inspección haya sido hecho en casos específicos por el Veterinario encargado de que tal examen e inspección se hagan en un día diferente al sacrificio.
- b). Tal inspección ante-mortem deberá hacerse en los corrales del local del establecimiento en el cual el ganado se ofrezca para su sacrificio antes de que el ganado sea permitido de entrar en cualquier departamento del establecimiento donde ha de ser sacrificado o el que se manipulen productos comestibles. Para la Inspección Nocturna se requiere 500 unidades lux como mínimo.

2. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS SANITARIOS OFICIALES.

A la llegada de los animales al establecimiento faenador se verificarán los certificados oficiales para controlar:

- a). Que los animales bovinos han permanecido en territorio paraguayo por lo menos 3 meses antes de ser faenado.
- b). Los animales bovinos han pasado este periodo en una región en que la vacunación de los animales bovinos es regularmente afectada y controlada oficialmente.
- c). Los animales bovinos vienen de propiedades en el cual no ha habido brote de fiebre aftosa en los 60 días previos, y alrededor de los mismos en un radio de 25 km. no ha habido por 30 días ningún caso de fiebre aftosa.
- d). Los animales han sido transportados desde su lugar de origen con animales al matadero aprobado sin pasar por mercados o ferias, sin estar en contacto que no reúnan las condiciones requeridas para exportar, y si deben ser transportados, el transporte debe ser limpiado y desinfectado antes de cargar.
- e). En el transcurso de las 24 horas previas al faenamiento, la Inspección Veterinaria someterá a exámenes minuciosos con el fin de detectar cualquier evidencia de fiebre aftosa y poder tomar las medidas correspondientes. En caso de aparición de fiebre aftosa en un establecimiento, deberán eliminar los animales y la carne, y proceder a la limpieza y desinfección del mismo, bajo la supervisión de Inspector Veterinario designado en la planta, una vez cumplido este requisito, podrá trabajar normalmente para exportación.

3. GANADO SOSPECHOSO DE ESTAR ENFERMO, O AFECTADO DE CIERTAS CONDICIONES, IDENTIFICACIÓN DE LOS SOSPECHOSOS. SU DISPOSICIÓN DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM, O DE OTRA MANERA.

- a). Cualquier animal que, en la inspección ante-mortem se sospeche de que está afectado de cualquier enfermedad o condición que pueda resultar en la condenación de la canal en la inspección post-mortem, y cualquier animal que demuestre, en la inspección antemortem cualquier enfermedad o condición que, resultaría en la condenación de solamente una parte de la canal en la inspección post-mortem, será manejado de tal manera que se retenga su identidad como sospechoso hasta que se le practique la inspección post-mortem final.
- b). Todos los animales seriamente lisiados y los conocidos comúnmente como caídos (que no se pueden tener en pie) serán identificados con la marca "Sospechoso" y se dispondrá de ellos como se estipula en los reglamentos.
- c). Los animales que hayan mostrado reacción a la prueba de leptospirosis, o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad serán identificados como "sospechoso" y se dispondrá de ellos como lo estipula en los reglamentos.
- d). Los animales que se sepa que han mostrado reacciones a la prueba de la tuberculina, serán identificados como "sospechoso" y se dispondrá de ellos como se estipula en los Reglamentos.
- e). Cualquier animal que se le encuentre en la inspección ante-mortem que está afectado de epiteloma de los ojos o de la región orbital en un estado menor que el que se describe en los reglamentos, será identificado como "Sospechoso" y se dispondrá de él como se estipula en los Reglamentos.
- f). El animal que en la inspección ante-mortem se le encuentra afectado de anasarca o un estado de desarrollo menor que el descrito en los reglamentos, será identificado como "Sospechoso" y se dispondrá de él como lo prescribe en los reglamentos.
- g). Cualquier animal sospechoso de estar afectado de anasarca debe ser segregado y retenido para su tratamiento. Si al terminar el periodo de tratamiento se encuentra que el animal al examinarlo está libre de la enfermedad, se le puede soltar para cualquier fin. De otra manera, será identificado como "Sospechoso" y se dispondrá, o condenado y dispuesto de él como se estipula en los reglamentos, según sea apropiado.
- h). Todos los cerdos sospechosos en la inspección ante-mortem de estar afectado de erisipela porcina serán identificados como "Sospechoso" y se dispondrá de ellos según los reglamentos.
- i). Un cerdo sospechoso de estar afectado de erisipela porcina, puede ser segregado y retenido para su tratamiento por el Inspector Veterinario. Si al terminar el tratamiento se encuentra que el animal al examinarse, está libre de la enfermedad, se le puede soltar para cualquier fin. De otro modo, será identificado como "Sospechoso" y se dispondrá de ellos según reglamentos.
- j). Cualquier animal que esté afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular, pero que se ha recuperado hasta el punto de que las lesiones están en proceso de curación, la temperatura está dentro de lo normal, y el animal muestra que ha vuelto a su apetito y actividades normales, serán identificados como "sospechoso", excepto que si se desea, tal animal puede ser segregado y retenido bajo la supervisión de un funcionario designado por el Inspector Veterinario encargado para su tratamiento. El animal que se encuentre libre de tal enfermedad puede ser soltado para su sacrificio u otros fines, siempre que en este caso, el operador del establecimiento o del dueño del animal consiga el permiso correspondiente de funcionario de sanidad animal local que tenga jurisdicción sobre el movimiento de tal animal.
- k). El ganado que se presente para inspección ante-mortem bajo esta parte, y que se consideren como no desarrollados serán marcadas como "sospechoso" y si son sacrificados, la disposición de sus canales serán determinados por el resultado del examen post-mortem en lo relativo a las condiciones ante-mortem. Si no se les sacrifica como sospechoso, tales animales serán retenidos bajo la supervisión de un Inspector Veterinario, después que adquieran desarrollo, se pueden soltar para su sacrificio o para cualquier enfermedad contagiosa o infecciosa.

- l). Los animales previamente condenados por listerelosis, si se les suelta para su sacrificio, serán marcados como "sospechoso" de acuerdo con los reglamentos.
- m). Cualquier animal que se le exija en esta parte ser tratado como "sospechoso", será identificado como tal bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección.
- n). Cualquier animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem, será segregado y sacrificado separadamente de otros animales en el establecimiento al final de la matanza.
- o). Cada animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem, cuando se presente para su sacrificio, vendrá acompañada de forma en la cual el Inspector del establecimiento anotará el número de identificación como sospechoso y cualquiera otros números de marbetes de identificación y una breve descripción del animal y de la enfermedad o condición por la cual se clasificó al animal como sospechoso, incluyendo la temperatura cuando la temperatura de tal animal tenga relación con la disposición de la canal en la inspección post-mortem.
- p). Cuando un animal identificado como sospechoso, es soltado para cualquier fin o por cualquier razón, el objeto de identificación oficial será removido solamente por un Inspector Veterinario, y este informará de esta acción al Jefe de Servicio.

4. GANADO MUERTO, POSTRADO, LISIADO O ENFERMO, O AFECTADO SIMILARMENTE.

- a). El animal que se encuentra muerto o moribundo en el local de un establecimiento oficial, será marcado condenado y se dispondrá de él según los reglamentos.
- b). Los animales que muestren claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o condición que resultaría en la condenación de sus canales en la inspección post-mortem serán marcados como condenados y se dispondrá de ellos según los reglamentos.
- c). Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 41° C o mayor, y cualquier ganado vacuno, lanar, cabrío, caballar, mular u otros equinos que tengan una temperatura de 40,5° C o mayor serán marcados como condenados, en caso de duda acerca de la causa de la alta temperatura, o cuando por otras razones el Inspector Veterinario estima necesario tal acción, cualquier ganado puede ser retenido por un tiempo razonable para futura observación y tomarle la temperatura antes de que se determine la disposición final de tal ganado, Cualquier ganado retenido así, será reinspeccionado el día de su sacrificio. Si la temperatura permanece como anteriormente 40,5° C. el animal será condenado y se dispondrá de acuerdo con los reglamentos.
- d). Cualquier animal que se encuentre en estado comatoso o semicomatoso o afectado de cualquier condición no cubierta de otra manera en esta parte, que imposibilitaría la liberación del animal para su sacrificio y uso como alimento humano, será marcado como "condenado" y se dispondrá de él de acuerdo con los reglamentos, excepto que los animales o tal animal puede ser segregado y retenido para futura observación y tratamiento bajo la supervisión de un empleado del Servicio de Inspección y otro oficial designado por el Inspector Veterinario encargado y para su disposición final de acuerdo con esta parte.

5. GANADO QUE MUESTRE SÍNTOMAS DE CIERTOS DEFORMES METABÓLICOS, TÓXICOS, NERVIOSOS O CIRCULATORIOS, DESEQUILIBRIOS NUTRICIONALES O ENFERMEDADES INFECCIOSAS O PARASITARIAS.

Todo animal que muestre, en la inspección ante-mortem, síntomas de anaplasmosis, quetosis, leptospirosis, listerelosis, paresis parturienta, seudorabia, rabia, parálisis (oveja) tétanos, letanía, marcos de tren, morrina, púrpura hemorrágica, azoturia (caballos), encefalomiелitis equina infecciosa encefalomiелitis tóxica (envenenamiento del forraje), catarro causado por el tripanosoma equiperdum, influenza aguda osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda, o fístulas extensivas será marcado como condenado y se dispondrá de él de acuerdo con los reglamentos. os), encefalomiелitis equina infecciosa encefalomiелitis tóxica (envenenamiento del forraje), catarro causado por el tripanosoma equiperdum, influenza aguda osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda, o fístulas extensivas será marcado como condenado y se dispondrá de él de acuerdo con los reglamentos.

6. CERDOS, SU DISPOSICIÓN A CAUSA DEL CÓLERA PORCINA, PUERCOS INYECTADOS CON EL VIRUS DEL CÓLERA PORCINO.

- a). Todos los puercos que muestren claramente en la inspección ante-mortem que están afectados por el cólera porcino serán marcados como condenados y se dispondrá de ellos de acuerdo con los reglamentos.
- b). Todos los puercos, aunque no estén ellos mismos marcados como "sospechosos", que pertenezcan a lotes en los cuales uno o más animales han sido condenados o marcados como sospechosos por el cólera porcino, serán, en lo que sea posible sacrificados separadamente de todo otro ganado aprobado en la inspección ante-mortem.

7. EPITELIOMA DE LOS OJOS

Cualquier animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado de epiteloma de los ojos y la región orbital en la que el ojo haya sido destruido o este oscurecido por tejidos neoplástico, muestre infección extensiva supuración, y necrosis generalmente acompañada de olor nauseabundo o cualquier animal afectado de epiteloma de los ojos o de la región orbital que, cualquiera que sea su extensión, esté acompañada de caquexia, será marcado: "Condenado".

8. GANADO AFECTADO CON ÁNTRAX, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CORRALES DE GANADO Y CALZADAS INFECTADAS.

- a). Cualquier animal que en el examen ante-mortem aparezca atacado de ántrax será marcado "condenado" y le dispondrá de él, de acuerdo con los reglamentos.
- b). Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se ha manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem será sacrificado y presentado para su inspección post-mortem hasta que se haya determinado que, por medio de una cuidadosa Inspección ante-mortem, ningún animal infectado de ántrax queda en el lote.
- c). Los animales de apariencia saludable (que no sean puercos) de un lote en la cual se ha encontrado ántrax, o cualquier animal de apariencia saludable que haya sido tratado con productos biológicos de ántrax que contienen organismos vivos del ántrax, pueden ser sacrificados y presentados para su inspección post-mortem si han sido retenidos no menos de 21 días después del último tratamiento o la última muerte de cualquier animal del lote. Por otro lado, si así se desea, todos los animales aparentemente saludables del lote pueden ser segregados y retenidos para su tratamiento por un Veterinario facultado bajo la supervisión de un Inspector Veterinario designado por el oficial encargado. No se empleará ninguna vacuna contra el ántrax (organismos vivos) en el local de los establecimientos aprobados.
- d). Los animales que hayan sido Inyectados con vacunas contra el ántrax (organismo» vivos) dentro del término de seis semanas, y aquellos que reaccionen mediante dicho tratamiento mostrando inflamación, tumefacción, o edema en el sitio en que fueron inyectados, serán condenados en la inspección ante-mortem, o podrán ser retenidos bajo la supervisión del Inspector Veterinario u otro Inspector designado por el oficial encargado hasta la expiración del periodo de seis semanas y la desaparición de la reacción inherente al tratamiento.
- e). Cuando en el examen ante-mortem aparezcan animales atacados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestos al contagio en los establecimientos oficiales, consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércoles. En seguida se desinfectará el local expuesto rociando los suelos, cercas, puertas, y todo el material expuesto, con una solución al 5% de hidróxido sodio o lejía comercial preparada conforme con los reglamentos u otro desinfectante que pueda ser aprobado por el Departamento de Normas y Control Agropecuario y Forestal. completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércoles. En seguida se desinfectará el local expuesto rociando los suelos, cercas, puertas, y todo el material expuesto, con una solución al 5% de hidróxido sodio o lejía comercial preparada conforme con los reglamentos u otro desinfectante que pueda ser aprobado por el Departamento de Normas y Control Agropecuario y Forestal.

9. GANADO AFECTADO DE ANASARCA (HIDROPESÍA BOVINA) Y EDEMA GENERALIZADO.

Todos los animales que en el examen ante-mortem resulten atacados de anasarcas en estado avanzado, caracterizado por un edema extenso y generalizado, serán marcados "Condenados" y se dispondrá de ellos según los reglamentos.

10. ERISIPELA PORCINA

Todos los cerdos que muestren claramente en la inspección ante-mortem que padecen de un caso agudo de erisipela porcina, serán marcados "condenados" y se dispondrá de ellos según los reglamentos.

11. PRINCIPIO DE PARTO

Todo animal que de señales de comienzo del parto, no será sacrificado, hasta después de que este haya ocurrido y expulsado la placenta.

- Ganado usado para vacuna:
Los animales usados para el cultivo de vacunas que presenten lesiones no cicatrizadas de vacunación acompañada de fiebres y que no han estado expuestos a cualquier otra enfermedad infecciosa o contagiosa, no tendrán que ser sacrificados y podrán ser retirados del local.

12. SACRIFICIO DE EMERGENCIA, INSPECCIÓN ANTERIOR AL MISMO.

En todos los casos de sacrificios de emergencia, excepto en lo contemplado en los reglamentos, los animales serán inspeccionados antes. Cuando exista la necesidad del sacrificio de emergencia, el establecimiento lo notificará al Inspector Veterinario o a su ayudante a fin de que el examen se practique.

13. DESTINO DEL GANADO CONDENADO

Excepto lo estipulado de otra manera en esta parte, los animales marcados "condenados" serán sacrificados por el establecimiento oficial, sino están ya muertos. Tales animales no serán llevados dentro del establecimiento oficial para ser sacrificados, ni serán transportados a ningún departamento del establecimiento usado para productos comestibles, pero se dispondrá de ellos de la manera estipulada para canales condenadas en los reglamentos. La etiqueta oficial de "Condenados" no será removida de la canal sino que permanecerá en ella hasta que se eche en el tanque, o se disponga de ello de otra manera como se prescribe en los reglamentos en cuyo tiempo podrá ser removida por el Inspector Veterinario. El número de tal etiqueta será informado al Inspector Veterinario por el empleado que la puso, y también por el Inspector que supervisó el depósito en el tanque de la canal.

b) Cualquier ganado condenado a causa de quetosis, erisipela porcina, enfermedades vesiculares, tetania de la hierba, enfermedad llamada del ferrocarril, paresis parturienta, anasarcas anaplasmosis, leptospirosis, listeriosis o una condición inflamatoria que incluya neumonía, enteritis y peritonitis debe ser apartado y retenido para su tratamiento bajo la supervisión de un Inspector Veterinario designado por el Oficial encargado. La etiqueta de identificación del -Paraguay Condenado-será retirada por un Inspector Veterinario después del tratamiento bajo tal supervisión si se encuentra que el animal está libre de cualquiera de tales enfermedades.

14. ENFERMEDADES VESICULARES

- a). Cuando se descubra que un animal padece una enfermedad vesicular el inspector deberá dar parte a los funcionarios de Sanidad Animal.
- b). Ningún animal en cuarentena por orden de un funcionario de Sanidad Animal a causa de una enfermedad vesicular recibirá la inspección ante-mortem, si encuentra que un animal está afectado de la enfermedad vesicular en estado agudo evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada será marcado "Paraguay condenado".

15. GANADO SOSPECHOSO DE TENER RESIDUOS BIOLÓGICOS

- a). Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que imparta un residuo biológico a los tejidos comestibles haciéndolos inadecuados para el consumo como alimento humano, será marcado "condenado". El animal puede ser retenido bajo la custodia de un Inspector Veterinario y otro oficial designado por el Oficial Encargado hasta que los procesos metabólicos hayan reducidos el residuo suficientemente para que los tejidos estén aptos para la alimentación humana. Cuando haya pasado el tiempo de retención, si se disuelve al animal para su sacrificio, debe ser examinado de nuevo en inspección antemortem. Para ayudar a determinar la cantidad de residuo presente en los tejidos, los Inspectores Veterinarios pueden permitir el sacrificio del animal y recoger tejidos para el análisis del residuo.
- b). Todas las canales y órganos comestibles y además partes de los mismos en los que se encuentren residuos biológicos que conviertan a dichos artículos en adulterados serán marcados "rechazados" y se les dará el destino que estipula el Reglamento.

16. GANADO DESTINADO PARA INVESTIGACIÓN

- a). Ningún animal que se destine en cualquier investigación que se relacione con un producto biológico experimental, droga, o producto químico, experimentales, será elegible para el sacrificio en un establecimiento oficial a menos que:
 - 1). El operador de tal establecimiento, el auspiciador de la investigación o el investigador haya sometido a la consideración del Servicio de Inspección Veterinaria, datos o una evaluación sumaria de los datos, que demuestre que el uso de tal producto biológico, droga, o producto químico no ocasionará que los productos de tal ganado se adulteren, y que un empleado del Servicio de Inspección Veterinaria haya aprobado tal sacrificio.
 - 2). Se le suministra al Inspector Veterinario anteriormente al sacrificio una aprobación por escrito de la Jefatura de Inspección de Normas y Control, que un animal haya estado sujeto a cualquier veneno económico experimental, que el producto haya sido preparado y distribuido de acuerdo con los reglamentos, y que haya sido usado de acuerdo con las calificaciones aprobadas bajo tales reglamentos.
- b). El Inspector Veterinario puede negar o retirar la aprobación de! sacrificio de cualquier animal sujeto a las estipulaciones de esta sección, cuando él estime necesario garantizar que todos los productos preparados en el establecimiento oficial estén libres de adulteración.

17. MARCAS Y ARTEFACTOS OFICIALES PARA LOS FINES DE LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM.

- a). Todo animal exigido en esta parte de ser marcado sospechoso será identificado con una chapa de metal, plástica o cartón en la oreja numerada en serie que lleva la frase "Sospechoso".
- b). Además, la identificación de un cerdo sospechoso debe incluir el uso de chapa plásticas, de metal o cartón y tatuaje especificados por el inspector para mantener la identidad del animal cuando se use en él, el equipo depilador.
- c). Todo animal exigido en esta parte de ser marcado como condenado será identificado con una chapa metálica o plástica en la oreja numerada en serie que lleve la palabra "Condenado".
- d). Los objetos descritos en los párrafos a), b) y c) de esta sección serán los dispositivos oficiales para la identificación de ganado que deba ser identificado como "sospechoso" y "rechazado" según se estipula en esta Parte.

PARTE E

INSPECCIÓN POST-MORTEM SUBPARTE I -PROCEDIMIENTOS:

(La inspección post-mortem que se efectúa de canales y partes de las mismas en el momento del sacrificio realizado por veterinarios u otros empleados o concesionarios del sistema bajo supervisión veterinaria).

- 1). Extensión de tiempo de la inspección post-mortem
- 2). Método de la inspección Post-mortem

- 3). Identificación de la canal con ciertas partes separadas de la misma y con el animal del cual provienen.
- 4). Canales y piezas que se retendrán en ciertos casos
- 5). Identificación de canales y piezas, rotulación
- 6). Marca de las canales y piezas rechazadas, depósito en tanques
- 7). Canales y piezas aprobadas para su cocción, marcas
- 8). Remoción de los cordones espermáticos, vergajos y divertículos del prepucio
- 9). Aprobación y marca de canales y piezas
- 10). Ántrax, los animales no serán desviscerados, disposición de las canales afectadas, cueros, cascotes, cuernos, pelos, vísceras y su contenido, y la grasa, manejo de la sangre y el agua hirviendo de las tinas de escaldar, desinfección y limpieza generales
- 11). Limpieza de las canales porcinas antes de cortarlas
- 12). El esternón deberá ser partido, las vísceras abdominales y torácicas deberán ser removidas
- 13). Manejo de piezas magulladas
- 14). Inspección de los pulmones
- 15). Inspección de las glándulas mamarias
- 16). Contaminación de las canales, órganos y otras partes
- 17). Inspección de los riñones
- 18). Conservación de la sangre de ganado como productos comestibles

1. EXTENSIÓN DE TIEMPO DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

Se hará una cuidadosa inspección y examen post-mortem de las canales y partes de la misma perteneciente a todo ganado sacrificado en los establecimientos Oficiales. Tal inspección y examen serán practicados al tiempo del sacrificio salvo que, debido a circunstancias especiales, se hayan hecho arreglos previos aceptables al Servicio de Inspección por medio del oficial encargado en casos específicos para que tal inspección y examen se haga posteriormente.

2. MÉTODO DE LA INSPECCIÓN POS-MORTEM

- Todas las partes del animal, incluyendo la sangre, debe ser inspeccionados inmediatamente después del sacrificio. La inspección pos-mortem debe incluir:
 - a. Una inspección visual del animal sacrificado.
 - b. Palpación de ciertos órganos, en particular los pulmones, hígados, bazo, útero, ubre y lengua.
 - c. Incisiones de órganos y nudos linfáticos.
Si durante la inspección visual o la palpación de ciertos órganos: se encuentra que el animal tiene lesiones que posiblemente pueden causar contaminación de las reses, equipos, personal, trabajo, predio, estos órganos no deben ser cortados en los predios del matadero.
 - d. Investigación de ciertas anomalías como ser olor, color y donde fuere apropiado sabor.
 - e. Donde fuere necesario, test de laboratorios referentes a búsquedas particulares.
 - f. Sustancias tales como, residuos de estrógeno, pesticidas y otras sustancias nocivas a la salud humana.
- El Veterinario oficial debe examinar en particular:
 - a. El color de la sangre, su coagulación y la posible presencia de cuerpos extraños en la sangre.
 - b. La cabeza, la garganta, las amígdalas, la lengua debe ser inspeccionada libremente, como así también la boca y las fauces. Las amígdalas deben ser eliminadas después de la inspección.
 - c. Los pulmones, tráqueas, esófagos, bronquios y los nudos linfáticos medias tífales deben ser abiertos longitudinalmente y los pulmones cortados perpendicularmente a sus ejes principales.
 - d. El pericardio y el corazón, el último cortado longitudinalmente como para abrir los ventrículos y cortar a través del tabique interventricular,
 - e. El diafragma;
 - f. El hígado y los conductos biliares, los nudos linfáticos y pancreáticos.
 - g. El área gastrointestinal, el mesenterio, el gástrico y los nudos linfáticos mesentéricos.
 - h. El bazo.
 - i. Los pulmones y sus nudos linfáticos.
 - j. La pleura y el peritoneo.
 - k. Los órganos genitales, en las vacas el útero debe ser abierto por corte longitudinal.
 - l. La ubre y sus nudos linfáticos en las vacas, la ubre debe ser abierta por un corte largo y profundo.
 - m. La región umbilical, en caso de duda, debe ser cortado. Los nudos linfáticos referidos más arriba deben estar sistemáticamente libres y cortados en dirección longitudinal. En caso de duda, los nudos linfáticos deben ser cortados, poniendo especial atención, tanto los superficiales, como cervicales, preescapular subesternal, cervical profunda, costocervical, poplíteas, precural y sublumbar. En ovejas y cabras, la abertura del corazón y el corte de los nudos linfáticos deben ser efectuados solamente en caso de duda.
- El Veterinario destacado Oficialmente debe sistemáticamente hacer: Una Investigación de Cisticercosis;

- a. En animales bovinos de más de seis semanas de edad, al nivel de la lengua, del cual la musculatura debe ser cortada longitudinalmente en la superficie más baja, sin dañar los órganos excesivamente:
El esófago, el cual debe estar libre de la tráquea.
El corazón, además del corte anteriormente referido, debe ser dividido desde dos puntos opuestos desde la aurícula hasta el ápice; los maseteros, deben cortarse a lo largo desde la orilla más baja hasta la inserción muscular superior.
El diafragma, la parte del músculo debe estar libre de la parte serosa.
La superficie muscular de lugares que son directamente visibles.
En los cerdos al nivel de la superficie muscular visible en particular al nivel de los músculos del muslo, las paredes abdominales, los músculos del psoas, libres de tejidos adiposos, los pilares del diafragma, los músculos intercostales, el corazón, la lengua y la laringe.
- b. Una investigación de distomatosis: en animales bovinos, ovejas y cabras, por medios de cortes en la superficie gástrica de los hígados para examinar los conductos biliares y por medio de cortes profundos en la base del lóbulo de Spiege.
- Una investigación de muermos: en solípedos por medio de un examen cuidadoso de la membrana mucosa de la tráquea, laringe, cavidades nasales, las cavidades y sus ramificaciones, después del corte de la cabeza y el corte del septum nasal.

3. IDENTIFICACIÓN DE LA CANAL CON CIERTAS PARTES SEPARADAS DE LA MISMA Y CON EL ANIMAL DEL CUAL PROVIENEN.

La cabeza, la cola, la lengua, la glándula del timo, y todas las vísceras de cada animal sacrificado, y toda la sangre y otras partes de tal animal que se han de usar en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos, serán manejados de tal manera que se les identifique con el resto de la canal y como que provienen del animal del caso, hasta que se haya completado el examen post-mortem de la canal y partes de la misma.

4. CANALES Y PIEZAS QUE SERÁN RETENIDAS EN CIERTOS CASOS

Toda canal incluyendo todos los órganos desprendidos y otras piezas, en los cuales se encuentre cualquier lesión u otra condición que pueda causar que la carne u otra pieza no se deba usar para fines de alimentación, o las adultere en forma, y los que por esa razón requerirían una inspección subsiguiente, serán retenidos por el empleado del Servicio de Inspección final.

Las canales retenidas no serán lavadas ni recortadas al menos que lo autorice el Servicio de Inspección.

5. IDENTIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS, ROTULACIÓN

Se usarán artefactos y métodos aprobados por el Servicio de Inspección para la identificación temporal de cuerpos, órganos y piezas retenidas. En todos los casos la identificación será definitivamente establecida mediante la fijación de etiquetas con las palabras "retenido" tan pronto como sea posible, y antes de la inspección final. Estas etiquetas serán removidas solamente por un empleado del Servicio de Inspección.

6. MARCA DE LAS CANALES Y PIEZAS CONDENADAS, SU DEPOSITO EN TANQUES, SEPARACIÓN

Toda canal o parte que se encuentre en la inspección final defectuosa, insalubre, o adulterada de otra manera, será marcada visiblemente, en la superficie de los tejidos de la misma, por el Inspector Veterinario, al tiempo de la inspección como "Inspeccionado y Rechazado". Los órganos desprendidos condenados y otras piezas que por su mismo carácter no pueden ser marcados en tal forma, serán colocados inmediatamente en receptáculos que se mantendrán visiblemente marcados "rechazado" con letras de no menos de 10 cm. de alto.

Todos los cuerpos y piezas condenados permanecerán bajo la custodia del Inspector Veterinario y se dispondrá de ellos según lo exigen los reglamentos al final del día y antes de terminar el día en que sean condenados. Se dispondrá de ellos según lo exigen los reglamentos al final del día y antes de terminar el día en que sean condenados.

7. CANALES Y PIEZAS APROBADAS PARA SU COCCIÓN, MARCAS.

Las canales y piezas aprobadas para la cocción serán marcadas visiblemente en los tejidos superficiales de las mismas por un empleado del Servicio de Inspección, como "Aprobado para cocción". Todas las canales y piezas serán cocidas de acuerdo, con los reglamentos, y mientras no lo hayan sido permanecerán bajo la custodia de un empleado del Servicio de Inspección.

8. REMOCIÓN DE LOS CORDONES ESPERMÁTICOS. VERGAJOS Y DIVERTÍCULOS DEL PREPUICIO.

Los cordones espermáticos y vergajos serán removidos de todas las canales, los divertículos del prepucio serán removidos de las canales de los puercos.

9. APROBACIÓN Y MARCA DE CANALES Y PIEZAS.

Las canales y piezas que se encuentren buenas, saludables, sanitarias y no adulteradas de otra manera, serán aprobadas y marcadas según se estipula en los reglamentos. En todos los casos en que las canales que muestren lesiones localizadas sean aprobadas para alimento o para su cocción y que las etiquetas "Retenido" estén fijadas en las

canales, los tejidos afectados serán removidos y condenados antes de que se remuevan las etiquetas. Las etiquetas "Retenido" serán removidas solamente por un empleado del Servicio de Inspección.

10. ÁNTRAX, LOS ANIMALES NO SERÁN DESVISCERADOS, DISPOSICIÓN DE LAS CANALES AFECTADAS, CUEROS, CASCOS, CUERNOS, PELOS, VÍSCERAS Y SU CONTENIDO, Y LA GRASA, MANEJO DE LA SANGRE Y EL AGUA HIRVIENTE DE LAS TINAS DE ESCALDAR, DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA GENERAL:

- a). Las canales que se encuentren antes de ser desviscerados que están afectadas de ántrax no serán desvisceradas sino retenidas, condenadas e inmediatamente depositadas en tanques, no se dispondrá de ellas de otra manera como lo establecen los reglamentos.
- b). Todas las canales y piezas incluyendo cueros, cascots, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y sebo de cualquier ganado que se encuentre afectado de ántrax serán condenadas e inmediatamente se dispondrá de ellas como se establecen en los reglamentos.
- c). Cualquier parte de cualquier canal que esté contaminada con un material infectado de ántrax ya sea por contacto de instrumentos sucios o de otra manera, será inmediatamente condenada.
- d). El local del sacrificio incluyendo el espacio para desangre, tina de escaldar, caballete de suspensión, pisos, paredes, columnas, plataformas, sierras, cuchillas de carnicería, cuchillos de otra clase, y ganchos así como también las botas y delantales de los empleados contaminados por medio del contacto con materias infectadas del ántrax serán limpiados inmediatamente y desinfectados con un desinfectante u otro desinfectante aprobado.
 - (i). Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga por lo menos el 95% de hidróxido de sodio, (debido a la calidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio en solución deberá usarse con sumo cuidado usando guantes y botas de caucho para proteger las manos y los pies, y gafas para proteger los ojos de los que intervienen de la tarea de desinfección. Es también aconsejable tener a mano una solución ácida, como el vinagre, en caso de que la solución de hidróxido de sodio entre en contacto con alguna parte del cuerpo).
 - (ii). Una solución de hipoclorito de sodio conteniendo aproximadamente 5,000 ppm de cloro disponible (0,5%).
 - (iii). Cuando una solución desinfectante haya sido aplicada a un equipo que después vaya a estar en contacto con un producto, el equipo deberá ser enjuagado en agua limpia antes de tal contacto.
- e). En caso de que se localice una infección de ántrax en el departamento de sacrificio de cerdos se efectuará una desinfección preliminar inmediata desde la entrada hasta el punto donde se descubrió la enfermedad y la canal afectada será cortada, bajada del carril y sacada del cuarto.
 Cuando termine el sacrificio del lote de cerdos del que formaban parte los animales infectados de ántrax, cesarán las operaciones de sacrificio y se llevará a cabo una limpieza y desinfección completa.
 Si el sacrificio del lote no ha terminado al finalizar el día en que se descubrió el ántrax, la limpieza y desinfección no se pospondrá más allá del final de ese día.
- f). La primera e indispensable precaución que se exige a las personas que han manipulado material infectado de ántrax es el aseo completo de sus manos y brazos con jabón líquido y agua caliente corriente.
 Es importante que esta limpieza se efectúe inmediatamente después del contacto antes que los organismos vegetativos del ántrax hayan tenido tiempo de formar esporas.
 Al verificar la limpieza debe emplearse un cepillo y otro utensilio análogo para asegurar la eliminación de todo material de las uñas y debajo de ellas. Este procedimiento de limpieza es muy efectivo cuando se lleva a cabo en ciclos repetidos de jabonaduras y enjuagues, en lugar de emplear igual tiempo fregándose con una sola jabonadura.
 Después de que las manos hayan quedado limpias y sin trazas de jabón, si se desea pueden sumergirse por un minuto en una solución al uno por mil de bicloruro de mercurio, enjuagándolas después completamente en agua corriente limpia, el oficial encargado mantendrá bajo su custodia el bicloruro de mercurio para tal fin. (Como precaución, todas las personas expuestas a la infección por medio del ántrax deberán cualquier aspecto sospechoso -llagas o carbunclos -los síntomas a un médico para que sea administrado un suero contra el ántrax, u otro tratamiento indicado).
- g). Las canales con piel o cuero, la limpieza antes de la evisceración, remoción de larvas de la mosca Hipoderma, parásitos externos y otras condiciones patológicas de la piel. Cuando un animal va a ser beneficiado con todo y piel, ésta debe lavarse completamente antes de efectuar cualquier incisión con el propósito de remover cualquier parte del mismo o evisceración, exceptuando cuando se sacrifiquen terneros por el método kosher (judío) las cabezas se removerán antes del lavado de las canales. La piel debe removerse al tiempo de la inspección post-mortem de cualquier canal de ternero infestada de larvas de la mosca hipoderma lineála a hipoderma bovis, o parásitos externos, o afectado de cualquier otra condición patológica de la piel.
- h). las cabezas se removerán antes del lavado de las canales. La piel debe removerse al tiempo de la inspección post-mortem de cualquier canal de ternero infestada de larvas de la mosca hipoderma lineála a hipoderma bovis, o parásitos externos, o afectado de cualquier otra condición patológica de la piel.

11. LIMPIEZA DE LAS CANALES PORCINAS ANTES DE CORTARLAS.

Se removerán el pelo, costras, mugre, cascós, y garras de las canales porcinas y estas se lavarán y asearán completamente antes de abrirlas para que sean descentradas o inspeccionadas.

12. EL ESTERNÓN DEBERÁ SER PARTIDO, LAS VÍSCERAS ABDOMINALES Y TORÁCICAS DEBERÁN SER REMOVIDAS.

Con el objeto de facilitar la debida inspección, se partirá el esternón de todos los animales y se removerán las vísceras abdominales y torácicas al tiempo de sacrificio.

Las canales y partes de la misma no deberán ser infladas con aire. El traslado del redano u otras grasas de una canal gorda a otra flaca queda terminantemente prohibido.

13. MANEJO DE PIEZAS MAGULLADAS.

Cuando solamente una parte de una canal debe ser condenada a causa de ligeras magulladuras se removerá la parte magullada inmediatamente y se dispondrá de ella de acuerdo con los reglamentos o la canal será inmediatamente colocada en un cuarto de retención y guardada allí hasta que sea enfriada y entonces la parte magullada será removida y se dispondrá de ella según se estipula en los reglamentos.

Los puercos hiperinmunes han de sangrarse antes de entrar en los establecimientos oficiales.

Las canales de los cerdos hiperinmunes a los cuales se les haya practicado una sangría final en una planta de suero bajo la supervisión de un inspector pueden ser trasladadas a un establecimiento oficial para su beneficio e inspección post-mortem de acuerdo con las estipulaciones de esta sección. El traslado de tales canales al establecimiento oficial será hecho tan pronto como sea posible y su depósito en la tina de escaldar se efectuará dentro de una hora después de terminada la sangría.

La identidad de las canales de cerdos hiperinmunes será mantenida de tal manera que se puedan identificar con seguridad y se indique el tiempo de desangre final.

14. INSPECCIÓN DE LOS PULMONES.

Los pulmones de los ganados no serán conservados como productos comestibles exportados.

15. INSPECCIÓN DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS.

- a). Las glándulas mamarias lactantes o enfermas del ganado, vacuno, lanar, porcino y cabrío, serán removidas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades.

Si se permite que el pus u otras sustancias objetables entren en contacto con la canal, las partes de la canal, así contaminadas serán removidas y condenadas.

- b). Las ubres de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de alimentación, con tal que se provean facilidades adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. El examen al tacto de las ubres será practicada por un empleado del servicio de Inspección. Cuando sea necesario, a juicio del empleado del Servicio de Inspección, para hacer una inspección adecuada, los empleados del establecimiento oficial tajaran las ubres en secciones no mayores de 2 pulgadas de ancho. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades serán condenadas por un empleado del Servicio de Inspección. Cada ubre será debidamente identificada con su respectiva canal y se mantendrá separada y aparte de las otras ubres hasta que se haya dispuesto de ella de acuerdo a las estipulaciones de los reglamentos.

- c). Las glándulas mamarias lactantes del ganado vacuno, lanar, porcino y cabrío no serán conservadas para fines de alimentación.

- d). Serán condenadas las ubres de las vacas oficialmente designadas como "Reactores a la brucelosis" o "vacas eliminadas por mastitis".

16. CONTAMINACIÓN DE LAS CANALES, ÓRGANOS Y OTRAS PARTES.

- a). Las canales, órganos y otras partes serán manejadas de manera sanitaria para evitar su contaminación con materias fecales, orina, bilis, pelo, mugre, o materias extrañas, sin embargo, si ocurriera la contaminación será inmediatamente removida de una manera satisfactoria, para el inspector.

- b). Los sesos, carne de carrillos, y recortes de la cabeza de los animales aturdidos con balas, de plomo, hierro esponjoso o de fragmentación no serán conservados para su uso como alimento humano sino que serán manejados como se describe en los reglamentos.

17. INSPECCIÓN DE LOS RIÑONES.

Un empleado del establecimiento abrirá la cápsula renal y extirpara los riñones de todo animal al tiempo del sacrificio al examen de un empleado del Servicio de Inspección.

18. CONSERVACIÓN DE LA SANGRE DE GANADO COMO PRODUCTO COMESTIBLE.

La sangre puede conservarse para fines comestibles en los establecimientos autorizados, siempre que la misma proceda de ganado, cuyas canales hayan sido inspeccionadas y aprobadas, y la sangre se recoja, se defibrine y manipule de manera que no resulte adulterada. La defibrinación de la sangre destinada al consumo humano no debe hacerse con las manos. Pueden utilizarse anticoagulantes especificados en las reglamentaciones en lugar de la defibrinación.

PART E E**SUBPARTE II – DESTINO**

(Destino de canales y partes de las mismas afectadas por enfermedades o de otros modos adulterados por los veterinarios).

- 1). Destino de canales y partes enfermas adulteradas, generalidades
- 2). Tuberculosis
- 3). Cólera porcina
- 4). Erisipela porcina
- 5). Urticaria leve (diamond-skin Disease)
- 6). Artritis
- 7). Canales de ganado vacuno afectado de anasarca o edema generalizado
- 8). Actinomicosis y actinobacilosis
- 9). Anaplasmosis, ántrax, piroplasmosis, hemoglobinuria bacilar bovina, carbón sintomático (gangrena enfisematosa ou "pierna negra") lengua cianótica (azul) de las ovejas, septicemia hemorrágica, icterohematuria ovina, rinotraqueítis infecciosa bovina, leptospirosis, catarro epizoótico maligno, morriña, púrpura hemorrágica, azoturia, encefalomiелitis equina infecciosa, encefálo mielitis tóxica (envenenamiento por el forraje), anemia infecciosa (fiebre de los pantanos), durina (enfermedad de los genitales y piernas traseras de los caballos), influenza aguda, osteoporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda, fistulas extendidas y lesiones de vacunas no cicatrizadas
- 10). Neoplasmas
- 11). Epitelioma de los ojos
- 12). Condiciones pigmentarias, melanosis, xanosis, ocrónosis, etc.
- 13). Raspaduras, magulladuras, abscesos, pus, etc.
- 14). Brucelosis
- 15). Canales infectadas de tal manera que su ingestión pueda producir envenenamiento alimenticio
- 16). Necrobacilosis, piohemia y septicemia
- 17). Linfadenitis caseosa
- 18). Ictericia
- 19). Olores sexuales de los cerdos
- 20). Sarna o roña
- 21). Cerdos afectados de urticaria, tina tonsurante, sarna demodéctica o eritema
- 22). Quistes de tenias (*Cisticercus bovis*) en el ganado vacuno
- 23). Cerdos afectados de quistes de tenia (*Cisticercus cellulosae*)
- 24). Parásitos no transmisibles al hombre, Quistes de tenia ovina, Quistes Hidatídicos duela del hígado
- 25). Enflaquecimiento
- 26). Sacrificio en horas anormales de Animales lesionados
- 27). Animales nonatos y nacidos muertos
- 28). Canales de terneros, cerditos, cabritos, corderitos y potrillos
- 29). Animales asfixiados y cerdos escaldados vivos
- 30). Hígados afectados de carotenosis, hígados designados como pintos, arenosos y con los capilares dilatados
- 31). Enfermedades vesiculares
- 32). Listerelosis
- 33). Anemia
- 34). Inflamación, degeneración o infiltración muscular
- 35). Granuloma coccidioidal
- 36). Olores de sustancias extrañas y de la orina
- 37). Carne y productos derivados de la carne de ganado que haya estado expuesto a la radiación
- 38). Residuos biológicos

1. DESTINO DE CANALES Y PARTES ENFERMAS O ADULTERADAS DE OTRA MANERA, GENERAL

- a). Las canales o partes de las canales de todos los animales sacrificados en un establecimiento oficial y que se encuentren al tiempo sacrificado o en cualquier inspección subsiguiente de estar afectadas de cualquiera de las enfermedades y condiciones nombradas en esta parte serán tratadas de acuerdo con la inspección señalada en la sección aplicable a la enfermedad o condición:

Con tal que: ningún producto sea aprobado para la alimentación humana bajo cualquier sección a menos que se encuentre que no están de otra manera adulterado. Los productos aprobados para la cocción o refrigeración bajo esta parte deben ser manejados en el establecimiento oficial donde sean inicialmente preparados, a menos que sean trasladados a otro establecimiento oficial, para tal manejo o en caso de los productos aprobados para refrigeración sean trasladados para refrigeración a un lugar con facilidades de congelación

aprobado por la Inspección Veterinaria en casos específicos, que: cuando así se trasladen los productos sean embarcados en recipientes sellados de acuerdo con los reglamentos, o en un medio sellado de transporte como se estipula en los reglamentos. Debido a que es impracticable formular reglas relativas a cada caso y designar exactamente, que etapa del proceso de una enfermedad o una condición resultará en la adulteración de un producto, la decisión respecto a la disposición de todas las canales órganos, u otras partes no específicamente tratadas en esta parte, se le dejará al Inspector Veterinario.

El veterinario encargado emitirá su juicio con respecto a la disposición de todas las canales o partes de las canales bajo esta parte, de una manera que garantice que solamente los productos sanos y no adulterados sean aprobados para la alimentación humana.

- b). En caso de duda de una condición, o enfermedad, o la causa de una condición o para confirmar un diagnóstico se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparados y empacados, a uno de los laboratorios aprobados por el Servicio de Inspección.

2. TUBERCULOSIS

El siguiente principio se aplicará a la eliminación de canales de ganado basándose en la diferencia que exista en la patogenia de la tuberculosis en suidos, bóvidos, óvidos, cápridos y équidos.

- a. Canales reprobadas. Toda canal de suidos, bóvidos, óvidos, cápridos y équidos será reprobada si en la misma concurren algunas de las siguientes circunstancias:
 - 1. Cuando las lesiones de la tuberculosis estén generalizadas (la tuberculosis se considera generalizada cuando las lesiones están distribuidas de una manera hecha posible solamente por la entrada de los bacilos al sistema circulatorio).
 - 2. Cuando los animales hayan sido observados con fiebre en la inspección antemortem cuya asociación con una lesión activa de la tuberculosis haya sido descubierta en la inspección post-mortem.
 - 3. Cuando haya una caquexia asociada.
 - 4. Cuando se halle una lesión de tuberculosis en cualquier músculo o tejido intermuscular, hueso, articulación, órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación y órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal).
 - 5. Cuando las lesiones se hallen extendidas en los órganos y tejidos ya sea de la cavidad torácica o la abdominal.
 - 6. Cuando las lesiones sean múltiples, agudas y activamente progresivas.
 - 7. Cuando el carácter o la extensión de las lesiones de otro modo no es indicativo de una condición localizada.
- b. Órganos u otras partes reprobadas: Un órgano y otra parte de una canal de suido, bóvido, óvido, cáprido o équido, afectada por una tuberculosis localizada deberá ser reprobado, cuando contenga lesiones de tuberculosis o cuando el ganglio linfático correspondiente contenga lesiones de tuberculosis.
- c. Canales de reses vacunas aprobadas sin restricción para el consumo humano: Las canales de reses vacunas pueden ser aprobadas sin restricción para el consumo humano únicamente cuando la canal de un animal no identificado como reactivo a una prueba de tuberculinización administrada por un veterinario competente se halla libre de lesiones de tuberculosis en la inspección efectuada después de morir.
- d. Porciones de canales y canales de reses aprobadas para cocción: Cuando la canal de un animal vacuno revela una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o numerosas como las lesiones que se describen en el párrafo (a), la porción no afectada puede ser aprobada para cocción de acuerdo con las reglamentaciones, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una condición localizada y si las lesiones están clasificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea reprobada.
- e. Porciones de canales y canales de animales porcinos aprobados sin restricción para el consumo humano: Las canales de animales porcinos que se hallen libres de lesiones de tuberculosis en la inspección efectuada después de morir pueden ser aprobadas para consumo humano sin restricción. Cuando las lesiones de tuberculosis están localizadas y limitadas a un foco primario de infección, como los ganglios linfáticos cervicales, los ganglios linfáticos mediastínicos, la porción no afectada de la canal puede ser aprobada para consumo humano sin restricción después de que sea reprobado el órgano u otra parte afectado.
- f. Porciones de canales de animales porcinos aprobadas para cocción: Cuando la canal de cualquier porcino revela lesiones más graves o más numerosas que las que se describen en el párrafo (e), pero no tan graves o tan numerosas como las lesiones que se describen en el párrafo (a), las porciones no afectadas de dicha canal pueden ser aprobadas para cocción de conformidad con las reglamentaciones, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una condición localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea reprobado.
- g. Canales de óvidos, cápridos y équidos aprobados sin restricción para consumo humano: Las canales de óvidos, cápridos, équidos pueden ser aprobadas sin restricción para consumo humano únicamente si se hallan libres de lesiones de tuberculosis en la inspección efectuada después de morir.

- h. Porciones de canales de óvidos, cápridos y équidos aprobados para cocción:
Si una canal de cualquier óvido, cáprido o équido revela una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o tan numerosas como las lesiones que se describen en el párrafo (a). La porción no afectada de la canal puede ser aprobada para cocción de conformidad con las reglamentaciones, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una condición localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas y siempre que el órgano y otra parte afectada sea reprobado.

3. **CÓLERA PORCINA**

- a. Las canales de todos los cerdos afectados de cólera porcina serán condenadas.
- b. Los síntomas no concluyentes pero sospechosos de cólera porcina observados durante la inspección ante-mortem de un animal marcado "Animal sospechoso" serán debidamente considerados en conexión con lo que se descubra en la inspección post-mortem y cuando la canal de tal sospechoso muestre lesiones en los riñones y los ganglios linfáticos que parezcan lesiones de cólera porcina, serán consideradas como del cólera porcino y se condenará la canal.
- c. Cuando haya lesiones que se parezcan a las de cólera porcino en los ganglios linfáticos de las canales de cerdos que parecieran normales en la inspección ante-mortem, se practicará una inspección subsiguiente para tratar de encontrar lesiones corroborativas, si en tal inspección subsiguiente, se encuentran lesiones características del cólera porcino en algún órgano o tejido además de las de los riñones o de los ganglios linfáticos, o de ambos, entonces todas las lesiones serán consideradas como del cólera porcino y la canal deberá ser condenada.

4. **ERISPELA PORCINA**

Las canales infectadas de erisipela porcina que sea aguda o generalizada, o que muestren cambio sistemático, deberán ser condenadas.

- 5. **URTICARIA LEVE EN FORMA DE DIAMANTE DE LA ERISPELA PORCINA (DIAMOND-SKIN DISEASE)** Las canales de los cerdos atacados de la enfermedad epidérmica llamada "Diamond-skin" cuando esta se halle localizada y no lleve aparejado un cambio sistemático, podrán ser aprobadas para servir de alimento humano después de haber sido removidas y condenadas las partes afectadas toda vez que en cualquier otro respecto, tales canales se hallen en buenas condiciones.

6. **ARTRITIS**

Las canales afectadas de artritis que esté localizada y no lleve aparejada un cambio sistemático, podrán ser aprobadas para el alimento humano después de remover y condenar todas las articulaciones afectadas.

A fin de evitar la contaminación de la carne que sea aprobada.

7. **CANALES DE GANADO VACUNO AFECTADO DE ANASARCA O EDEMA GENERALIZADO**

- a. a) Serán condenadas las canales de ganado vacuno que se hallen en la inspección postmortem afectadas de anasarca en periodo avanzado y caracterizado por un edema generalizado extensivo o bien marcado.
- b. a) Las canales de ganado vacuno, incluyendo sus órganos desprendidos y otras partes, que se hallen en la inspección post-mortem afectadas de anasarca extendida a un grado menor que el descrito en el párrafo (a) de esta sección, serán aprobados para su uso como alimento humano después de remover y condenar los tejidos afectados, siempre que la lesión sea de carácter local.

8. **ACTINOMICOSIS Y ACTINOBACILOSIS**

- a. La definición de generalización como se describe para la tuberculosis se aplicará a la actinomicosis y la actinobacilosis, y las canales de los animales con lesiones generalizadas de cualquiera de las enfermedades serán condenadas.
- b. Los cuerpos de los animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis y actinobacilosis pueden ser aprobadas para la alimentación humana después que los órganos infectados y otras partes infectadas hayan sido removidas y condenadas.
- c. Las cabezas afectadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua, serán condenadas, excepto que cuando la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localizada, y sin supuración, trayectos fistulosos, ni complicación de los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de la enfermedad, podrá ser aprobada, o que cuando la enfermedad sea leve y esté confinada a los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de la enfermedad, podrá ser aprobada, o que cuando la enfermedad sea leve y esté confinada a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluyendo la lengua, podrá ser aprobada para que el alimento humano después que los ganglios afectados hayan sido removidos y condenados.
- d. Cuando la enfermedad sea leve y esté localizada en la lengua, con o sin ganglios linfáticos correspondiente, la cabeza podrá ser aprobada para la alimentación humana después de remover y condenar la lengua y los correspondientes ganglios linfáticos.

9. **ANAPLASMOSIS, ÁNTRAX, PIROPLASMOSIS, HEMOGLOBINURIA BOVINA, PIERNA NEGRA, LENGUA AZUL DE LAS OVEJAS, SEPTICEMIA HEMORRÁGICA, ICTEROHEMATURIA OVINA, RINOTRAQUEITIS INFECCIOSA**

BOVINA, LEPTOSPIROSIS, CATARRO EPIZOÓTICO MALIGNO, MORRINA, PURPURA HEMORRÁGICA, AZOTURIA, ENCEFALOMIELITIS EQUINA INFECCIOSA, ENCEFALOMIELITIS TOXICA, (ENVENENAMIENTO DE FORRAJES), ANEMIA INFECCIOSA (FIEBRE DE LOS PANTANOS), ENFERMEDAD DE LOS GENITALES Y PIERNAS TRASERAS DE LOS CABALLOS (FIEBRE DE LOS PANTANOS), INFLUENZA AGUDA, OSTEOPOROSIS GENERALIZADA, MUERMO, COJERA INFLAMATORIA AGUDA, FISTULAS EXTENDIDAS, Y LESIONES DE VACUNAS NO CICATRIZADAS

- a). Las canales de animales afectados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades o condiciones nombradas a continuación serán condenadas:
 - 1). Ántrax
 - 2). Pierna negra
 - 3). Lesiones de vacunas no cicatrizadas
 - 4). Morriña
 - 5). Púrpura hemorrágica
 - 6). Azoturia
 - 7). Encefalomielitis equina infecciosa
 - 8). Encefalomielitis tóxica
 - 9). Anemia infecciosa (envenenamiento por el forraje)
 - 10). Enfermedad de los genitales y piernas traseras de los caballos (trypansomia equiperdum)
 - 11). Influenza aguda
 - 12). Osteoporosis generalizada
 - 13). Muermo
 - 14). Cojera inflamatoria aguda
 - 15). Fístulas extendidas
- b). Las canales de animales atacados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades nombradas a continuación, deberán ser condenados, excepto cuando haya habido recuperación al grado que solamente persisten lesiones localizadas, en cuyo caso la canal podrá ser aprobada para alimento humano después de remover y condenar los órganos y otras partes afectadas:
 - 1). Anaplasmosis
 - 2). Hemoglobinuria bacilar bovina
 - 3). Piroplasmosis
 - 4). Lengua azul de las ovejas
 - 5). Septicemia hemorrágica
 - 6). Icterohematuria ovina
 - 7). Rinotraqueitis bovina infecciosa
 - 8). Leptospirosis
 - 9). Catarro epizoótico maligno

10. NEOPLASMAS

- a. Cualquier órgano individual u otra parte de una canal afectados de neoplasmas serán condenados. Si existe evidencia de metástasis o si la condición general del animal ha sido atacada malignamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, la canal completa deberá ser condenada.
- b. Las canales afectadas del linfoma maligno serán condenadas.

11. EPITELIOMA DE LOS OJOS

- a. a) Las canales de animales atacados de pitelioma de los ojos, o de la región orbital deberán ser condenados completamente si existe una de las siguientes tres condiciones:
 1. La afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza con infección extensiva, supuración y necrosis.
 2. Existe metástasis desde el ojo o la región orbital a cualquiera de los ganglios linfáticos incluyendo el ganglio linfático parotidiano, órganos internos, músculos, esqueleto, u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario; o
 3. La afección, sin importar su extensión, está asociada con caquexia o evidencia de absorción o cambios secundarios.
- b. Las canales de los animales afectados de epitelioma de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito en el párrafo (a) de esta sección podrán ser aprobadas para el alimento humano después de remover y condenar la cabeza, incluyendo la lengua, siempre que el cuerpo por lo demás está en buenas condiciones.

12. CONDICIONES PIGMENTARIAS, MELANOSIS, XANTOSIS, OCRONOSIS, ETC.

- a). A excepción de lo estipulado en el capítulo 101 (ictericia), las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados deberán ser condenadas.
- b). Las partes afectadas de las canales que muestren depósitos pigmentarios localizados de tal carácter que sean insalubres o adulteradas de otra manera, deberán ser removidas y condenadas.

13. RASPADURAS, MAGULLADURAS, ABSCEOS, PUS, ETC.

Todas las raspaduras leves y bien limitadas de la lengua y la superficie interior de los labios y la boca, que no afecten los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para la alimentación humana. Cualquier órgano o pieza de un cuerpo que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o absceso, o una llaga purulenta, será condenado, y cuando las lesiones son de tal carácter o grado de extensión que afecten la canal completa, esta será condenada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de pus u otras materias enfermas, serán condenadas. Los y la boca, que no afecten los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para la alimentación humana. Cualquier órgano o pieza de un cuerpo que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o absceso, o una llaga purulenta, será condenado, y cuando las lesiones son de tal carácter o grado de extensión que afecten la canal completa, esta será condenada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de pus u otras materias enfermas, serán condenadas.

14. BRUCELOSIS

Las canales afectadas de lesiones de brucelosis localizadas podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de remover y condenar las partes afectadas.

15. CANALES INFECTADAS DE TAL MANERA QUE SU INGESTIÓN PUEDA PRODUCIR ENVENENAMIENTO ALIMENTICIO

- a. Las canales de animales afectadas de tal manera que el consumo de sus productos derivados pueda producir envenenamiento alimenticio, serán condenadas. Eso incluye todas las canales que muestren señales de:
 1. Inflamación aguda de los pulmones, la pleura, el pericardio, el peritoneo o las meninges.
 2. Septicemia o piohemia, ya sea puerperal, traumática o sin causa evidente.
 3. Enteritis o gastritis hemorrágicas, gangrenosas, o de carácter severo.
 4. Metritis difusa grave o mamitis aguda.
 5. Flebitis de las venas umbilicales.
 6. Pericarditis traumática, séptica o purulenta.
 7. Cualquier inflamación aguda, absceso, o llaga purulenta, que tenga relación con una nefritis aguda, hígado graso o degenerado, bazohinchado y blando, hiperemnia pulmonar acentuada, inflamación general de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración icterica de la canal o una condición análoga, ya sean solos o combinados.
 8. Salmonelosis.
- b. Los implementos contaminados por medio del contacto con las canales afectadas de cualquiera de las condiciones anormales mencionadas en esta sección, serán aseados minuciosamente y desinfectados como se estipula en los reglamentos. El equipo usado en la preparación de tales canales, tales como los recipientes para las vísceras o mesas para inspección deberá ser desinfectado con agua caliente que tenga una temperatura mínima de 82º C. Las canales o partes contaminadas por medio del contacto con tales canales enfermas deberán ser condenadas al menos que todos los tejidos contaminados sean removidos en el término de dos horas.

16. NECROBACILOSIS, PIOHEMIA Y SEPTICEMIA

En lo relativo a la inspección de la carne, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos, y los cuerpos que aparezcan con las lesiones podrían ser aprobados si se encuentran en buenas condiciones nutritivas después de remover y condenar las porciones afectadas con lesiones necróticas. Sin embargo, cuando el enflaquecimiento, la inflamación turbia de los tejidos parenquimatosos de los órganos o el crecimiento de los ganglios linfáticos estén asociados con dicha infección, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de la condición de localización hacia un estado de toxemia, y todo el cuerpo deberá ser condenado como insalubre y perjudicial. La piohemia o la septicemia pueden intervenir como una complicación de la necrosis local y en tal caso la canal deberá ser condenada de acuerdo con los reglamentos. Ser condenada de acuerdo con los reglamentos.

17. LINFADENITIS CASEOSA

- a. Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, o que por otra parte muestre lesiones extensas en cualquier región debe ser condenada.
- b. Una canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras pero solo ligeras lesiones en otras partes, o que muestre lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto pero solo leves lesiones en otras partes, podrá ser aprobada para su cocción.
- c. Una canal flaca que muestre solo lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras podrá ser aprobada para la alimentación humana sin restricción.
- d. Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solamente lesiones leves en otros lugares, o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto pero solamente lesiones leves en dos lugares, podrá ser aprobada para la alimentación humana sin restricción.

- e. Una canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto será aprobada para su cocción, pero cuando las lesiones de un cuerpo bien nutrido son numerosas y extensas, deberá ser condenada.
- f. Todos los órganos y ganglios afectados de las canales aprobadas para la alimentación humana sin restricción o aprobadas para su cocción, serán removidas y condenadas.
- g. El término “flaca” como se usa en esta sección, no se aplica a una canal anémica o extenuada, el término “lesiones” se refiere a lesiones de la linfadenitis caseosa.

18. ICTERICIA

Las canales que presente cualquier grado de ictericia, serán condenadas. Las condiciones de grasa amarilla causada por factores de nutrición o características de ciertas razas de ganado y la grasa amarilla algunas veces observada en las ovejas no serán confundidas con la ictericia. Tales canales deberán ser aprobadas para la alimentación humana si son normales de otra manera.

19. OLORES SEXUALES DE LOS CERDOS

- a. Las canales de los cerdos que expidan un olor sexual muy fuerte serán condenados.
- b. La carne de las canales de los cerdos que tenga un olor sexual no muy pronunciado puede ser aprobada para su uso en productos alimenticios de carne cocida molida o para clarificación.
De otra manera serán condenadas.

20. SARNA O ROÑA

Las canales de animales afectados de sarna o roña en estado avanzado, que muestren caquexia o inflamación extensiva de la carne, serán condenadas. Cuando la enfermedad sea leve se podrá aprobar la canal después de remover la porción afectada.

21. LOS CERDOS AFECTADOS DE URTICARIA, TINA TONSURANTE, DEMÓDEX FOLLICULORUM O ERITEMA

Las canales de los cerdos afectados de urticaria, tiña tonsurante, demódex folliculorum, o eritema pueden ser aprobados para el alimento humano, después de separar y condenar la piel afectada, y si la canal está por lo demás en buenas condiciones.

22. QUISTES DE TENIAS (CYSTICERCUS BOVIS) EN EL GANADO

- a. Salvo en lo que se estipula en el párrafo b) de la presente sección las canales de reses vacunas que estén afectadas con lesiones de *Cysticercus bovis* deben eliminarse como sigue:
 - 1. Las canales de ganado vacuno que muestren lesiones de *Cysticercus bovis* deben reprobarse si la infestación es extensiva o si la musculatura es edematosa o está descolorada.
Las canales se considerarán extensivamente infestadas si además de hallarse lesiones por lo menos en dos de las localizaciones normales de inspección, a saber, en el corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuestas durante las operaciones normales de preparación, se hallan al menos en dos de las localizaciones expuestas mediante incisión realizada en cada rueda con las musculatura expuesta en sección cruzada (i) u (ii) incisión transversal practicada en cada extremidad que empieza a unos 5 a 7 centímetros por encima del punto del olécrano y se extiende al húmero.
 - 2. Las canales de ganado vacuno que muestren una o más lesiones de tenias de *Cysticercus bovis*, para que no sean tan extensivas como se indica en el inciso (1) de esta sección, y que se determine mediante un examen metódico, incluido un examen pero sin limitarse exclusivamente, del corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta en el transcurso de las operaciones normales de preparación de la carne, pueden ser aprobadas para el consumo humano tras la eliminación de reprobación de las lesiones con los tejidos circundantes, siempre que las canales, debidamente identificadas por etiquetas de retención se mantengan en almacenamiento refrigerado bajo en control positivo de un Inspector, a una temperatura que no sea superior a los 5° C continuamente durante un periodo no inferior de 20 días.
Como alternativa al mantenimiento en conservación, refrigerada en este inciso, dichas canales y carne pueden ser calentadas en todas partes a una temperatura no inferior a los 60° C bajo el control positivo de un Inspector.
- b. Las vísceras y los despojos deben eliminarse de la misma manera que el resto de la canal de la que proceden a no ser que se halle alguna lesión de *Cysticercus bovis* en dichos productos residuales, en cuyo caso deben ser reprobados.

23. CERDOS AFECTADOS DE QUISTES DE TENIA (CYSTICERCUS CELLULOSAE)

- a. **En la disposición de las canales**, órganos comestibles y otras piezas de canales que muestren evidencia de infestación de parásitos no transmisibles al hombre, las siguientes reglas generales se aplicarán a excepción de cuando se estipule de otra manera en esta sección:
Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal característica que los parásitos y las lesiones cau-

sadas por los mismos pueden ser radicalmente eliminados, las porciones libres de las porciones afectadas hayan sido removidas y condenadas.

Si un órgano o pieza de una canal muestra numerosas lesiones producidas por parásitos y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sean empleados como alimento, el órgano o las piezas afectadas deberán ser condenadas. Si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sean empleados como alimento, el órgano o las piezas afectadas deberán ser condenadas.

Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal manera en una canal o son de tal carácter que su eliminación o la eliminación de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna pieza del cuerpo será aprobada como alimento y la canal en cuestión será condenada. Si la infestación es excesiva, la canal será condenada. Si la infestación es moderada, la canal podrá ser aprobada para su cocción pero en el caso de que tal canal no sea cocida como lo exigen los reglamentos, entonces será condenada.

- b. **En el caso de canales de óvidos que estén afectadas con quistes *Cysticercus ovis*,** denominada cisticercosis, no transmisible al ser humano, éstas pueden ser aprobadas para consumo humano tras la eliminación y reprobación de las partes afectadas siempre que si, al efectuarse la inspección final de las canales ovinas retenidas a causa de cisticercosis, el número total de quistes que se hallan encerrados en cualquier músculo o en inmediata relación con el tejido muscular, excluido el corazón, excede de cinco, esto se tomará como una indicación de que los quistes no están tan generalmente distribuidos y son tan numerosos que su eliminación resultaría prácticamente imposible y toda la canal será reprobada o dichas canales serán calentadas en todas sus partes a una temperatura no inferior a los 82° C tras eliminarse y reprobarse todas las porciones afectadas.
- c. **Las canales afectadas de gusanos-vejiga de modorra (*coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*)** podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de la condenación del órgano afectado (el cerebro o la médula espinal).
- d. Los órganos u otras partes de canales de quistes hidatídicos (esquinocos) serán condenados.
- e. Los hígados infestados de la del hígado o de tenias listadas deberán ser condenados.

24. PARÁSITOS NO TRANSMISIBLES AL HOMBRE; QUISTES DE TENIA OVINA; QUISTES HIDATÍDICOS; DUELA DEL HÍGADO (FASCIOLA HEPÁTICA); GUSANOS-VEJIGA DE MODORRA (*COENURUS CEREBRALIS MULTICEPS*)

- a. En la disposición de los canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren evidencia de infestación de parásitos no transmisibles al hombre, las siguientes reglas generales se aplicarán a excepción de cuando se estipule de otra manera en esta sección: si las lesiones están localizadas de tal modo y son de tal carácter y los parásitos y las lesiones causadas por los mismos pueden ser radicalmente eliminados, las porciones libres de las porciones afectadas serán separadas y removidas y condenadas. Si un órgano o pieza de una canal muestra numerosas lesiones producidas por parásitos, y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la extirpación completa de los parásitos y de las lesiones, y si la infección parasitaria dificulta que la pieza u órgano sean empleados como alimento, el órgano afectado deberá ser condenado en su totalidad. Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal manera en una canal o son de tal carácter que la eliminación de las lesiones causadas por ellos, es impracticable ninguna parte del cuerpo será aprobado como alimento humano, y la canal sea condenada. Si la infección es moderada, la canal podrá ser aprobada para su cocción, caso contrario como exigen los reglamentos, será condenado.
- b. En el caso de canales de ovinos, que estén afectados con quistes de tenias (*cysticercus ovis*), denominados cisticercosis, no transmisibles al ser humano; estas pueden ser aprobadas para consumo humano, tras la eliminación de las partes afectadas, siempre que al efectuarse la inspección final de las canales ovinas retenidas a causa de cisticercosis, el número total de quistes que se hallan encerrados en cualquier músculo o en inmediata relación con el tejido muscular, excluido el corazón, excede de 5, esto se tomará como una indicación de que los quistes no están bien distribuidos y son tan numerosos que su eliminación resultaría imposible y toda la canal será reprobada o dichas canales serán hervidas en todas sus partes a una temperatura no inferior a los 82°C, tras eliminarse y reprobarse todas las porciones afectadas.
En el caso de canales de ovinos, que estén afectados con quistes de tenias (*cysticercus ovis*), denominados cisticercosis, no transmisibles al ser humano; estas pueden ser aprobadas para consumo humano, tras la eliminación de las partes afectadas, siempre que al efectuarse la inspección final de las canales ovinas retenidas a causa de cisticercosis, el número total de quistes que se hallan encerrados en cualquier músculo o en inmediata relación con el tejido muscular, excluido el corazón, excede de 5, esto se tomará como una indicación de que los quistes no están bien distribuidos y son tan numerosos que su eliminación resultaría imposible y toda la canal será reprobada o dichas canales serán hervidas en todas sus partes a una temperatura no inferior a los 82°C, tras eliminarse y reprobarse todas las porciones afectadas.
- c. Las canales afectadas de gusanos-vejiga de modorra (*coenurus cerebralis multiceps*) podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de la condenación del órgano afectado (el cerebro o la médula espinal).
- d. Los órganos u otras partes de canales infectadas de quistes hidatídicos, (equinococos) serán condenados.
- e. Los hígados infectados de tenias listadas deberán ser condenadas.

25. ENFLAQUECIMIENTO

Las canales del ganado demasiado extenuado para producir carne sana, y las canales que muestren una inflamación sería de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido graso, deberán ser condenados. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas, o la mera magrez o delgadez no serán clasificadas como extenuación.

26. SACRIFICIO EN HORAS ANORMALES DE ANIMALES LESIONADOS

Cuando por razones humanitarias sean necesarios sacrificar un animal lesionado, sea de noche, en domingo, o en día festivo, en caso de que no se pueda practicar al Inspector, se tendrá pendiente de inspección, la canal y todas las partes de la cabeza y todas las vísceras a excepción del estómago, la vejiga y los intestinos por sus ligamentos naturales, si no se retienen así todas las partes, la canal será condenada.

Si al inspeccionar la canal destazada en ausencia del inspector se encuentra cualquier lesión o evidencia que indique que requiera la condenación del animal en la inspección ante-mortem, o si no hay evidencia de la condición que hizo necesario el destace de emergencia, la canal será condenada.

27. ANIMALES NO-NATOS Y NACIDOS MUERTOS

Estos serán condenados y no podrá removerse la piel de la canal dentro de un cuarto donde se manipulen productos alimenticios.

28. LAS CANALES DE TERNEROS TIERNOS, CERDITOS, CABRITOS, CORDERITOS Y POTRILLOS

Las canales de terneros, cerditos, cabritos, corderitos y potrillos, son insalubres y serán condenadas, si:

- la carne tiene la apariencia de estar empapada en agua**, está floja, blanda, se rasga fácilmente, y puede perforarse con los dedos, o si
- tiene color rojo grisáceo**, o si
- carecen de un buen desarrollo muscular**, particularmente notable en la parte superior de la pierna, donde se presentan pequeñas infiltraciones serosas o pequeñas manchas edematosas entre los músculos o si
- los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están edematosas**, de un color amarillo sucio, o rojo grisáceo duro y entremezclados con secciones de grasa.

29. ANIMALES ASFIXIADOS Y CERDOS ESCALDADO VIVOS

Todos los animales que de cualquier manera hayan muerto asfixiados y los cerdos que hayan sido introducidos vivos al tanque de escaldar, serán condenados.

30. HÍGADOS AFECTADOS DE CAROTENOSIS, HÍGADOS DESIGNADOS COMO PINTOS, ARENOSOS, Y CON LOS CAPILARES DILATADOS

- Los hígados afectados de carotenosis serán condenados.
- Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren características conocidas como pintos, arenosos o con los capilares dilatados se:
 - Cuando cualquiera de todas las condiciones sean leves en el órgano, entero será aprobado para la alimentación humana sin restricción.
 - Cuando cualquiera de todas las condiciones son más severas que leves y envuelven menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano las condiciones son leves o no existen del todo, dicho resto del órgano será aprobado para la alimentación humana sin restricción, y la otra porción será condenada.
 - Cuando cualquiera o todas las condiciones son más severas que leves y envuelvan la mitad o más de la mitad del órgano, el órgano entero será condenado.
 - La división de un órgano en dos partes para cumplir, algunas de las disposiciones anteriores, será hecha por un solo corte a través del órgano, aunque esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.
- Los hígados conocidos como pintos, arenosos, o con los capilares dilatados y partes de hígados condenados como no aptos, para el consumo humano pueden ser remitidos en el establecimiento oficial para fines que no sean los del consumo humano, de acuerdo con los reglamentos.

31. ENFERMEDADES VESICULARES

- Cualquier canal afectada de una enfermedad vesicular será condenada si la condición es grave o si la extensión de la condición es tal que afecta la canal completa y se presentan señales de absorción o cambio secundario.
- Cualquier canal afectada de una enfermedad vesicular en una proporción podrá ser aprobada para la alimentación humana después de remover y condenar las partes afectadas, si en lo restante se halla en buenas condiciones.

32. LISTERELOSIS

Las canales de animales marcados como "Paraguay sospechoso" debido a un historial de listerelosis, serán aprobados para la alimentación humana después de condenar la cabeza y si el resto de la canal están en condiciones normales.

33. ANEMIA

Las canales del ganado demasiado anémico para poder producir carne sana serán condenadas.

34. INFLAMACIÓN, DEGENERACIÓN O INFILTRACIÓN MUSCULAR

- a. Si se encuentra que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera y sin de tal carácter que su remoción es practicable, se aplicarán las siguientes reglas para la disposición de las canales, órganos comestibles, y otras piezas de las canales que muestren tales lesiones musculares. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden removerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de remover y condenar la porción afectada. Si una parte de la canal muestra lesiones numerosas, o si el carácter de la lesión es tal que la completa extirpación es difícil o no se puede realizar con certeza, o si la lesión vuelve en cualquier forma a la parte inadecuada para la alimentación humana, la parte deberá ser condenada.
- b. Si las lesiones son leves y de tal carácter que sean insignificantes desde el punto de vista de su salubridad, las canales o partes podrán ser aprobadas para su uso en la fabricación de productos molidos cocidos, después de remover y condenar las porciones visiblemente afectadas.

35. GRANULOMA COCCIDIOIDAL

- a. Las canales que estén afectadas de granuloma coccidioidal generalizada o que muestren cambios sistemáticos debido a tal enfermedad, serán condenados.
- b. Las canales afectadas con lesiones localizadas de esta enfermedad podrán ser aprobadas para la alimentación humana después que las partes afectadas hayan sido removidas y condenadas.

36. OLORES EXTRAÑOS Y DE LA ORINA

- a. Las canales que expidan un olor fuerte a medicinas, productos químicos y otras sustancias extrañas, serán condenados.
- b. Las canales que expidan un olor fuerte a orina, serán condenados.
- c. Las canales, órganos o partes afectadas de un olor en un grado menor que el descrito en el párrafo (a) o (b) de esta sección, o en los que el olor puede ser removido por recorte o enfriamiento, podrán ser aprobados para la alimentación humana, después de remover las partes afectadas o la disipación del olor.

37. CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE DE GANADO QUE HA ESTADO EXPUESTO A LA RADIACIÓN

La carne y productos de la carne de animales a los que se haya administrado un material radioactivo, serán condenados al menos que el uso de la radiación se hizo de conformidad con un reglamento del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

38. RESIDUOS BIOLÓGICOS

Las canales, órganos y otras partes de canales de animales serán condenados si se determina que están adulterados debido a la presencia de residuos biológicos cualesquiera.

PARTE F**ELABORACIÓN DE CARNES**

(Supervisión oficial directa y continua de la preparación de productos en establecimientos autorizados con el fin de garantizar que no se prepare un producto adulterado o mal marcado para exportación).

SUB PARTE I -Reinspección de productos, preparación, marcas y rotulación.

SUB PARTE II -Procedimientos y requisitos especiales.

SUB PARTE III -Ingredientes no cárnicos, residuos químicos y sustancias químicas aprobadas.

PARTE F**SUB PARTE I SUB PARTE I**

- 1). Productos y otros artículos que entren en los establecimientos autorizados
- 2). Reinspección, retención y destino de productos en los establecimientos
- 3). Designación de lugares de recepción de productos y otros artículos para su reinspección
- 4). Muestren de productos, agua, colorantes, productos químicos, etc, para su examen
- 5). La preparación de productos debe ser oficialmente supervisada, responsabilidades de los establecimientos autorizados
- 6). Requisitos concernientes a ingredientes y otros artículos usados en la preparación de productos
- 7). Canales y partes aprobadas para la cocción, extracción de la manteca, grasa de cerdo clarificada o sebo
- 8). Canales y partes de las mismas aprobadas para cocción, utilización para fines alimenticios después de la cocción
- 9). Productos que no deben ser sacados de los establecimientos autorizados a menos que estén marcados de acuerdo con el Reglamento
- 10). Productos que deben ser marcados en marcas oficiales
- 11). Rótulos requeridos, supervisión por un inspector
- 12). Información que deberá figurar en los rótulos

- 13). Declaraciones en los productos envasados que requieren manipulación especial
- 14). Marcas abreviadas de inspección

1. PRODUCTOS Y OTROS ARTÍCULOS QUE ENTREN EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

- a). Salvo lo estipulado de otra manera en el Reglamento, ningún producto será introducido en un establecimiento autorizado a menos que no haya sido preparado bajo la supervisión de un Inspector y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como "Inspeccionado y Aprobado". Los productos recibidos en un establecimiento autorizado durante la ausencia del inspector serán identificados y mantenidos de una manera aceptable al inspector.
El producto que entre en cualquier establecimiento autorizado no será usado ni preparado allí hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo con el Reglamento.
Cualquier producto originalmente preparado en un establecimiento autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal establecimiento, excepto la zona de recepción aprobada conforme el Reglamento hasta que haya sido reinspeccionado por el inspector.
- b). Todo artículo que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre en un establecimiento autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en tal establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por el Reglamento y una lista de los ingredientes. Además, la etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor.
- c). Los recipientes de preparación que entren en cualquier establecimiento autorizado para ser usada en cocción o en agua de retortas, en agua de escaldar cerdos o en lavado de mondongos llevarán durante todo el tiempo que estén en el establecimiento autorizado etiquetas en la que aparezca los nombres químicos de los productos químicos que están específicamente limitados por el Reglamento respecto a la cantidad que debe usarse, las etiquetas en los recipientes también indicarán el porcentaje de cada producto químico en la preparación.
- d). Los colorantes, productos químicos y otras sustancias cuyo uso esté restringido a ciertos productos solo podrán introducirse en un establecimiento autorizado o mantenerse en el mismo en el caso de que dichos productos se hayan preparados en dicho establecimiento.
Ningún colorante, producto químico, aditivo conservador u otra sustancia prohibida será introducido o guardado en un establecimiento autorizado.
- e). Toda la proteína aislada de soja que entre, y mientras esté en un establecimiento autorizado, debe ser rotulado de acuerdo con los requisitos del Reglamento y cumplir con las otras disposiciones del mismo.
- f). Las glándulas y órganos, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, médulas espinales y glándulas linfáticas, pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas separadas usados en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no sean usados como alimento humano (sean o no preparados en los establecimientos autorizados) pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles de establecimientos bajo inspección oficial si están envasados en recipientes adecuados para que la presencia de tales glándulas y órganos no interfiera de ninguna manera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias u obstaculice la inspección.
Las glándulas y órganos que sean consideradas como productos alimenticios para el consumo humano pueden ser introducidos en los establecimientos autorizados para fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido. Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un establecimiento autorizado a menos que se les identifique mientras permanezca en este último establecimiento para ser utilizado en productos no comestibles.
- g). Las canales de animales de caza y las canales derivadas del sacrificio por cualquier persona de ganado de su propia crianza, de acuerdo con el Reglamento, y las partes de tales canales pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su preparación envasado y almacenaje de acuerdo con el reglamento siempre que no den origen a una condición insalubre.
- h). El empresario de un establecimiento autorizado suministrará la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto o artículo en cuestión.
- i). La Inspección Veterinaria podrá exigir al empresario que retire inmediatamente de su establecimiento todo producto o aves de corral o producto avícola u otro artículo que se haya introducido en un establecimiento autorizado en contravención del Reglamento, y el incumplimiento de esa petición se considerará infracción de la presente disposición reglamentaria. Si un establecimiento autorizado se reciben aves sacrificados o productos avícolas u otros artículos y se sospecha que éstos estén adulterados o mal marcados según el Reglamento, se notificará este hecho a las autoridades pertinentes.

2. REINSPECCIÓN, RETENCIÓN Y DESTINO DE PRODUCTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

- a. Todos los productos y todas las aves de corral sacrificados y productos de aves de corral introducidos en un

establecimiento autorizado serán identificados y reinspeccionados en el momento de su recepción, y estarán sujetos a reinspección en el establecimiento autorizado de tal manera y en las ocasiones que estime necesario el Inspector Veterinario para garantizar la observancia del Reglamento.

- b. Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionado y aprobados, serán reinspeccionados por Inspectores Veterinarios tan frecuentemente como lo consideren necesarios a fin de asegurarse de que no están adulterados o mal marcados en el momento en que entren o salgan de los establecimientos autorizados y que se cumple el Reglamento.
- c. La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza. El Veterinario Inspector designará el tipo de plan y el Inspector escogerá el plan específico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por la Inspección Veterinaria.
- d. En el momento de la reinspección en un establecimiento autorizado, un Veterinario colocará una etiqueta de “retenidos” en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterado o mal marcado, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguiente. Tales etiquetas serán retiradas sólo por Veterinarios Inspectores autorizados. Cuando se efectúe la inspección subsiguiente, si el producto se encuentra adulterado todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable, no conforme según el

Reglamento serán retiradas o borradas, y el producto será rechazado y se le dará el destino que estipula el Reglamento salvo que podrá aplazarse una determinación sobre su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental, o si el producto está afectado de cualquier otra condición que el Inspector Veterinario estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado (incluyendo recortes si es necesario) o de otra manera manipulado en una forma aprobada por el Inspector Veterinario para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con el Reglamento. Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el Veterinario Inspector retirará la etiqueta de adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con el Reglamento. Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el Veterinario Inspector retirará la etiqueta de “retenido”. Si al reinspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado será mantenido con una etiqueta de retenido o una etiqueta de retención según dispone el Reglamento, hasta que se corrija debidamente las marcas o hasta que se expida una orden de suspender el uso de la rotulación o del recipiente del producto o hasta que se instituya el decomiso judicial u otra acción adecuada. El Veterinario Inspector preparará un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este párrafo e informará de su actuación al Jefe del Servicio de Inspección del Ministerio encargado.

3. DESIGNACIÓN DE LUGARES DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS Y OTROS ARTÍCULOS PARA SU REINSPECCIÓN

Cada establecimiento autorizado designará, con la aprobación del Inspector Veterinario, un muelle o lugar en el cual los productos y otros artículos sujetos a reinspección según el Reglamento serán recibidos, y tales productos y artículos serán recibidos solamente en dicho muelle o lugar.

4. MUESTREO DE PRODUCTOS, AGUA, COLORANTES, PRODUCTOS QUÍMICOS, ETC. PARA SU EXAMEN

Se tomarán para su examen muestras de productos, aguas, colorantes, productos químicos, aditivos, conservadores, especias u otros artículos en cualquier establecimiento autorizado tan frecuentemente como se estime necesario para el desempeño eficiente de la inspección.

5. PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DEBE SER OFICIALMENTE SUPERVISADA, RESPONSABILIDADES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

- a. Todos los procedimientos usados para curar, encurtir, clarificar, enlatar o para preparar de otra manera cualquier producto en los establecimientos autorizados serán supervisados por un Inspector Veterinario. No se usará ningún artefacto o aparato, tales como mesas, carros, cubetas, tanques, bandejas, máquinas, instrumentos, latas o recipientes de cualquier clase al menos que sean de tales materiales y de tal construcción que no contaminen o adulteren el producto y estén limpios y sanitarios. Todas las etapas de la preparación de productos comestibles se llevarán a cabo cuidadosamente y con una limpieza estricta en las salas o compartimientos separados de los usados para productos no comestibles.
- b. Será la responsabilidad del empresario de todo establecimiento autorizado cumplir en el Reglamento. A fin de llevar a cabo efectivamente esta responsabilidad, el empresario establecerá programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del establecimiento y la preparación, marcado, rotulado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo estrictamente con los requisitos sanitarios y de otra índole de este subcapítulo.

6. REQUISITOS CONCERNIENTES A INGREDIENTES Y OTROS ARTÍCULOS USADOS EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS.

- a. Todos los ingredientes y otros artículos en la preparación de cualquier producto serán limpios, puros, sanos, saludables y no influirán en la adulteración del producto.

Los establecimientos autorizados suministrarán a los Inspectores Veterinarios información extra con respeto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

b. Las únicas que pueden usarse como envoltura de productos son las que procedan de bovinos, porcinos o caprinos.

7. CANALES Y PARTES APROBADAS PARA LA COCCIÓN, EXTRACCIÓN DE LA MANTECA, GRASA DE CERDO CLASIFICADA

Las canales y partes aprobadas para la cocción pueden ser derretidas para extraer mantecas o grasa clarificada de cerdo, siempre que la clarificación se haga de la siguiente manera.

- a. Cuando se emplee un equipo cerrado de clarificación, la abertura inferior, excepto cuando esté permanentemente acoplada a una línea de aire, será primero sellada firmemente por un Inspector Veterinario, luego las canales o partes serán colocadas en tal equipo en su presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada firmemente por dicho empleado.
- b. Cuando el producto aprobado por la cocción en el tanque no consista en una canal o la parte de la principal entera, los requisitos para el sellado quedarán a discreción del Inspector Veterinario. Tales canales y partes serán cocidas por un tiempo suficiente para convertirlas en mantecas, grasa de cerdo clarificada y sebo, siempre que todas las partes de los productos sea calentadas a una temperatura no menor de 82° C durante un periodo no menor de 30 minutos.
- c. En los establecimientos no equipados con equipos de clarificación para convertir las canales y partes aprobadas para la cocción en manteca, grasa de cerdo o sebo, tales canales o partes pueden ser derretidas en calderas abiertas bajo la supervisión directa de un inspector.
Esa clarificación se efectuará dentro de las horas regulares de trabajo y en cumplimiento de los requisitos relativos a temperatura y tiempo que se especifica en el párrafo a) de esta sección.

8. CANALES Y PARTES DE LAS MISMAS APROBADAS PARA COCCIÓN, UTILIZACIÓN PARA FINES ALIMENTICIOS DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Las canales y las partes de las mismas aprobadas para cocción pueden ser utilizadas para la preparación de productos alimenticios de carne, siempre que dichas canales o partes se calienten a una temperatura no inferior a los 82° C durante un tiempo no inferior a 30 minutos, bien antes de utilizarse o durante la preparación del producto terminado.

9. PRODUCTOS QUE NO DEBEN SER SACADOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS A MENOS QUE ESTÉN MARCADOS DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO

Ninguna persona sacará o hará sacar de un establecimiento autorizado ningún producto que las disposiciones de este sub capítulo requieren que esté marcado de alguna manera, a menos que esté clara y legiblemente marcado en observancia de dichas disposiciones reglamentarias.

10. PRODUCTOS QUE DEBEN SER MARCADOS CON MARCAS OFICIALES

- a. Cada canal que haya sido inspeccionado y aprobada en un establecimiento será marcada en el momento de la inspección con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado.
- b. Salvo que se estipule de otra manera en el Reglamento, cada parte principal de una canal, y cada hígado, lengua y corazón, de bovino que haya sido inspeccionado y aprobado será marcado con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado antes de salir del establecimiento en el cual fue primeramente inspeccionado y aprobado, y cada producto inspeccionado y aprobado que se pueda marcar será marcado con la leyenda de inspección oficial al que contenga el número del establecimiento autorizado donde fue últimamente preparado, salvo que los productos no necesitan ser marcados si están envasados en recipientes inmediatos debidamente marcados con sus etiquetas de acuerdo con el Reglamento. Que primeramente inspeccionado y aprobado, y cada producto inspeccionado y aprobado que se pueda marcar será marcado con la leyenda de inspección oficial al que contenga el número del establecimiento autorizado donde fue últimamente preparado, salvo que los productos no necesitan ser marcados si están envasados en recipientes inmediatos debidamente marcados con sus etiquetas de acuerdo con el Reglamento.
Se pueden aplicar marcas oficiales de inspección adicional según se desee para satisfacer las necesidades locales.
- c. Los hígados de bovinos serán marcados con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado en el cual se sacrificó el animal correspondiente, en la superficie convexa de la porción más gruesa del órgano.
- d. No entrarán en ningún establecimiento autorizado las partes de canales que hayan sido inspeccionadas y aprobadas pero que no llevan marca con la leyenda de inspección oficial.

11. RÓTULOS REQUERIDOS, SUPERVISIÓN POR UN INSPECTOR VETERINARIO

- a. Cuando en un establecimiento autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en algún receptáculo o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase un rótulo como se describe en el Reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicho rótulo:

1. Las envolturas de canales desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborara, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesivas durante su transporte o almacenamiento, y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales o números en claves que no incluyan ninguna información requerida en el Reglamento.
2. Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven escrito, impreso o gráfico, y que envuelven cualquier producto no envasado que lleve todas las marcas requeridas por el Reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envolturas.
3. Tripa animal o artificial transparente de embutido que lleve solamente las marcas requeridas por el Reglamento.
4. Redecillas usadas como artificios, como por ejemplo las que se aplican a carnes curadas en preparación para su ahumado, ya sea que dichas redecillas sean o no retiradas después de completarse la operación para la cual fueron aplicadas.
5. Envases inmediatos tales como bolsas para hervir, bandejas de comidas congeladas y para pasteles, que no lleven otra información de nombres comerciales de compañías, marcas comerciales, números en claves, instrucciones y sugerencias para la preparación y servicios de su contenido, y los cuales estén envueltos en un recipiente de tamaño para el consumidor que lleve una etiqueta como se describe en el Reglamento.
6. Los recipientes de productos aprobados para cocción o refrigeración y traslados de un establecimiento autorizado según el Reglamento.
- b. Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o materiales semejantes, ya sea que envuelvan o no completamente el producto, y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieran para una etiqueta de un envase inmediato.
- c. Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar un rótulo será llenado, por entero en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado y aprobado en observancia del Reglamento. Ningún recipiente será llenado por entero o en parte y ningún rótulo le será fijado si no es bajo la supervisión de un Inspector Veterinario.

12. INFORMACIÓN QUE DEBERÁ FIGURAR EN LOS RÓTULOS

- a. Los rótulos de todos los productos mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:
 1. El nombre del producto que, en el caso en que pretenda ser o se presente como un producto para el cual se prescribe en el Reglamento una definición o norma de identidad o composición, será el nombre del alimento especificado en la norma, y en el caso de cualquier otro producto será el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y si no lo hubiere, una designación descriptiva verdadera, como se estipula en el Reglamento.
 2. Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, las palabras “ingredientes” seguido de una lista de los ingredientes como se estipula en el Reglamento.
 3. El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto.
 4. Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido.
 5. Una leyenda de inspección oficial, y salvo lo que se estipule de otra manera en el Reglamento, el número del establecimiento autorizado en la forma aprobada por el Jefe de la Inspección Veterinaria.
 6. Cualquier otra información exigida por el Reglamento para tipos específicos de productos.
- b. Cualquier palabra, declaración u otra información que esta parte exija que aparezca en el rótulo deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños o dibujos en la rotulación) y en tales términos que permita ser leída y entendida por la persona bajo condiciones normales de compra y uso.

13. DECLARACIÓN EN LOS PRODUCTOS ENVASADOS QUE REQUIERAN MANIPULACIÓN ESPECIAL

Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente una declaración como “Manténgase en refrigeración”, “Manténgase congelado”, “Artículos precederos, manténgase en refrigeración” o una declaración similar que apruebe el Jefe de Inspección Veterinaria en casos específicos. Los productos que sean mantenidos congelados durante su distribución y descongelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor llevarán la declaración “Manténgase congelado” en el recipiente en que se transporten. Los recipientes de tamaños para el consumidor de esos productos llevarán la declaración “Previamente manejados congelados para su protección, recongele o mantenga refrigerado”. En todos los productos enlatados perecederos la declaración se mostrará en letras mayúsculas de media pulgada de altura como mínimo.

14. MARCAS ABREVIADAS DE INSPECCIÓN

El jefe de Inspección Veterinaria podrá aprobar y autorizar que se utilicen marcas abreviadas de inspección. Las marcas abreviadas tendrán la misma vigencia y vigor que las respectivas marcas de las que sean abreviaturas autorizadas.

PART E F
SUBPARTE II

- 1). Requisitos concernientes a procedimientos
- 2). Manipulación de cierto material para elaboración mecánica
- 3). Requisitos para cocción relativos a carne vacuna cocida y asada
- 4). Enlatados por proceso de calentamiento y recipientes herméticamente cerrados, cierre, marcas en clave, proceso de calentamiento, incubación
- 5). Tratamiento prescrito de la carne de cerdo y de los productos que contengan carne de cerdo para destruir la triquina

1. REQUISITOS CONCERNIENTES A PROCEDIMIENTOS

1. Se deberá tener cuidado para asegurarse de que los productos no estén adulterados cuando se coloquen en congeladores. Si hay duda acerca de las buenas condiciones de un producto congelado, el inspector veterinario exigirá la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente del mismo para determinar su verdadera condición.
2. Un producto congelado puede ser descongelado en agua o salmuera de la manera y con el uso de métodos que sean aceptables al Inspector. Antes de que tal producto sea descongelado, se practicará en examen minucioso para determinar su condición. Si es necesario, este examen incluirá la descongelación de muestras representativas por otros medios que no sean el agua y salmuera.
 - a. Los productos tales como filetes de cerdo, sesos, mollejas de terneros, estofados o chop suey no serán envasados en recipientes herméticamente cerrados, de metal o vidrio, salvo que posteriormente sean sometidos a un proceso de calentamiento o tratados en otra forma para conservar el producto de una manera aprobada por el Jefe de Saneamiento y Control, en casos específicos.
 - b. Se deberá tener cuidado en extraer los huesos y partículas de huesos de los productos que estén destinados para picarse.

2. MANIPULACIÓN DE CIERTO MATERIAL PARA ELABORACIÓN MECÁNICA

El material que se vaya a elaborar en "producto (especie) elaborado mecánicamente" o en una imitación de dicho producto deberá elaborarse de dicha manera en el plazo de una hora desde el momento en que se corte o separe de las canales o partes de las mismas, salvo que dichos productos se puedan mantener durante más de 72 horas a 4º C o menos o mantener indefinidamente a 18º C o menos. Todo producto (especie) elaborado mecánicamente, o toda imitación del mismo deberá utilizarse, inmediatamente después de su elaboración, como ingrediente en un producto alimenticio de carne, salvo que el mismo pueda mantenerse antes de dicho uso durante no más de 72 horas a 4º C o menos o indefinidamente a 18º C por lo menos.

3. REQUISITOS PARA COCCIÓN RELATIVOS A CARNE VACUNA COCIDA Y ASADA

- a. La carne vacuna cocida y asada deberá prepararse mediante un procedimiento de cocción que produzca una temperatura mínima de 63º C en todas las partes de cada asado o será preparada de acuerdo con las estipulaciones de los párrafos b) y c) de la presente sección.
- b. La carne vacuna cocida podrá también prepararse utilizando cualquiera de los procedimientos que se describen en la tabla siguiente y en los párrafos c) 1) y d), y la carne vacuna asada podrá también prepararse mediante cualquiera de los procedimientos de cocción que se describen en las tablas siguientes y el párrafo c) 2) y d), siempre que el procedimiento produzca y mantenga la temperatura mínima requerida en todas las partes de cada asado durante al menos el tiempo indicado.

TABLA RELATIVA A LOS DIVERSOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE LA CARNE DE VACUNA COCIDA Y ASADA. LA CARNE DE VACUNA COCIDA Y ASADA.

Temperatura interna mínima Tiempo mínimo de

º F º Celaboración en minutos

130 54,5 121

131 55,0 97

132 55,6 77

133 56,1 62

134 56,7 47

135 57,2 37

136 57,8 32

137 58,4 24

138 58,9 19

139 59,5 15

140 60,0 12

141 60,6 10

142 61,1 8

143 61,7 6

144 62,2 5

c. Cocinado en bolsas.

1. Cada asado que se cocine en húmedo deberá colocarse en una película impermeable a la humedad bien empaquetado al vacío o eliminado el aire excedente y la bolsa será sellada antes del cocinado en un horno.

2. Cocinado sin bolsas (cubierto con una red o sobre una rejilla).

i. Los asados elaborados mediante calentamiento en seco deberán pesar 4½ kilos o más antes de la elaboración y ser cocinado en seco en un horno mantenido a una temperatura de 121º C o más alta durante todo el proceso, o

ii. Podrá utilizarse una temperatura de horno inferior a los 121º C para el cocinado en seco de asado de cualquier tamaño, siempre que la humedad relativamente medida en la cámara u orificio de salida del horno en el que se preparen, sea mayor del 90% durante por lo menos el 25% del tiempo de cocinado total del proceso, pero en ningún caso un tiempo inferior a una hora. Esta humedad relativa podrá lograrse mediante inyección a vapor o utilizando hornos cerrados capaces de producir y mantener el 90% requerido de humedad relativa.

d. El elaborador que seleccione cualquiera de los diversos procedimientos que especifique los párrafos b) y c) de la presente sección deberá disponer del equipo apropiado para garantizar que los asados de carne vacuna no se pongan en contacto entre sí en el curso de garantizar que los asados de carne vacuna no se pongan en contacto entre sí en el curso de la elaboración y tendrá el equipo de control adecuado para garantizar el cumplimiento de los límites de tiempo dentro de un minuto. El elaborador proporcionará los dispositivos de registro adecuados y hará accesibles los datos de los mismos cuando se le soliciten. Los dispositivos de registros continuo con los niveles de precisión estipulado serán aceptables para todos los productos preparados de acuerdo con lo dispuesto.

4. ENLATADOS POR PROCESO DE CALENTAMIENTO Y RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. CIERRE, MARCAS EN CLAVE, PROCESO DE CALENTAMIENTO, INCUBACIÓN

a. Los recipientes serán limpiados completamente antes de ser llenados y se deben tomar precauciones para evitar que se ensucien enseguida las superficies interiores.

b. Los recipientes de metal, vidrio u otro material serán lavados en una posición invertida con un rociador de agua. La boquilla del rociador será de tal diseño que el agua rociada a presión enjuague efectivamente las superficies interiores de cada recipiente, no tendrán agua acumulada cuando sean recibidos en la estación de llenados. En lugar de limpiarlos con agua, se permite utilizar equipos eficientes del tipo de chorro al vacío para limpiar recipientes inmediatamente de su llenado. agua acumulada cuando sean recibidos en la estación de llenados. En lugar de limpiarlos con agua, se permite utilizar equipos eficientes del tipo de chorro al vacío para limpiar recipientes inmediatamente de su llenado.

c. No se aceptará más que el cierre en el caso de recipientes herméticamente sellados. El proceso de calentamiento seguirá inmediatamente al cierre.

d. Los empleados competentes del establecimiento harán una inspección cuidadosa de los recipientes inmediatamente después del cierre, y los que estén llenados defectuosamente o muestran un vacío inadecuado, no serán elaborados hasta que el defecto haya sido corregido.

Los recipientes serán de nuevo inspeccionado por los empleados del establecimiento cuando se hayan enfriado lo suficiente para manipularlo después del proceso de calentamiento.

El contenido de los recipientes defectuosos será rechazado a menos que la corrección del efecto se efectúe dentro de las 6 horas siguientes al proceso de calentamiento, según sea el caso, salvo que:

1. Si la condición defectuosa es descubierta durante el turno de la tarde las latas de productos podrán mantenerse en enfriadores a una temperatura que no exceda de 4º C bajo condiciones que eficaz, rápidamente las enfríen hasta el siguiente día cuando el defecto pueda ser corregido.

2. Las latas con poco vacío o llenados en exceso de producto que no hayan sido manipulados de acuerdo al inciso 1) de este párrafo podrán ser incubada bajo la supervisión de un Inspector Veterinario después de lo cual las latas serán abiertas y el producto bueno aprobado para alimento.

3. Las latas de poco vacío o llenados en exceso de productos que no hayan manipulado de acuerdo al inciso "Perecedero" manténgase en refrigeración, y que hayan sido mantenida bajo refrigeración adecuada desde que empezaron a elaborarse podrán ser abierta y el producto bueno aprobado para alimento.

e. Los productos enlatados no serán aprobados a menos que después de enfriarse a la temperatura de la atmósfera muestren las características externas de latas en buenas condiciones, es decir, las latas no deberán estar llenas en exceso, tendrán lados cóncavos, no habrá abultamiento, los lados y los extremos se acomodarán al producto, y no habrá estaño flojo o suelto.

f. Todos los productos estarán clara y permanentemente marcados en los recipientes, en clave o de otra manera, con la identidad del contenido y fecha de enlatamiento.

La clave usada y su significado estarán archivados en la oficina del Inspector Veterinario.

- g. Los productos enlatados en los casos en que se use el calentamiento para su conservación deberán ser preparados bajo una temperatura y durante un periodo de tiempo tales que garanticen su conservación en refrigeración bajo las condiciones corrientes de almacenamiento y transporte, con la excepción de aquellos productos enlatados que sean preparados sin presión a vapor con permiso del Jefe de Servicio de Inspección en casos específicos y que estén rotulados "Perecederos, manténgase en refrigeración".
- h. Los lotes de productos enlatados serán identificados durante su manipulación previa al proceso de calentamiento, rotulado de canasta, jaulas o latas con una etiqueta que cambie de color al pasar por el proceso de calentamiento, o por otros medios eficaces que imposibiliten en absoluto que no sean sometidos a calentamiento después de ser cerrados.
- i. El establecimiento autorizado tendrá instalaciones para la incubación de muestras representativas de productos enlatados completamente elaborados. La incubación consistirá en la retención del producto enlatado durante los periodos de tiempo y a las temperaturas prescritas en el apartado 4) de esta sección.
 - 1. -La prueba de incubación se efectuará en la medida que lo exija el Jefe de Inspección. El grado en que se exijan las pruebas de incubación dependerá de condiciones tales como el historial del establecimiento autorizado en lo que respecta a efectuar operaciones de enlatados, el grado en que el establecimiento suministre supervisión e inspección competentes en relación con las operaciones de enlatados el carácter del equipo usado y el grado en que dichos equipos se mantenga pruebas de incubación en un determinado establecimiento.
 - 2. -En el caso de que un establecimiento autorizado deje de proporcionar instalaciones adecuadas para la instalación de muestras para pruebas el Inspector podrá exigir que se mantenga el lote entero bajo las condiciones y por el periodo de tiempo que, a su juicio, puedan ser necesarios.
 - 3. -El Inspector Veterinario podrá permitir que los lotes de productos sean remitidos desde el establecimiento autorizado antes de terminar la incubación de las muestras cuando no tenga motivo para sospechar condiciones malsanas en los lotes de que se trate, y bajo circunstancias que aseguren el regreso del producto al establecimiento autorizado para su reinspección en caso de que tal acción sea la indicada según el resultado de la incubación.
 - 4. -La incubación consistirá en mantener las muestras a una temperatura de 35° C durante un periodo mínimo de 10 días, excepto que:
 - i. Las muestras de productos empacados firmemente tales como carnes moldeadas listas para el consumo y producto con un alto contenido de grasa, tales como chorizos empacados en manteca, y productos que pesen 1 kilo o más se mantendrán a 35° C durante un periodo mínimo de 30 días.

5. TRATAMIENTO PRESCRITO DE LA CARNE DE CERDO Y DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENGAN CARNE DE CERDO PARA DESTRUIR LA TRIQUINA

- a. Todas las formas de carne de cerdo frescas, incluido chorizos frescos no ahumados que contengan tejidos muscular de cerdo, y carne de cerdo tal como tocino y quijadas, que no estén incluidos en el párrafo b) de esta sección, están clasificadas como productos que son normalmente bien cocinados en el hogar o en otro lugar antes de ser servidas al consumidor. Por lo tanto, no se exige el tratamiento de tales productos para la destrucción de la triquina.
- b. Los productos mencionados en esta sección y los productos del mismo carácter que contengan tejido muscular de carne de cerdo (sin incluir corazones, estómagos e hígados de cerdo), o el tejido muscular de carne de cerdo que forme un ingrediente de tales productos, serán efectivamente calentados, refrigerados o curados en establecimientos sometidos a inspección oficial para destruir cualquier posible triquina viva, a saber: salchichas de bolonia, salchichas alemanas, chorizos de viena, salchichas ahumadas, salchichas knoblauch, mortadela, todas las formas de salchichas secas o de verano, incluido mettwurst, mezclas de carne molida que contengan cerdo curado o ahumado, rollos de carne curados, capocollo (campicola, capacola), coppa, puntas de lomo de cerdo sin hueso curadas o frescas, jamones, lonjas, lomos, brazuelo y cortes similares de carne de cerdo en tripa natural o artificial u otros recipientes donde se envuelven acostumbradamente los artículos de tiendas de fiambres (exceptuándose los jamones estilo escocés), productos empanizados de carne de cerdo, lomos de cerdo sin hueso curados, tocino deshuesado, tocino usado para envolver tortas filetes y productos similares, y cortes de carne de cerdo ahumado tales como jamones, lomos, lomitos, y brazuelo de cerdo ahumado, mezclas molida que contengan carne de cerdo y carne vacuna ternera, cordero, carnero o cabra y otro producto consistente en mezclas y carne de cerdo y otros ingredientes, que el Jefe del Servicio Veterinario determine en el momento en que se presente la rotulación del producto para su aprobación de acuerdo con el Reglamento o en una reevaluación ulterior del producto, que se prepararán de tal manera que se consumirán poco hechos o sin cocinar por completo debido al aspecto del producto terminado o por otras razones. auch, mortadela, todas las formas de salchichas secas o de verano, incluido mettwurst, mezclas de carne molida que contengan cerdo curado o ahumado, rollos de carne curados, capocollo (campicola, capacola), coppa, puntas de lomo de cerdo sin hueso curadas o frescas, jamones, lonjas, lomos, brazuelo y cortes similares de carne de cerdo en tripa natural o artificial u otros recipientes donde se envuelven acostumbradamente los artículos de

tiendas de fiambres (exceptuándose los jamones estilo escocés), productos empanizados de carne de cerdo, lomos de cerdo sin hueso curados, tocino deshuesado, tocino usado para envolver tortas filetes y productos similares, y cortes de carne de cerdo ahumado tales como jamones, lomos, lomititos, y brazuelo de cerdo ahumado, mezclas molida que contengan carne de cerdo y carne vacuna ternera, cordero, carnero o cabra y otro producto consistente en mezclas y carne de cerdo y otros ingredientes, que el Jefe del Servicio Veterinario determine en el momento en que se presente la rotulación del producto para su aprobación de acuerdo con el Reglamento o en una reevaluación ulterior del producto, que se prepararán de tal manera que se consumirían poco hechos o sin cocinar por completo debido al aspecto del producto terminado o por otras razones. Los lomos de cerdo deshuesados y curados estarán sujetos al tratamiento prescrito para la destrucción de la triquina antes de ser expedidos del establecimiento donde se curaron.

c. El tratamiento consistirá en calentamiento, refrigeración o curación, como sigue:

1. Calentamiento

- i. Todas las partes del tejido muscular de cerdo serán calentadas a una temperatura no menor de 58,3º C y el método usado será uno que se sepa que da resultado. A causa de las diferencias de los métodos de calentamiento y de los pesos de los productos en tratamiento, no es práctico especificar detalles de los procedimientos para todos los casos.
- ii. Se adoptarán procedimientos que aseguren el calentamiento apropiado de todas las partes del producto. Es importante que cada pieza de salchicha, cada jamón y demás productos tratados por calentamiento en agua se mantengan enteramente sumergidos durante todo el periodo de calentamiento, y que los pedazos más grandes de un lote y los eslabones de más adentro de la salchicha amontonada y otros productos agrupados y piezas colocadas en la parte más fría del gabinete, compartimiento o cubeta de calentamiento estén incluidos en las pruebas de temperatura.

2. Refrigeración

En cualquier etapa de preparación y después de su enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 4,5º C o su congelación preparatoria, todas las partes de los tejidos de músculos de cerdo o producto que, contenga tales tejidos estarán sujetas continuamente a una temperatura no mayor de una de las especificadas en el cuadro 1, siendo la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada función del espesor de la carne o de las dimensiones internas del recipiente.

CUADRO 1 -Periodo requerido de congelación a la temperatura indicada:

Temperatura Grupo 1 Grupo 2
(en días) (en días)

5º F	(-15ºC)	20 30
10º F	(-23º C)	10 30
20º F	(-28ºC)	6 12

- i. El grupo 1 comprende productos en pedazos separados que no excedan de 6 pulgadas de espesor o arreglados en estantes separados con capas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o almacenados en jaulas o cajas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o arreglados en bloques sólidamente congelados que no excedan de 6 pulgadas de espesor.
- ii. El grupo 2 comprende productos en pedazos separados que no excedan de 6 pulgadas de espesor o arreglados en estantes separados con capas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o almacenadas en jaulas o cajas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o arreglados en bloques sólidamente congelados que no excedan de 6 pulgadas de espesor.
- iii. El producto sometido a esa refrigeración o los recipientes del mismo estarán espaciados dentro del congelador de tal manera que permitan la libre circulación del aire entre las piezas de carne capas, bloques, cajas, barriles y toneles, a fin de que la temperatura de la carne por todas partes sea rápidamente reducida a no más de 5ºF (-15º C) -10º F (-23º C) -20ºF (-28º C).
- iv. En lugar de los métodos descritos en el Cuadro 1, el tratamiento puede consistir en refrigeración a una temperatura de -32º C en el centro de las piezas de carne o de la congelación comercial en seco al vacío.
- v. Durante el periodo de refrigeración, el producto será mantenido separado de otros productos y bajo la custodia del inspector veterinario en salas o compartimiento equipados y asegurados con sello o cerradura del Departamento de Servicio de Inspección. Las salas y compartimientos que contengan productos en refrigeración estarán equipados de termómetros exactos colocados en el nivel más alto o encima del nivel más alto a que estén almacenados los productos y alejados de los serpentines de refrigeración. Después que haya terminado la congelación prescrita de la carne de cerdo que ha de usarse en la preparación de los productos enumerados en el párrafo b) de esta sección se mantendrá la carne de cerdo bajo inmediata vigilancia de un inspector veterinario hasta que esté preparada en su forma definitiva como uno de los productos enumerados en el párrafo b) de esta sección o hasta que se traslade bajo control de un inspector veterinario a otro establecimiento autorizado para su preparación en tal forma definitiva.

3. Curación

- i. Salchicha: La salchicha puede ser embutida en envoltura animal, envoltura de hidrocélulosa o en bolsas de tela. Durante cualquier etapa del tratamiento de la salchicha para la destrucción de la triquina viva, excepto como se estipula en el Método 5, estas cubiertas no estarán bañadas de parafina o de una sustancia similar, ninguna salchicha será salvada durante cualquier periodo de secamiento prescrito. En la preparación de la salchicha podrá utilizarse uno de los siguientes métodos:

Método 1: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgadas de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 1½ kg. de sal por cada 100 kg. de salchichas no embutida. Después de embutirse, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3,5 pulgadas medidas en el momento del embutido se mantendrán en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura de no menos de 7,2° C excepto que en la salchicha de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden de 1 y 3/8 pulgadas de diámetro medidas en el momento del embutido, el periodo de secamiento puede reducirse a 15 días. En ningún caso, se sacará la salchicha de la sala de secamiento en menos de 25 días contados desde la fecha en que le fue agregado el material de curación, excepto que las salchichas de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden del tamaño especificado, pueden sacarse al terminar un periodo de 20 días contados a partir de la fecha en que se haya agregado el material de curación. Las salchichas en envolturas que excedan de 3,5 pulgadas de diámetro, pero no de 4 pulgadas en el momento del embutido se mantendrán en la sala de desecación no menos de 35 días a una temperatura no menor de 7,2° C y en ningún caso se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 40 días contados a partir de la fecha en que se agregó el material de curación, excepto que las salchichas de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden del tamaño especificado, pueden sacarse al terminar un periodo de 20 días contados a partir de la fecha en que se haya agregado el material de curación. Las salchichas en envolturas que excedan de 3,5 pulgadas de diámetro, pero no de 4 pulgadas en el momento del embutido se mantendrán en la sala de desecación no menos de 35 días a una temperatura no menor de 7,2° C y en ningún caso se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 40 días contados a partir de la fecha en que se agregó el material de curación.

Método 2: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgadas de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 1 ½ kilos de sal por cada 100 kilos de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3 ½ pulgadas medidas en el momento del embutido serán ahumadas no menos de 40 horas a una temperatura no menor de 26° C y finalmente mantenidas en una sala de desecación no menos de 10 días a una temperatura no menor de 7° C. En ningún caso, sin embargo, se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 18 días desde que fueron agregados, los materiales de curación. La salchicha que exceda de 3½, pero de 4, de diámetro en el momento del embutido se mantendrá en la sala de secamiento, después del ahumado indicado anteriormente, no menos de 25 días a una temperatura no menor de 7° C, pero en ningún caso se sacará de la sala de secamiento en menos de 33 días desde la fecha en que se agregaron los materiales de curación.

Método 3: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de ¾ de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 1½ kg de sal para cada 100 kg de salchicha no embutida. Después de mezclarse con la sal y demás materiales de curación y antes de rellenarse, la molida o picada se mantendrá a una temperatura no menor de 1° C durante no menos de 36 horas. Después de embutirse las salchichas se mantendrán a una temperatura no menor de 1° C por un periodo adicional suficiente para que haya un total de no menos de 144 horas desde el momento en que se agregaron los materiales de curación a la carne, o las salchichas se mantendrán por el tiempo especificado en un medio de curación a la salmuera de no menos de 50 grados de concentración (medidos con el salómetro) a una temperatura no menor de 7° C. Finalmente, las salchichas que no excedan de un diámetro de 3½" medidas en el momento del embutido serán ahumados por 12 horas por los menos. La temperatura de la sala de ahumado durante este periodo en ningún momento será de menos de 32° C y durante 4 horas consecutivas de este periodo la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura de 59° C. Las salchichas que excedan de 3½", pero no de 4, de diámetro en el momento del relleno serán ahumados siguiendo la curación prescrita, durante un periodo de 15 horas. La temperatura de la sala de ahumado durante el periodo de 15 horas no será en ningún momento menor de 32° C y por 7 horas consecutivas de este periodo la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 59° C se alcanzará gradualmente durante un periodo de no menos de 4 horas.

Método 4: La carne molida en pedazos que no excedan de un cuarto de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 1 Kg. de sal por cada 100 Kg. de salchichas no embutidas. Después de mezclarse la sal y otros materiales de curación y antes de embutirse, la carne molida o picada se mantendrá como masa compacta de no más de 6" de profundidad a una temperatura no menor de 2º C durante no menos de 10 días. Al terminar este periodo de retención, la salchicha será embutida en envolturas o bolsas de tela que no excedan de 3½" de diámetro, medidas en el momento del embutido.

Después de rellenarse, las salchichas se mantendrán en la sala de secamiento a una temperatura no menor de 7º C durante un resto del periodo de 35 días a contar desde el momento en que agregaron los materiales de curación a la carne. En cualquier momento después del embutido, si el empresario del establecimiento lo estima conveniente, el producto puede ser calentado en un baño de agua por un periodo que no exceda de 3 horas a una temperatura no menor de 29º C o sometido a ahumado a una temperatura no menor de 29º C o el producto puede ser calentado y ahumado como se especifica. El tiempo dedicado al calentamiento y ahumado sin embargo será adicional al periodo de retención de 35 días especificado.

Método 5: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de ¾" de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 1 Kg. de sal para cada 100 Kg. de salchicha no embutida. Después de embutirse las salchichas se mantendrán no menos de 65 días a una temperatura no menor de 7º C. Las envolturas de las salchichas preparadas por este método pueden ser bañadas en cualquier etapa de su preparación antes o después del periodo de retención con parafina y otra sustancia aprobada por el Departamento de Normas y Control.

- ii. Capocollo (apícola, capocola). Las agujas de cerdo deshuesadas para el capocollo serán curadas en una mezcla de curación en seco que contengan no menos de 2 Kg. de sal por cada 100 Kg. de carne por un periodo de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 2º C. Las puntas o agujas, antes o después de la curación, no serán sometidas a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se puede permitir el lavado superficial. Después de embutirse el producto, será ahumado por un periodo de no menos de 30 horas a una temperatura no menor de 29º C y será finalmente mantenido en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 7º C.
- iii. Coppa. Las puntas de cerdo deshuesadas para coppa serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 2 kilos de sal por cada 100 kilos de carne durante un periodo de no menos de 18 días a una temperatura no menor de 2º C. Si la mezcla de curación se aplica a las puntas por el procedimiento conocido como batido, se añadirá una pequeña cantidad de salmuera. Durante el periodo de curación de las puntas ser compuestas de acuerdo a cualquiera de los métodos usuales de composición, incluida de salmuera o seca si se desea. Las puntas no serán sujetas, durante o después de la curación, a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se permitirá el lavado superficial. Después de embutirse, el producto se mantendrá en una sala de secamiento no menor de 35 días a una temperatura no menor de 7º C.
- iv. Jamones y brazuelos de cerdo. En la curación de jamones y brazuelos se podrá utilizar cualquiera de los siguientes métodos:

Método 1: Los jamones y brazuelos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco no menos de 40 días a una temperatura no menor de 2º C. Se colocarán los jamones y brazuelos sobre la sal, empleando no menos de 1½ Kg. para cada 100 Kg. de producto, y la sal se aplicará de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Cuando estén colocados para su curación, los productos pueden ser bañados con salmuera si así desea. Por lo menos una vez durante el procedimiento de curación los productos serán compuestos y se aplicará sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirar los productos de la curación pueden remojar en agua a una temperatura no mayor de 21º C durante no más de 15 horas durante las cuales el agua puede cambiarse una vez; pero no se someterán a ningún otro tratamiento con el objeto de quitar la sal a la carne, salvo que permite un lavado superficial. Los productos serán finalmente secados o ahumados no menos de 10 días a una temperatura no menor de 35º C. compuestos y se aplicará sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirar los productos de la curación pueden remojar en agua a una temperatura no mayor de 21º C durante no más de 15 horas durante las cuales el agua puede cambiarse una vez; pero no se someterán a ningún otro tratamiento con el objeto de quitar la sal a la carne, salvo que permite un lavado superficial. Los productos serán finalmente secados o ahumados no menos de 10 días a una temperatura no menor de 35º C.

Método 2: Los productos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco a una temperatura no menor de 2º C por un periodo de no menos de 3 días por cada ¼ de kilo de peso bruto de cada artículo. El tiempo de curación de cada lote de tales productos se calculará a base del peso

del artículo mas pesado del lote. Los productos curados por este método, antes de ser colocados en la curación serán bañados con una solución de salmuera de no menos 100 grados de concentración (medidos por el salómetro) inyectándose 113 Kg. de la solución en la pierna y una cantidad igual a lo largo del lado lateral de los huesos (fémur). Los productos serán colocados en la sal empleándose no menos de 1½ kg. de sal por cada 45 kg. de producto, aplicándose la sal de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Por lo menos una vez durante el procedimiento de curación, los productos serán revisados y compuestos y se aplicará sal adicional si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierto. Después de retirarlos de la curación los productos pueden ser remojados en agua a una temperatura no mayor de 21º C durante no más de 4 horas, pero no se someterán a ningún otro tratamiento con el objeto de quitarle la sal a la carne, salvo que se permite un lavado superficial. Los productos serán luego secados o ahumados no menos de 48 horas a una temperatura no menor de 26,6º C y finalmente, serán mantenidos en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 7º C.

- v. Lomos deshuesados de cerdos y puntas de lomo. En lugar del calentamiento o refrigeración para destruir la posible triquina viva en los lomos deshuesados de cerdos, los lomos pueden ser curados por un periodo de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 2º C por medio de uno de los siguientes métodos:

Método 1: La aplicación de una mezcla de curación de la sal seca que contenga no menos de 2 kilogramos de sal por cada 45 kilos de carne.

Método 2: La aplicación de una solución de salmuera de no menos de 80º de concentración (medidos con el salómetro) sobre la base de no menos de 27 kilos de salmuera por cada 45 kilos de carne.

Método 3: La aplicación de una solución de salmuera añadida a la curación de sal seca aprobada, siempre que la solución de salmuera no sea de menos de 80º de concentración (medidos con el salómetro).

- vi. Después de retirarse de la curación los lomos pueden ser remojados en agua durante no más de 1 hora a una temperatura no mayor de 21º C o lavados bajo rociado, pero no se someterán durante o después del procedimiento de curación, a ningún otro tratamiento para extraer la sal.
- vii. Después de la curación, serán los lomos ahumados durante no menos de 12 horas. La temperatura mínima de la sala de ahumado durante este periodo en ningún momento será menor de 37,5º C y por 4 horas consecutivas de este periodo la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 51,5º C.
- viii. Finalmente, el producto se mantendrá en una sala de secamiento por un periodo de no menos de 12 días a una temperatura no menor de 7º C. Finalmente, el producto se mantendrá en una sala de secamiento por un periodo de no menos de 12 días a una temperatura no menor de 7º C.
- ix. Instrucciones Generales: Cuando sea necesario cumplir con los requisitos de esta sección, las salas de ahumados, salas de secamiento y otros compartimientos usados en el tratamiento de la carne de cerdo para destruir la triquina viva serán equipados adecuadamente por el empresario del establecimiento autorizado con termómetros automáticos exactos. Los Inspectores Veterinarios están autorizados para aprobar el uso de esos termómetros en la sala de ahumado de salchichas, sala de secamiento y otros compartimientos cuando se determine que dan servicio satisfactorio, y para rechazar y exigir que se suspenda su uso, para los fines de las disposiciones de esta sección cualquier termómetro (incluidos los automáticos) del establecimiento cuando se determine que no son exactos o no confiables.

PARTE F

SUBPARTE III

- 1). Rotulación de productos químicos, aditivos conservadores, cereales, especias, etc., con etiqueta de “ retenido “.
- 2). Pesticidas químicos y otros residuos en los productos
- 3). Aprobación de sustancias para uso en la preparación de productos.

1. ROTULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS, ADITIVOS, CONSERVADORES, CEREALES, ESPECIAS, ETC. CON ETIQUETA DE “RETENIDO”

Cuando cualquier producto químico, aditivo conservador, cereal, especia u otra sustancia esté destinada para su uso en un establecimiento autorizado será examinado por un inspector veterinario y, si lo encuentra inadecuado o inaceptable para el uso a que esté destinado o si la decisión final respecto a su aceptación a plaza pendiente de examen de laboratorio y otro examen, el empleado fijará una etiqueta “retenido” a la sustancia o envase de la misma. La sustancia así rotulada se mantendrá separada de otras sustancias como lo exija el inspector veterinario y no será usada hasta que se quite la etiqueta, lo que hará solamente un inspector veterinario después de decidir que la sustancia puede ser aceptada o, en el caso de una sustancia inaceptable, cuando sea retirada del establecimiento.

2. PESTICIDAS QUÍMICOS Y OTROS RESIDUOS EN LOS PRODUCTOS

- a. Ingredientes no cárnicos. Los residuos de pesticidas aditivos para alimentos y aditivos colorantes y otras sustancias dentro o encima de los ingredientes (que no sean carne, productos alimenticios de carne) usados en

la formulación de productos no excederán los niveles permitidos por el Reglamento, y los ingredientes que no sean de carne deberán cumplir los requisitos del Reglamento.

- b. Productos y carne, productos derivados de la carne y otros productos alimenticios de carne usados como ingredientes. Los productos usados como ingredientes de productos no llevarán ni contendrán residuo de pesticidas químicos, aditivo alimentario o aditivo colorante en exceso del nivel permitido por el reglamento, u otra sustancia que esté prohibida por el Reglamento o que de otra manera adultere los productos.
 - c. Normas y procedimientos. El Jefe de Servicio de Normas de Control dará instrucciones a los inspectores veterinarios en las que se especificarán las Normas y Procedimientos, para determinar cuando los ingredientes de productos acabados en cumplimiento de esta sección. Copias de tales instrucciones se pondrán a la disposición de las personas interesadas que las soliciten al Jefe de Servicio de Normas de Control.
- 3. APROBACIÓN DE SUSTANCIAS PARA USO EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS**
- a. Ningún producto podrá contener sustancia alguna que lo adultere o que no esté aprobada por el reglamento o en casos específicos por el Jefe de Servicio de Normas de Control.
 - b. b) Requisitos para el uso de salitre (nitrito) y ascorbato de sodio o eritorbato (isoascorbato) de sodio en el tocino. Se utilizará nitrito de sodio en una proporción de 120 ppm entrantes o una cantidad equivalente de nitrito de potasio (148 ppm entrantes), y se utilizarán 550 ppm de ascorbato de sodio o eritorbato (isoascorbato) de sodio. El ascorbato de sodio o el eritorbato de sodio tiene un peso molecular de aproximadamente 198. Las formas hidratadas de estas sustancias se ajustarán para obtener el equivalente de 550 ppm de ascorbato de sodio o eritorbato de sodio.
 - c. Bajo declaración las siguientes pueden ser añadidas a los productos:
 1. -Sal común, azúcares aprobados sacarosa (azúcar de caña o de remolacha), azúcar de arce, dextrosa, azúcar invertida, miel sólidos de sirope de maíz, jarabe de maíz y sirope de glucosa, humo de madera, vinagre, saborizantes, especias, nitrato de sodio, nitrito de potasio y otras sustancias especificadas en el cuadro del apartado 4 de este párrafo pueden agregarse a los productos bajo las condiciones, si las hay, especificadas en esta parte o en otro punto del Reglamento.
 2. -Pueden añadirse otros sabores artificiales inocuos a los productos con la aprobación de la Dirección de Normas de Control en casos específicos.
 3. -Se pueden aplicar materias colorantes y tintes que no sean los especificados en el cuadro del apartado 4) de este párrafo a los productos mezclados con grasas clarificadas, aplicados a envolturas de embutidos naturales o artificiales y aplicados a las envolturas que contengan productos si son aprobados por el Jefe de Servicio de Normas de Control en casos específicos. Cuando cualquier materia colorante o tinte sea aplicada a las envolturas, no deberá haber penetración del color en el producto. Cuando cualquier materia colorante o tinte se agregue a la grasa de pastelería que contenga sabor artificial, el producto será envasado en recipientes convencionales redondos para grasa de pastelería con una capacidad de no más de 1.361 kg.
 4. -Las sustancias especificadas en el siguiente cuadro son aceptables para su uso en la preparación de productos, siempre que se destinen a los fines indicados, dentro de los límites de las cantidades declaradas y bajo otras condiciones especificadas en el Reglamento.

PARTE G

CONTROL Y DESTINO DE MATERIAS INCOMESTIBLES Y RECHAZADAS

(Controles oficiales de materias incomedibles y rechazadas hasta que sean destruidas o se hagan de otro modo inutilizables para el consumo humano o sean retiradas y como consecuencia excluidas del establecimiento)

- 1). Destino de productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor; sellado del digestor
- 2). Destino de productos rechazados en los establecimientos autorizados que no tengan tanques de digestor
- 3). Grasas clarificadas incomedibles preparadas en los establecimientos autorizados
- 4). Las canales de ganado rechazado en la inspección ante-mortem deben pasar a través de áreas donde haya productos comestibles
- 5). Canales de animales muertos

1. DESTINO DE PRODUCTOS RECHAZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS QUE TENGAN TANQUES DE DIGESTO, SELLADO DEL DIGESTOR

- a. A las canales, partes de canales y otros productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor, salvo lo estipulado en otro lugar de esta Parte, se les dará el destino siguiente:
 1. Se sellará primero la abertura inferior del digestor por un inspector, excepto cuando se halle conectado con una línea de aire, luego, los productos serán colocados en el digestor en su presencia, después la abertura superior será sellada por dicho inspector, quién después se cuidará de que el contenido del di-

gestor esté a bastante calor durante un tiempo suficiente para destruir dicho contenido al efecto de que no pueda usarse para el consumo humano.

2. El uso de equipo como trituradores o desmenuzadores en la preparación, previa al depósito en el digestor de productos no comestibles se ha observado que da al material un carácter y aspecto de no comestible. Por lo tanto, si los productos rechazados son triturados y desmenuzados, los sistemas de traslado, tanques de clarificación y otro equipo usado en el manejo subsiguiente de materiales triturados y desmenuzados, no tendrán que ser guardados bajo llave ni sellados durante las operaciones de depósito en el digestor. Si los tanques de clarificación y otro equipo contienen materiales rechazados no triturados ni desmenuzados, el equipo será sellado como se estipula en el apartado 1) de este párrafo. Si el material triturado o desmenuzado no es clarificado en el establecimiento donde se produjo deberá ser desnaturalizado antes de salir del establecimiento.
- b. Los sellos del digestor sólo podrán ser rotos por un inspector y solamente después de que el contenido del mismo haya sido tratado como se prescribe en el párrafo a) de esta sección. La grasa clarificada derivada del material rechazado será retenida hasta que un inspector haya tenido la oportunidad de determinar si está conforme a los requisitos del Reglamento.
- c. A las canales rechazadas se les podrá dar destino, con la aprobación del inspector, según dispone el Reglamento en lugar de depositarlas en el digestor.

2. DESTINO DE PRODUCTOS RECHAZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS QUE NO TENGAN TANQUES DE DIGESTOR

- a. Las canales, partes de canales y otros productos rechazados en un establecimiento autorizado que no tenga digestor serán destruidos en la presencia de un inspector por incineración o desnaturalización con ácido carbólico crudo, un desinfectante de creosota o una fórmula consistente en una parte de colorante verde Nº 3, 40 partes de agua, 40 partes de un detergente líquido y 40 partes de aceite de limoncillo o cualquier otro material patentado aprobado por el Servicio de Inspección en casos específicos. Cuando dichos productos vayan a ser desnaturalizados, excepto en el caso de animales muertos que no hayan sido desangrados y limpiados, tal agente podrá aplicarse por inyección. El agente desnaturalizador debe ser depositado en todas las porciones de la canal o el producto en la cantidad necesaria para imposibilitar su uso para fines de alimentación.
- b. Se eliminarán todas las canales y partes rechazadas a causa del ántrax en los establecimientos autorizados sin digestor, 1) por incineración completa; 2) por desnaturalización completa y total con ácido carbólico crudo, o un desinfectante de creosota, y luego se les dará destino que estipula el reglamento.

3. GRASAS CLARIFICADAS NO COMESTIBLES PREPARADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

La grasa animal clarificada derivada de materiales rechazados y otros materiales no comestibles en los establecimientos autorizados será desnaturalizada para distinguirla de un producto comestible, ya sea por desperdicios de baja calidad agregados durante la clarificación, o añadiéndole a la grasa y mezclándolo completamente con ella, aceite desnaturalizador, aceite comestible Nº 2, o brucina disuelta en una mezcla de alcohol y aceite de pino y aceite de romero, y podrá ser transportada en el comercio de acuerdo con el reglamento.

4. LAS CANALES DE GANADO RECHAZADO EN LA INSPECCIÓN ANTEMORTEM DEBEN PASAR A TRAVÉS DE ÁREAS DONDE HAYA PRODUCTOS COMESTIBLES

Las canales de ganado que haya sido rechazado en la inspección ante-mortem no serán conducidas a través de salas o compartimiento en los cuales se preparen, manipulen o almacenen productos comestibles.

5. CANALES DE ANIMALES MUERTOS

- a. Con excepción de los animales en el camino que sean recibidos con el ganado destinado al sacrificio en un establecimiento, ningún animal muerto o parte de la canal de un animal que murió de otra manera que no será por sacrificio, puede traerse al local de un establecimiento autorizado a menos que se haya obtenido un permiso por adelantado del supervisor de red.
- b. Bajo ninguna circunstancia las canales de animales que hayan muerto de otra manera que no sea por sacrificio, o cualquier parte de las mismas, serán introducidas en ninguna sala compartimiento donde se prepare, manipule o almacene cualquier producto comestible.

PARTE H

REINSPECCION DE CARNE DESHUESADA

(Requisitos relativos a la reinspección de carne deshuesada que se utilice para cocción, enlatado, envasado, empaquetado, congelación y otros métodos de elaboración en establecimientos extranjeros habilitados para exportar)

- 6). Definición
- 7). Aplicación
- 8). Instalaciones y servicios
- 9). Designación del lote

- 10). Procedimientos
- 11). Inspección por lotes
- 12). Inspección en la línea
- 13). Registros
- 14). Planes de muestreo y criterios de aceptación-rechazo
- 15). Descripción y clasificación de los defectos

1. DEFINICIÓN

El programa de reinspección de carne es un procedimiento obligatorio de control de la calidad que se basa en la inspección de muestras del producto seleccionados aleatoriamente para garantizar su continua identidad, limpieza y salubridad.

2. APLICACIÓN

Los requisitos relativos a la reinspección de carne deshuesada se aplican a toda la carne deshuesada de las canales y cabezas de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinados a cocción, enlatado, envasado, empaquetado, congelación y otros métodos de elaboración en establecimiento que preparen productos cárnicos para exportación. La reinspección de carne deshuesada no se aplica a los cortes al por mayor envasados y debidamente rotulados, como por ejemplo ruedas o tajadas interiores y exteriores, jarretes, salomillos, faldas, ombligos, partes del cuarto delantero, carne del pecho, espadillas, filetes, etc.

3. INSTALACIONES Y SERVICIOS

La dirección de la planta se encargará de disponer todo lo que sea común a todos los procedimientos de la reinspección:

- Designar una zona de inspección con luz y servicio adecuados para lavarse las manos y limpiar las herramientas antes de proceder a las operaciones de corte y deshuesado.
- Facilitar un empleado para que inspeccione y extraiga materias extrañas de las canales antes de proceder al deshuesado.
- Deshuesar la carne de manera que se obtenga un producto limpio y salubre.
- Proporcionar instalaciones para la inspección, una mesa que no se oxide, iluminación de 50 bujías-pie (1 bujía-pie = 10,7639 lux) y ayuda suficiente para el inspector.

4. DESIGNACIÓN DEL LOTE

Se entiende por lote para inspección, el producto proveniente de una especie o tipo de carne de bovinos, porcinos, ovinos, etc. Puede ser una combinación de carne deshuesada, como por ejemplo provenientes de los cuartos traseros y delanteros o carne de jarretes y recortes magros, o cualquier combinación de carne de jarretes y recortes magros, o cualquier combinación de carne deshuesada de un solo tipo, según los procedimientos operativos acostumbrados. La determinación de la definición de lote la lleva a cabo el Inspector Veterinario. Siempre que sea posible se considera "lote" a efecto de inspección, toda la producción del artículo identificable durante un turno.

Para fines de control en operaciones grandes, se puede considerar el producto de cada línea de deshuesado como lote por separado que haya de inspeccionarse cuando se identifique y se controle por separado. "Producto de fuente común": Cuando el producto proveniente de una sola fuente de deshuesado se lleve a dos lugares distintos (por ejemplo, para la elaboración, y para enviarlo), dicho producto se considera como "fuente común". Asimismo, si varias mesas de deshuesadas combinan productos que mandan a una sola cinta transportadora y dicho producto se destina luego a diversos lugares, el producto se considerará todo como de "fuente común".

5. PROCEDIMIENTOS

El inspector veterinario se guiará por la circunstancia que indiquen las necesidades, capacidad e historial de cumplimiento del establecimiento para elegir el procedimiento posible de la carne deshuesada.

El jefe de Inspección Veterinaria examinará y aprobará el programa de reinspección de carne deshuesada de cada uno de los establecimientos. Los procedimientos de reinspección pueden dividirse en "inspección por lotes" e "inspección en la línea":

1. **Inspección por lote:** Corresponde a la dirección de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables al Inspector Veterinario, e identificar y reacondicionar debidamente los lotes rechazados.

El inspector veterinario

- a. Después de que se haya reunido por completo el lote, determinará su peso (en kilogramos) y elegirá el plan de muestreo indicado en el cuadro 1.
- b. Elegirá al azar el número necesario de paquetes del lote en proporción a las distintas marcas en clave, y extraerá de los paquetes muestras de 5 kilogramo.
- c. Examinará minuciosamente el producto, clasificará sus defectos utilizando los criterios relativos a defectos (cuadros II o III) y determinará la aceptación o rechazo de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo (Cuadro I).
- d. Después del reacondicionamiento, reinspeccionará el lote rechazado tomando un número de muestras según un plan más estricto que el original.

2. Inspección en la línea:**a. Para ser habilitada, la planta deberá:**

1. Tener un buen historial de preparar un producto limpio,
2. Estar aprobada por la inspección veterinario, y
3. Asignar personal competente para:
 - i. Tomar muestras del producto, examinar las muestras y clasificar debidamente los defectos. El lugar de toma de muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes. Clasificar debidamente los defectos. El lugar de toma de muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes.
 - ii. Tomar muestras de 2 kilos de cada línea de producción o de cada fuente común, cada media hora como mínimo (promedio).
 - iii. Evaluar los límites individuales de las muestras de 15 kilos y los límites del total acumulativo.
 - iv. Rechazar, retener y reacondicionar el producto cuando los defectos excedan de los límites.
 - v. Antes de reanudar la inspección en la línea, seguir los procedimientos de inspección de 30.000 kilos o de la producción de dos días (lo que sea menor).

b. El Inspector Veterinario:

1. Se asegurará de que el personal de la planta juzga debidamente los defectos,
2. Inspeccionará una muestra de 15 kilos cuatro veces al día o dos muestras de 15 kilos en cada visita de inspección, o el producto que se encuentre disponible en el momento de la visita,
3. Observará la limpieza de las canales antes de la operación de deshuesado,
4. Si se alcanza un límite de rechazo, confirmará que todo el producto se limpia y vuelve a inspeccionarse,
5. Si el personal de la planta aprueba un producto inaceptable, aplicará los requisitos relativos al muestreo por lotes bajo su estrecha vigilancia hasta que crea que puede reanudarse la inspección que lleva a cabo el personal de la planta,
6. Se asegurará de que el rechazo del producto por parte del personal de la planta va seguido de inspección por lotes hasta que se produzcan 30.000 kilos o de la producción de dos días de productos deshuesados antes de que se reanude la inspección en la línea. Si el lote consiste en producto proveniente de "fuente común", el inspector veterinario:
 - i. Examinará el producto en la línea se indica en "Inspección por lotes".
 - ii. Después de inspeccionar 30.000 kilos o de la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en la producción total (incluido el producto destinado a nueva elaboración).
 - iii. Si se rechaza un lote, se volverán a inspeccionar por lotes todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 30.000 kilogramos o la producción de dos días.

6. REGISTROS

El establecimiento productor llevará registros de todas las inspecciones y los resultados de las mismas. El establecimiento que envíe y el que reciba el producto llevarán registros de cada remesa de carne deshuesada. En el registro se anotará la fecha, descripción del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del Inspector Veterinario y/o el Jefe de éste.

7. PLANES DE MUESTREO Y CRITERIO DE ACEPTACIÓN-RECHAZO

Utilice el Cuadro I a fin de elegir un plan de muestreo para reinspeccionar la carne deshuesada y determinar el tamaño de la muestra representativa de carne que vaya a tomarse de cada lote designado. En cada uno de los planes, el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras. lote designado. En cada uno de los planes, el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras.

En el Cuadro I figura el número de defectos importantes y graves y el número total de defectos que se habrán de utilizar como criterio para determinar la aceptación o rechazo de los lotes de carne deshuesadas que se hayan inspeccionado.

8. DESCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS DEFECTOS

Utilícese el Cuadro I para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

PART E I**CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y FARMACÉUTICOS**

(Requisitos del programa de análisis de residuos en los productos de carne y de aves que se preparen para su exportación a los Estados Unidos, límites de tolerancia y acción en Estados Unidos).

- A. Programa de Control de Residuos Biológicos
- B. Límites oficiales de tolerancia-acción

1. Residuos químicos potenciales

- a. Hidrocarburos clorados -Cuadro
- b. Organofosforados -Cuadro II
- c. Metales pesados – Cuadro III

2. Residuos potenciales de productos farmacéuticos

- a. Productos farmacéuticos-Generales: Cuadro IV
- b. Sulfamidas: Cuadro V
- c. Antibióticos: Cuadro VI
- d. Hormonas: Cuadro VII

A. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS BIOLÓGICOS

1. DEFINICIONES

1. JEFE DE DIVISIÓN DE INSPECCIÓN PRODUCCIÓN ANIMAL. Veterinario, Jefe del Sistema de Inspección de Carne del país.
2. INSPECTOR VETERINARIO JEFE. Jefe del Servicio responsable de los controles higiénico-sanitarios en una planta frigorífica o establecimiento.
3. RESIDUOS BIOLÓGICOS. Sustancia que en el momento del sacrificio queda en los tejidos como resultado del metabolismo o por exposición, pesticidas, hormonas, sustancias promotoras del crecimiento, tratamiento químico y terapéutico o profiláctico de animales.
4. LIMITE DE TOLERANCIA. Es la máxima cantidad permitible de residuos biológicos.
5. VIOLACIÓN. Cuando los residuos biológicos se encuentran por sobre los límites establecidos.
6. NIVEL DE ACCIÓN. Cuando el residuo biológico en la muestra alcanza 60 a 90 por ciento del límite establecido de tolerancia.
7. NIVEL DE ALERTA. Cuando el residuo biológico en la muestra compuesta alcanza 30 a 59 por ciento del límite establecido de tolerancia.
8. LOTE. Cargamento (embarque) de animales procedentes de un establecimiento o estancia de un área determinado.

2. FASE OBJETIVA

El propósito de esta fase del Programa es detectar e identificar establecimiento o estancias que tiene problemas de residuos biológicos y aquellas de áreas libres.

1. PROCEDIMIENTO

- a. El Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento, recibirá del Gerente de Fábrica la "Orden de Matanza" del día, en la que se consignan el origen y dueño de los animales por lote.
- b. El Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria de la planta, verificará el origen de cada lote de animales presentados para el faenamiento, y en caso de que procedan de áreas libres, la carne podrá ser exportada.
- c. El Servicio de Inspección Veterinaria verificará las marcas de cada animal, así como el Certificado de Salud Animal acompañan y otros documentos oficiales.
- d. Si las marcas pertenecen a un mismo dueño, el lote es aceptado para la matanza. Si las marcas son diferentes, se formarán distintos lotes separados de acuerdo a sus marcas. La planta puede también optar por elegir las marcas del lote para su exportación.
- e. De todos los animales procedentes de áreas no declaradas libres, se tomarán muestras para laboratorio, si se desea exportar.
- f. Una vez que haya sido identificado lote por lote de acuerdo a su origen y/o destino del producto final, se autorizará la operación de matanza. Cada lote será faenado separadamente.

2. COLECCIÓN DE MUESTRAS

Una muestra (tejido) será tomada de una res de cada lote individual, que consistirá en 450 gramos de tejido seleccionado, dependiendo del análisis decidido. La muestra del tejido seleccionado será puesta en una bolsa plástica de polietileno y marcado con la correspondiente al lote del cual proviene.

3. MUESTRAS COMPUESTAS

Pueden ser tomadas con un máximo de (5) muestras individuales en bolsas de polietileno, el grupo de muestras así formado será puesto en un recipiente, constituyendo esto una muestra compuesta.

El jefe del Servicio de Inspección Veterinaria de la Planta enviará las muestras al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN). El Laboratorio del INTN efectuará los análisis de las muestras, cuyos resultados enviará en duplicado al Servicio de Inspección Veterinaria de la planta.

Todos los lotes deben mantener su identidad y deben esperar por el resultado del laboratorio, para ser exportado.

3. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El Jefe de Inspección Veterinaria de la planta anotará el resultado del Laboratorio en una hoja del Programa de Control de Residuos. De acuerdo al resultado del análisis obtenido en el Laboratorio, procederá como sigue:

- a. Autorizará la matanza de los lotes con pruebas negativas, o menos de 19 por ciento del límite de tolerancia.
- b. Las muestras compuestas que arrojen resultado superior a 40 por ciento del límite de tolerancia, será declarado en violación, y no será exportado.

4. ACCIONES A SER TOMADAS POR EL JEFE DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

1. El Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria, deberá mantener archivados separadamente en su oficina, todos los documentos e informes oficiales usados en el Programa de Control de Residuos Biológicos, además de un mapa del país, en el que se sacrifican en la planta frigorífica.
2. El Jefe de Inspección Veterinaria, indicará con alfileres o colores las áreas o establecimientos que han sido muestreados o analizados, conforme a los siguientes resultados:
 - a. Libres de residuos biológicos.
 - b. Con problema.
 - c. Que los resultados aún no han sido recibidos.
3. Elaborará dos listas dependientes, una con los nombres de los establecimientos, proveedores o estancias que han sido analizadas, e incluirá todas las áreas que tiene problema de residuos biológicos. La otra incluirá las áreas declaradas libres.
4. Los informes del Programa de Control de Residuos biológicos se mantendrán al día.
5. Informe diario de la faena.
6. Otros documentos oficiales referentes a Sanidad Animal, Certificado de Origen, etc.
7. Si el análisis del Laboratorio indicase una violación en los niveles de acción o de alerta, el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria informará por escrito a las autoridades del Ministerio de Agricultura y Ganadería (departamento de Acción y Control Pecuario), remitiendo copia del mismo al productor, con el objeto de que se tomen las acciones necesarias para la eliminación del problema.
8. El Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria informará al Departamento de Acción y Control Pecuario del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la acción que haya sido tomada.
9. Reinclusión de las estancias con problemas de residuos tóxicos en la lista de áreas con problemas de residuos biológicos.

5. LA SIGUIENTE GUÍA DEBERÁ SER SEGUIDA

- a. Divídase el lote en sublotos de (5) cinco animales (hasta treinta (30) animales). Tómese las muestras compuestas (5 animales en cada muestras). Si se obtiene resultado negativo (0 a 19%) de las muestras compuestas, el muestreo debe continuarse como la fase objetiva.
- b. Este muestreo deberá continuarse por espacio de por lo menos tres meses, antes de que la estancia o el área sea declarada libre de residuos biológicos.
- c. La duración de la fase objetiva del programa será determinada por el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria, basando su decisión en los resultados obtenidos de los análisis del Laboratorio.

6. FASE SELECTIVA

La fase selectiva del Programa se llevará a cabo solamente después de que las áreas libres hayan sido establecidas. Esta será determinada por el Departamento de Acción y Control Pecuario del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

7. LAS SIGUIENTES PROVIDENCIAS SERÁN APLICADAS

- a. El Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria preparará una lista de las áreas o estancias que en tres análisis sucesivos dieron resultados entre 0 -a 19% -de los límites permisibles. Solamente estos establecimientos serán incluidos en la fase selectiva del Programa.
- b. Una muestra compuesta se tomará por cada (200) doscientos animales provenientes de áreas declaradas libres.
- c. Aún si el resultado del análisis laboratorial diere una violación del límite de tolerancia, el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria quitará de la lista el área declarado libre, y todas las tropas provenientes de dichas áreas serán analizadas como en la fase objetiva del Programa.
- d. Si el resultado de los análisis laboratoriales diere una violación del límite de tolerancia, el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria quitará de la lista el área declarado libre, y todas las tropas provenientes de dichas áreas serán analizadas como en la fase operativa del Programa.
- e. Si el resultado del análisis laboratorial de la muestra da -20 a 39%-de los límites de tolerancia, el Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria enviará dicho establecimiento a la fase operativa del Programa.
- f. Cada lote o sublote, no deberá exceder de cincuenta animales.

8. MUESTREO

1. PRINCIPIO DEL MÉTODO

El método se basa en cálculos estadísticos cuyos resultados atienden a las exigencias de una probabilidad

de aceptación del 95%. Para la determinación del grado de contaminación de las distintas áreas del país, se considerará dividido en cuatro zonas geográficas a saber:

- a. **ZONA I - REGION ORIENTAL:** Norte, La Ruta II -Mcal. Estigarribia (Asunción-Pto. Pdte. Stroessner).
- b. **ZONA II - REGION ORIENTAL:** Sur de la Ruta II -Mcal. Estigarribia (Asunción -Pte. Stroessner).
- c. **ZONA III - CHACO:** Norte noreste de la Ruta IX -Transchaco.
- d. **ZONA IV - CHACO:** Sur y sureste de la Ruta IX -Transchaco.

2. DIETILESTILBESTROL

Por disposición del Decreto Nº 19.268, por el cual se prohíbe el uso de hormonas en el ganado, y otros animales de granja, el dietilestilbestrol no puede emplearse como promotor del crecimiento de animales, solamente con fines terapéuticos en las dosificaciones establecidas para dichos fines, en cuyo caso deberá tenerse en cuenta un periodo de abstención que no deberá ser menor en ningún caso de (7) siete días.

3. MÉTODOS DE ANÁLISIS

El análisis laboratorial para la determinación de residuos biológicos se realiza de acuerdo a las Normas COPANT del 12.3.005 al 12.3021, del método clásico de Mills recomendado por F.D. Los resultados de los análisis son informados en una planilla, cuyo modelo se adjunta.

4. CAPACIDAD

El laboratorio cuenta con personal especializado para tal menester.

Se realizan (4) cuatro muestras por semana, disponer de un Cromatógrafo PERKINERLEMEYER

Modelo F. 11 de procedencia inglesa.

B. LÍMITES OFICIALES DE TOLERANCIA -ACCIÓN

En los cuadros siguientes se presenta el nivel de tolerancia-acción de residuos en ppm y el tejido que ha de analizarse en el caso de cada especie de ganado (bovino, ovino, caprino, porcino y equino) y de aves (pollos, pavos, patos y gansos).

PARTE J

SISTEMAS DE CONTROL HIGIÉNICO SANITARIO:

NORMAS DE PROCEDIMIENTOS EN ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

SUBPARTE I:

Normas de Higiene en el Proceso Operativo.

SUBPARTE II:

Normas de Procedimientos para la Reducción de Microorganismos Patógenos (Escherichia Coli)

SUBPARTE III:

Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP), en Establecimientos Procesadores de Alimentos de Origen Animal destinados al Consumo Humano.

SUBPARTE IV:

Guía oficial de procedimientos para el muestreo y el análisis en la investigación de Salmonella spp. En carnes, aves, y sus productos destinados al consumo humano.

SUB PARTE I: Normas de Higiene en el Proceso Operativo:

- A. A-REGLA GENERAL
- B. B-DESARROLLO DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO
- C. C-IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO
- D. D-MANTENIMIENTO DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO
- E. E-ACCIÓN CORRECTIVA
- F. F-REQUISITO DE GUARDAR REGISTRO
- G. G-VERIFICACIÓN POR INSPECTORES VETERINARIOS DEL MAG

A. REGLA GENERAL:

Cada establecimiento que cuenta con la aprobación oficial desarrollará, y mantendrá Normas de Higiene en el Proceso Operativo por escrito de acuerdo con los requisitos de esta parte.

B. DESARROLLO DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO

- a. La Norma de Higiene en el Proceso Operativo describirá los procedimientos de Higiene que será realizado diariamente, en el establecimiento que cuenta con aprobación oficial, ante y durante la operación, suficiente para prevenir contaminación directa o adulteración del / los productos.
- b. La norma de Higiene en el Proceso Operativo deberá ser firmado por la persona de más alto rango del lugar o de más alto nivel oficial del establecimiento. Esta firma significará que el establecimiento implementará la Norma de Higiene en el Proceso Operativo como está especificado y mantendrá la misma de acuerdo con los

requisitos de ésta parte. La Norma de Higiene en el Proceso Operativo será firmado al iniciarse la implementación y ante cualquier modificación del mismo.

- c. Los procedimientos de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo que van a ser realizados pre-operacional será identificado como tal y estará dirigido, como mínimo, a la limpieza de la superficie de contacto; de las comodidades, equipos y utensilios, como los alimentos.
- d. La Norma de Higiene en el Proceso Operativo especificará la frecuencia con la cual cada proceso de la Norma de higiene va a ser conducido e identificará al empleado del establecimiento responsable por la implementación y mantenimiento de esos procesos.

C. IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO

- a. Cada establecimiento conducirá el Proceso pre operacional de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo antes de comenzar la operación.
- b. Cada establecimiento oficial conducirá todos los procesos de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo con la frecuencia especificada.
- c. Cada establecimiento oficial monitoreará diariamente la implementación de la Norma de higiene.

D. MANTENIMIENTO DE LA NORMA DE HIGIENE EN EL PROCESO OPERATIVO

Cada establecimiento oficial evaluará rutinariamente la efectividad de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y el procedimiento interno para prevenir contaminación directa o adulteración del/los producto / s y lo revisará constantemente para mantenerlos actualizados con respecto a los cambios de comodidades, utensilios, operacional o personal.

E. ACCIÓN CORRECTIVA

- a. Cada establecimiento oficial tomará apropiada acción/es correctiva/s cuando el establecimiento o Inspectores del Servicio Veterinario Oficial del MAG determine que la Norma de Higiene en el Proceso Operativo del establecimiento o el proceso especificado en ello, o la implementación o mantenimiento de la Norma de Higiene, puede tener fallas para prevenir contaminaciones directas o adulteración del/los producto/s.
- b. Acciones correctivas incluye el proceso para asegurar disposiciones adecuadas del producto que puede estar contaminado, restablecer condiciones sanitarias y prevenir que se repita la contaminación directa o la adulteración del producto incluyendo re evaluación apropiada y modificación de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y el proceso especificado en esto.

F. REQUISITO DE GUARDAR REGISTRO

- a. Cada establecimiento habilitado oficialmente mantendrá registro diario suficiente para documentar la implementación y el monitoreo de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y cualquier acción correctiva tomada. El empleado del Establecimiento especificado en la Norma de Higiene como responsable por la implementación y monitoreo del procedimiento especificado en la Norma autentificará ese registro con su firma y fecha.
- b. El registro cuyo requisito se menciona en ésta parte debe ser mantenido en la computadora demostrando que el establecimiento implementa un control apropiado para asegurar la integridad de los datos electrónicos.
- c. Los registros serán mantenidos por lo menos por 6 meses y estarán disponibles por los Inspectores Veterinarios del MAG. Todos estos registros deberán ser mantenidos en el establecimiento oficial por otras 48 horas siguientes de ser completados, después de lo cual puede ser mantenido fuera del sitio debiendo esos registros estar disponibles para el Inspector Veterinario del MAG dentro de un término de 24 horas a su pedido.

G. VERIFICACIÓN POR INSPECTORES VETERINARIOS DEL MAG.

Inspectores Veterinarios del MAG verificarán la adecuación y efectividad de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y el procedimiento especificado internamente para determinar que ellos alcanzan los requisitos de ésta parte. Esa verificación puede incluir:

- a. Revisión de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo.
- b. Revisión de los documentos de registros diarios, la implementación de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y el procedimiento especificado internamente y cualquier acción correctiva o requerida para ser tomada.
- c. Observación directa de la implementación de la Norma de Higiene en el Proceso Operativo y el procedimiento especificado interno y cualquier acción correctiva tomada o requerida a ser tomada, y
- d. Observación directa o prueba para asegurar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

SUB PARTE II: Normas de Procedimientos para la Reducción de Microorganismos Patógenos (E. Coli).

Introducción

El presente documento basa sus delineamientos en la guía oficial de procedimientos para la reducción de Patógenos (E. coli) en productos cárnicos. El mismo constituye una parte importante de las normativas impuestas por la dependencia responsable del Ministerio de Agricultura y Ganadería y que regulan las acciones higiénico sanitarias tendientes a reducir al máximo la producción de enfermedades transmitidas por los alimentos, y que son objeto de una revisión permanente.

Las acciones ejecutadas en las plantas faenadoras, en base a estos delineamientos, cuenta con la fiscalización y seguimiento de la inspección veterinaria oficial, así mismo del Laboratorio de Control Microbiológico de Alimentos, mediante muestreos mensuales y al azar.

Selección al azar de la carcasa

Las muestras deben ser tomadas al azar en la frecuencia establecida, se tomará una muestra por cada 300 carcasas.

Selección de la carcasa

Se utiliza cualquier método de azar conocido, la tabla de números aleatorios, números de azar generados por computadora o el de números a la lotería.

La carcasa a muestrear es elegida al azar de entre el total de las carcasas posibles, con la igual chance de ser seleccionada. El muestreo se realiza sobre carcasa con por lo menos 12 horas de enfriado.

Técnica del muestreo aséptico

Se realiza el muestreo de carcasas con la técnica más aséptica posibles, pues contaminante medioambientales, manos, vestimenta y elementos en general, podrían conducir a resultados analíticos no representativos.

Un sitio específico para el muestreo dentro de la planta, es asignado. Se recomienda la utilización de un carrito o mesada con ruedas, hecha de acero inoxidable, para el transporte de todos los elementos a utilizar durante el muestreo y posterior remisión de la muestra.

Es indispensable la utilización de guantes de goma estéril para el muestreo. Los únicos elementos a entrar en contacto con la superficie estéril del guante deben ser: la muestra propiamente dicha o utensilios estériles.

No toque la parte interior de la bolsa conteniendo la esponja-muestra u otros elementos no estériles.

Cuidado, la superficie externa de la bolsa que contiene la muestra, no es estéril.

Preparativos para el muestreo.

La toma de muestras es realizada por un profesional técnico adiestrado para el efecto, quien es además el responsable de los preparativos previos y su posterior procesamiento.

- a). Se aprestan todos los elementos, medios estériles y otros necesarios para el muestreo.
Todos los materiales a ser utilizados son chequeados antes de ser utilizados.
- b). Se etiquetan las bolsas para la muestra con anterioridad usando marcador o pincel indeleble. Vestir ropa apropiada, como guardapolvos y cubre cabezas, durante el muestreo. Es importante recordar que ropas de calle o vestimenta inapropiada no están permitidas al momento de toma de muestras.
- c). Se limpia y desinfecta la superficie de trabajo o mesada, con una toalla descartable impregnada con solución de 0.05% de hipoclorito de sodio o solución desinfectante equivalente. Toda la superficie de trabajo estará bien seca antes de iniciar las tareas de muestreo.
- d). Se realiza el lavado y cepillado de manos y antebrazo con jabón bactericida, para el secado se utiliza toallas de papel descartable. Emitidas al momento de toma de muestras.

MUESTREO

Materiales:

- 1). Esponjas de poliuretano de 5 x 5 cm. Previamente esterilizadas en bolsas autoclavables individuales (tipo stomacher), dentro de las cuales se mantienen hasta el momento del uso.
- 2). 25 ml de solución de Agua Peptonada Buffer 0.1% estéril.
- 3). Plantilla o cuadrante de aluminio o acero inoxidable, con área interna de 100 cm². (10 x 10 cm), previamente autoclavados y envueltos en papel metálicos en los que se mantienen hasta el momento del uso.
- 4). Guantes de goma estériles, pinzas y tijeras esterilizadas individualmente, algodón estéril.
- 5). Solución desinfectante.
- 6). Mesa o bandeja rodante, para materiales de trabajo.
- 7). Escalera o plataforma rodante.

Material de apoyo

- 1). Formularios protocolares.
- 2). Bolígrafos, marcadores, etiquetas autoadhesivas.
- 3). Bolsas plásticas

Todos los materiales que precisan ser autoclavados, (salvo los medios de cultivo que siguen las indicaciones del fabricante), son sometidos al proceso durante 30 min. a 121° C, y envueltos en papel de aluminio.

TOMA DE MUESTRAS

Una vez seleccionada la carcasa, y previstas la disposición de materiales de apoyo e identificación se ubica el lugar a ser muestreado en la misma, basada en la figura

ANEXO 1.

1. **Localice correcta y efectivamente los sitios de muestreo:**
 - a. costado
 - b. pecho

- c. grupa. Es importante recordar que la secuencia del procedimiento, es para evitar la diseminación de contaminantes existentes sobre la carcasa, yendo del lugar menos al más contaminado.
2. Mantener la esponja estéril dentro de la bolsa, al momento de abrir esta. Cuidando no contaminarla.
3. Destapar con mucho cuidado el frasco que contiene la solución de Agua Peptonada Buffer al 0.1%.
4. Cuidadosamente transferir el contenido del frasco a la bolsa plástica estéril que contiene la esponja para humedecerla. (Aproximadamente 10 ml.)
5. Cerrar muy correcta y cuidadosamente la bolsa plástica conteniendo la solución y la esponja, desde la parte externa de la bolsa hacer que esta última se impregne suficientemente.
6. Con la bolsa plástica aun cerrada, y una lenta presión desde el exterior, retirar la esponja de la solución de agua peptonada buffer al 0.1%, oprimir escurriendo todo excedente de liquido absorbido por la esponja y retenerlo en la porción superior de la bolsa sin liquido.
7. Abrir la bolsa plástica conteniendo la solución y la esponja, cuidando de no tocar la parte interna con los dedos.
8. Vestir los guantes de goma estériles, sin extraerla de su bolsa cuidando de no contaminar la superficie externa del guante.
9. Retirar cuidadosamente de la bolsa plástica la esponja, usando los dedos (índice y medio) de la mano con guantes.
10. Con la otra mano colocar la plantilla o cuadrante sobre carcasa en el sitio a muestrear (costado o flanco). Cuidando de no contaminar los bordes internos del área de muestreo.
11. Sostener el cuadrante con una mano, y con la otra, pasar la esponja por el área de 10 X10 cm². Delimitada por el cuadrante; 10 veces en forma vertical y 10 veces en forma horizontal. La presión debe ser sólo lo suficiente como para sacar sangre de la carcasa, y no como para romper la esponja.
12. Repetir el procedimiento descrito en el punto #11 sobre el pecho, utilizando el mismo lado de la esponja usado para el pecho.
13. Repetir el procedimiento descrito en el punto # 11 sobre la grupa utilizando el lado opuesto de la esponja.
14. Luego del esponjado de la carcasa, inmediatamente volver a introducir la esponja dentro de la bolsa conteniendo la solución y adicionar el resto de la solución (aprox 15 ml.). Teniendo cuidado de no tocar con la esponja el área externa de la bolsa.
15. Retirar el excedente de aire del interior de la bolsa que contiene la esponja cerrar segura y cuidadosamente; luego colocar esta en una segunda bolsa con la identificación correspondiente.
16. Se envía la muestra al laboratorio donde debe ser analizada antes de las 24 hs. del muestreo.

LOCALIZACIÓN DEL LUGAR PARA SACAR MUESTRA PARA E.coli DE LAS CARCASAS DE BOVINOS REFRIGERACIÓN Y ENVÍO DE LA MUESTRA.

Las muestra deben ser enviadas al laboratorio el mismo día de la colecta y las mismas ser colocadas en un recipiente amplio y con suficiente espacio para todas las muestras tomadas, de tal forma que no corran el riesgo de romperse. La refrigeración es también importante (0 – 10°C) es la temperatura correcta pues alteraciones de esta podrían dar resultados no representativos.

Por otro lado las muestras tampoco deben congelarse, no se recomienda colocar excesiva cantidad de refrigerante dentro del recipiente de transporte.

Procedimiento recomendado:

- 1). Utilizar los refrigeradores de gel pre congelados.
- 2). Dentro de un congelador portátil intercalar la muestra con un gel refrigerante, pero evitando que refrigerante y muestra entren en contacto directo, esto podría evitarse colocando una hoja de papel diario o unos trozos de poliuretano (isopor) entre ambos. Mantener las muestras en posición vertical.

PERSONAL: Todo personal laboratorista del establecimiento faenador y oficial del gobierno, así como el supervisor o inspector veterinario de planta, deberán recibir entrenamiento sobre temas relacionados a la Microbiología de los Alimentos.

INSTALACIONES: Las plantas faenadoras deberán contar con áreas específicas destinadas al laboratorio con subdivisiones como: recepción de muestras, preparación de la muestra y laboratorio de análisis propiamente dicho. Estos cuentan con asistencia técnica y fiscalización del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

EQUIPAMIENTO: Los laboratorios deben contar con el equipamiento, apropiado para las tareas a realizar, adecuados programas de mantenimiento, manuales de procedimiento y libro de registros de los equipos.

PROCEDIMIENTO

El laboratorio contará con Manuales de procedimiento y control de la calidad por escrito, disponible y al alcance de los funcionarios y/o laboratoristas. Los manuales deberán incluir temas tales como: bioseguridad, mantenimiento de equipos, mantenimiento de medios de cultivo, técnicas laboratoriales, recepción de muestras y emisión de resultados.

PROCESAMIENTO EN EL LABORATORIO:

Las muestras que llegan al laboratorio son sometidas inmediatamente a refrigeración y los procedimientos de rigor.

Las mismas son procesadas indefectiblemente dentro de las primeras 20 hs. Si más de una muestra es tomada durante un día de trabajo, se las mantiene en refrigeración.

La refrigeración ayuda a limitar la multiplicación de microorganismos presentes, lo cual asegura un resultado correcto.

Los métodos de análisis utilizados:

- a). Para el test de Coliformes genéricos se utiliza la técnica basada en el Manual de Bacteriología
- b). Analítica de la FDA, 8ª. Edición, 1995; capítulo 4 (E. Coli y bacterias coliformes); (Copia de flujograma de trabajos, se adjunta).
- c). El registro de los resultados se realiza de la siguiente forma:
- d). Coliformes totales, fecales y E. coli: ufc x 1cm².

PROCESO ESTADÍSTICO:

Los resultados de los análisis de E. coli son registrados como unidades formadores de colonias por centímetro cuadrado (ufc x cm²). Se registran todos los valores obtenidos en el proceso de muestreo y análisis, aun aquellos valores menores a 1ufc x cm², en una tabla o cuadro para facilitar su evaluación posterior.

Estos registros se realizan en el orden en el que fueron realizados los muestreos, incluyendo todas las informaciones adicionales que podrían ser útiles en la evaluación y las acciones correctivas posteriores.

La información necesaria para cada muestra incluye: el tiempo de la colección, el lugar de faenamiento, número de cámara en el cual se tomó la muestra. Estos registros son permanentemente actualizados y mantenidos en el establecimiento faenador por un mínimo de doce meses y están disponibles ante el requerimiento de las Inspección Veterinaria Oficial.

Cualquier acción correctiva tomada sobre desviaciones en el proceso de control, y detectada mediante muestreos microbiológicos, también es registrada.

En la misma forma, se registran datos de: pérdida de información, inconvenientes en el envío de muestras desde las plantas faenadoras hasta Laboratorios externos

CONTROL DEL PROCESO ESTADISTICO:

La técnica estadística para el control del proceso es una gráfica de trazado en el tiempo, en el cual se miden las variaciones de los resultados en el tiempo, se toman los datos colectados se dibujan o grafican a lo largo del tiempo y se analizan como patrones.

En un desarrollo posterior de la técnica, la gráfica donde los datos son punteados o graficados en el tiempo, muestra un límite superior de control y una línea central (media aritmética). Por encima y debajo de esta línea central se dibujan o plottean, igual numero de resultados; un resultado con valores por encima de la línea superior de control indicará que este resultado sufre alguna variación especial que debe ser atendida. Resultados sobre la línea central (media aritmética) indica simplemente que el proceso se encuentra bajo control.

SUB PARTE III: Sistema de Análisis de riesgos y control de puntos críticos(HACCP), en establecimientos procesadores de alimentos de origen animal destinados al consumo humano.

A. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Establecimientos ubicados en cualquier punto de la República del Paraguay y que se dediquen a la faena de animales y el procesamiento de alimentos de origen animal destinados al consumo humano.

B. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad del sector oficial en la aplicación de la presente norma, está limitada a las acciones de fiscalización, evaluación y certificación de conformidad con la aplicación del sistema en aquellos establecimientos que lo soliciten; lo mismo que la aplicación de sanciones cuando ello corresponda; en tanto que el sector privado, es íntegramente responsable de la planificación e implementación del sistema, lo mismo que la aplicación de todas las medidas correctivas que correspondan.

El compromiso de "Certificación", consiste en una Constancia Oficial de que el Sistema de Control, objeto de Certificación, se encuentra bajo supervisión oficial y de conformidad con las reglamentaciones.

Al mismo tiempo, esta Institución establece que sigue siendo obligatoria la inspección carcasa por carcasa en los establecimientos de faena de animales destinados al consumo humano.

C. DEFINICIONES DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN HACCP

A fin de unificar los criterios en la observación y aplicación del Sistema HACCP, se establecen las siguientes definiciones:

ANÁLISIS DE RIESGOS: Es el proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos; y en consecuencia; deben ser considerados en el plan HACCP.

ACCIÓN CORRECTIVA: son los procedimientos a ser seguidos cuando ocurre una falla o desviación de los límites críticos.

ACCIÓN PREVENTIVA: medidas de cualquier naturaleza, que puedan ser usadas para prevenir un riesgo potencial en el proceso.

ÁRBOL DE DECISIONES: Secuencia lógica de preguntas formuladas en relación con peligros identificados en cada etapa del proceso, cuyas respuestas ayudan en la determinación de los puntos críticos de control (PCC).

AUDITORIA O FISCALIZACIÓN OFICIAL: Procedimiento sistemático para verificar que las actividades y resultados cumplan con lo establecido en el plan HACCP.

CONTROL (SUSTANTIVO): Forma en que se están observando procedimientos correctos y cumpliendo los criterios de control.

CONTROL (VERBO, ACCIÓN): Tomar todas las acciones necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos.

DESVIACIÓN: Cuando no se consigue cumplir con un límite crítico.

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC): Es un punto, paso o procedimiento en la elaboración del alimento en el cual puede aplicarse alguna medida de control para prevenir, eliminar o reducir el riesgo a niveles aceptables.

RANGO: Intervalo que comprende los límites superior e inferior, dentro de los cuales se mueve un límite crítico.

RESPONSABLE TÉCNICO O ASESOR TÉCNICO DEL ESTABLECIMIENTO:

Profesional técnico acreditado oficialmente como responsable de la ejecución del plan.

RIESGO: Es la estimación de la probabilidad de que ocurra un peligro.

RIESGO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: Cualquier condición, física, biológica y/o química que puede poner en peligro la seguridad alimentaria del producto destinada al consumo humano.

Cualquier condición, física, biológica y/o química que puede poner en peligro la seguridad alimentaria del producto destinada al consumo humano.

SISTEMA HACCP: Es el sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, desde la producción primaria, hasta el consumo del mismo.

VALIDACIÓN: Procedimientos que permiten comprobar la eficacia del plan de HACCP.

VALOR OBJETIVO: Es el valor más estricto que un límite crítico, que puede tomarse como objetivo para prevenir la ocurrencia de una desviación. Se conoce también como "target level".

VERIFICACIÓN: La aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia para determinar el cumplimiento del plan de HACCP.

VIOLACIÓN: Se denomina violación al incumplimiento parcial o total de cualquiera de las disposiciones establecidas en este reglamento.

DIAGRAMA DE FLUJO: Es una representación gráfica sistemática de la secuencia de etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto.

ETAPA O FASE: Un punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas desde la producción primaria hasta el consumo final.

INOCUIDAD: Se refiere a la aptitud de un alimento para el consumo humano sin causar daño a la salud.

INSTRUMENTO PARA MONITOREAR EL PROCESO: Un instrumento o artefacto usado para indicar condiciones durante el proceso en un Punto Crítico de Control.

LÍMITE CRÍTICO: valores mínimos o máximos en los cuales un riesgo biológico, químico o físico debe ser controlado en el punto crítico de control para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable la ocurrencia de un riesgo identificado en la protección del alimento.

MEDIDAS DE CONTROL: Medidas aplicadas para prevenir o eliminar un peligro en el alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.

MONITOREO O VIGILANCIA: Secuencia planeada de observaciones o mediciones de los límites críticos para evaluar si un PCC está bajo control.

OFICIAL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO: La persona con mayor autoridad en el lugar de más alto nivel de responsabilidad del establecimiento.

PELIGRO: Cualquier fenómeno biológico, físico o químico asociado a un alimento, que pueda causar un riesgo para la salud del consumidor.

PLAN HACCP: Un documento preparado de conformidad con los principios del sistema

HACCP, para asegurar el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos.

VIGILAR: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observación o mediciones de los parámetros de control para evaluar si su PCC está controlado o no.

D. HACCP : PRINCIPIOS DE APLICACIÓN

D.1-ANÁLISIS DE RIESGOS -ANÁLISIS DE RIESGOS

D.1.a) Todo Establecimiento que tenga implementado un Sistema de Control, y solicite para el mismo la fiscalización oficial del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Dirección de Normas de Control de Alimentos y Subproductos de Origen Animal, deberá tener un equipo responsable del Sistema quien llevará a cabo un Análisis de Riesgos, de acuerdo a la naturaleza del alimento producido, para identificar en relación con el plan HACCP, cuales son los peligros cuya eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para producir un alimento sano y seguro.

El Análisis de Riesgos incluirá los peligros potenciales para la inocuidad del alimento en toda su cadena de producción, los que puedan ocurrir antes, durante y después de entrar en el establecimiento; aquellos de ocurrencia probable, porque históricamente han ocurrido, o porque hay una posibilidad razonable de que ocurran en ese tipo particular de producto alimenticio en ausencia de esos controles.

D.1.b) Debe elaborar un diagrama de flujo o flujograma; describiendo en forma simple y clara, todos los pasos del proceso y flujo de productos que sean responsabilidad del establecimiento, identificando la intención de uso o la forma de consumo del producto terminado. Además se pueden incluir etapas anteriores y/o siguientes al procesamiento que ocurre en el establecimiento, identificando la intención de uso o la forma de consumo del producto terminado. Además se pueden incluir etapas anteriores y/o siguientes al procesamiento que ocurre en el establecimiento, sobre todo si ellos tienen influencia en la inocuidad del producto final; el diagrama deberá ser simple y entendible, tanto para el equipo de HACCP, como para inspectores oficiales o clientes.

D.1.c) Deben considerarse todas las fuentes potenciales de peligro:

- Toxinas naturales
- Contaminantes microbiológicos
- Contaminaciones químicas
- Contaminaciones con pesticidas
- Residuos de medicamentos
- Enfermedades zoonóticas
- Descomposición
- Parásitos
- Uso directo o indirecto de ingredientes o aditivos aprobados o no
- Riesgos físicos

D.2-EL PLAN DE HACCP

D.2.a) Cada establecimiento que solicite la Fiscalización Oficial, deberá presentar a la dependencia pertinente su plan de HACCP por escrito, el mismo abarcará por separado, cada producto elaborado por el mismo, incluyendo las siguientes categorías de elaboración:

- Matanza: todas las especies
- Productos procesados
- Productos crudos: molidos o no
- Productos sin tratamiento térmico
- Productos con tratamiento térmico
- Productos total o parcialmente cocinados
- Productos con aditivos y/o conservadores

D.2.b) Un solo plan de HACCP puede abarcar varios productos dentro de una sola categoría de proceso; siempre que el peligro de inocuidad del alimento; punto crítico de control, límite crítico, y los procesos requeridos para identificarlos sean esencialmente iguales.

D.3-EL CONTENIDO DEL PLAN DE HACCP -EL CONTENIDO DEL PLAN DE HACCP

El plan deberá contemplar los siete principios del HACCP:

D.3.a) Elaborar el análisis de riesgo correspondiente: De acuerdo al Ítem D.1.a) Identificar los peligros, evaluar los riesgos en cada paso, describiendo en detalle las medidas preventivas que serán aplicadas a cada uno de los puntos. Este análisis debe considerar factores que pueden estar más allá del control inmediato del procesador del establecimiento, como la forma de distribución posterior y su probable influencia en el alimento, lo mismo que eventuales diferencias en las instalaciones dentro del establecimiento, para el procesamiento de un mismo producto.

D.3.b) Establecer límites críticos: Se deben listar los límites críticos a ser alcanzados o cumplidos en cada control de Punto Crítico, tendientes a asegurar que se alcancen los estándares establecidos por el MAG.

D.3.c) Establecer procedimientos de monitoreo: Se deben describir los procedimientos y la frecuencia con que serán monitoreados cada Punto Crítico de Control, a los efectos de asegurar el cumplimiento de los Límites Críticos.

D.3.d) Establecer las acciones correctivas: Se deben tener listadas las acciones correctivas, que serán aplicadas cuando ocurran desviaciones de los límites críticos establecidos.

D.3.e) Disponer de un sistema de registro: Se debe adoptar un sistema de registro que documente el monitoreo de los controles de los PCC.

Los registros contendrán en detalle, las observaciones obtenidas durante el monitoreo.

D.3.f) Establecer procedimientos de verificación: Enumerar los procedimientos de verificación y la frecuencia con que las mismas serán efectuadas, siempre acordes a las normativas vigentes.

D.4-FIRMADO Y FECHADO DEL PLAN DE HACCP

D.4.a) Una vez solicitada la Fiscalización Oficial y acordada en conformidad, se firmará un compromiso de implementación del plan de HACCP ante las autoridades oficiales, el que será firmado y fechado por el representante responsable del establecimiento. Esta firma significará la aceptación de la aplicación de la presente reglamentación y el inicio de la implementación fiscalizada en el establecimiento.

D.4.b) El mencionado compromiso deberá llevar la fecha y la firma:

- Para el inicio de la implementación del mismo

- Ante cualquier modificación
 - Para la revalidación anual, establecida en este reglamento
- El incumplimiento del compromiso de parte de un establecimiento para desarrollar e implementar el plan o para operar de acuerdo con los requisitos de esta parte, puede interpretarse como adulteración de los productos elaborados bajo estas condiciones.

E. ACCIONES CORRECTIVAS

- E.1) El plan escrito de HACCP determinará las acciones correctivas a ser seguidas en respuesta a una desviación de un límite crítico. El mismo, describirá las acciones correctivas a ser implementadas y asignará responsabilidades con el fin de asegurar:
- Que sea identificada y eliminada la causa de la desviación
 - Que el PCC quede bajo control después de las aplicación de las medidas correctivas
 - Que se establezcan medidas para prevenir reincidencias
 - Que ningún producto que pueda ser perjudicial para la salud, como resultado de una
 - Que sea identificada y eliminada la causa de la desviación
 - Que el PCC quede bajo control después de las aplicación de las medidas correctivas
 - Que se establezcan medidas para prevenir reincidencias
 - Que ningún producto que pueda ser perjudicial para la salud, como resultado de una desviación llegue al consumidor.
- E.2) Si ocurre una desviación no cubierta por una acción correctiva específica, o si surge otro riesgo imprevisto, el establecimiento a través del equipo de HACCP deberá:
- Separar y retener el producto afectado, al menos hasta cumplir los requisitos exigidos en este reglamento.
 - Realizar una revisión para determinar si el producto afectado es aceptable para su comercialización.
 - Tomar acciones, con respecto al producto afectado, para asegurar que el mismo no sea comercializado si no ofrece seguridad al consumidor.
 - Realizar revalidación por un personal entrenado de acuerdo a este reglamento, para determinar si la desviación identificada u otro riesgo imprevisto deba ser incorporado dentro del programa como un PCC:
- E.3) Todas las acciones correctivas realizadas, serán detalladamente documentadas en registros que estarán sujetos a la fiscalización oficial, de acuerdo a este reglamento.

F. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN, REVALIDACIÓN

- F.1) Cada establecimiento validará el plan de HACCP pertinente, y verificará que el mismo esté siendo efectivamente implementado.
- F.1.a) Validación inicial: Después de la determinación del análisis de riesgo y el desarrollo del plan de HACCP, el equipo responsable del establecimiento realizará actividades planificadas para determinar que el mismo esté funcionando debidamente.
- Durante este periodo de validación del programa, el establecimiento probará repetidamente la adecuación de los límites críticos y de los Puntos Críticos de Control (PCC), monitoreando y registrando los procedimientos y las acciones correctivas delineadas en el plan HACCP.
- La validación incluye la revisión de rutina, en el contexto de otras actividades de validación.
- F.1.b) Actividades de verificación: Las actividades de verificación incluyen entre otros puntos:
- La calibración de instrumentos de control del proceso
 - Observación directa de las actividades de control y acciones correctivas
 - La revisión de registro generado y mantenido de acuerdo a este reglamento
 - Determinación analíticas al azar, a través del laboratorio
- F.1.c) Revalidación del plan de HACCP: cada establecimiento revalidará anualmente la adecuación de su plan de HACCP, y siempre que ocurra algún cambio que pueda afectar el análisis de riesgo o alterar el plan. Tal cambio incluir, entre otros:
- Nuevos ingredientes crudos o no o nuevas fuentes de materiales crudos
 - La reformulación de productos, o productos nuevos.
 - Nuevos métodos de elaboración o sistema de faenas.
 - Producción o personal;
 - Sistema de empaquetado o de distribución de productos terminados;
 - Nuevo uso o consumo de productos terminados.
- La revalidación será desarrollada por personal capacitado del equipo debidamente acreditado.
- El plan HACCP debe ser revisado y modificado inmediatamente cuando existan evidencias que revelen que el plan ya no satisface los requerimientos establecidos en este reglamento. revelen que el plan ya no satisface los requerimientos establecidos en este reglamento.
- F.1.d) Revalidación de análisis de riesgo: cualquier establecimiento que no tenga plan de HACCP porque el análisis de riesgo ha revelado que no existe probabilidad razonable de que ocurra peligro, deberá revalidar la adecuación del análisis, si ante un cambio existe la posibilidad de ocurrencia de un peligro. Ese cambio

puede estar relacionado entre otros, a cambios en:

- Materiales crudos o fuentes de materiales crudos
- La formulación de productos
- Sistema o métodos en el proceso de matanza
- Volumen de producción
- Sistema de empaque o de distribución de productos terminados
- La finalidad del uso o consumo de productos terminados
- Locales, instalaciones o instrumentos de trabajo, que estén en contacto directo con el producto terminado

G. Registros

G.1) El establecimiento deberá conservar, los siguientes registros respecto al plan:

- El análisis de riesgo por escrito, incluyendo todas las documentaciones de soporte;
- Descripción detallada del plan, con la definición y el desarrollo de puntos críticos de control (PCC), con sus límites críticos, documentos de soporte del monitoreo y verificación; con las frecuencias de estos procedimientos.
- Registros de los pasos de monitoreo del PCC y sus límites críticos, incluyendo fecha y hora del registro, temperaturas y otros valores cuantificables como la calibración de los instrumentos, acciones correctivas, procedimientos de verificación y resultados; identificación de los códigos o identidad del producto y el lote de producción.

G.2) Cada anotación se llevará a cabo en el momento de ocurrir el evento específico, incluyendo fecha y hora. La misma será firmada por el empleado del establecimiento asignado para hacer dicha anotación.

G.3) Antes de embarcar el producto, el responsable de la verificación en el establecimiento, revisará los registros asociados con la producción de ese producto, para asegurar que cumpla con todos los requisitos, incluyendo la información de que todos los límites críticos fueron cumplidos, las acciones correctivas adoptadas y el rechazo cuando corresponde.

Esta revisión será ejecutada, fechada y firmada por un personal que no sea el mismo que haya hecho los registros, debe ser alguien entrenado, y designado por el equipo del establecimiento como responsable de la verificación.

G.4) El almacenamiento de los registros en computadora es aceptable, siempre que puedan ser implementados controles apropiados para asegurar la integridad de los datos electrónicos.

G.5) Retención de Registro:

- El establecimiento deberá conservar y reguardar todas las informaciones registradas conforme a este reglamento, como mínimo por 1 año; cuando se trata de actividades de faena y productos refrigerados; y por lo menos 2 años; cuando se trata de productos congelados.
- Los registros deben permanecer disponibles en el establecimiento, como mínimo durante 6 meses, transcurrido ese tiempo, podrá ser almacenado en otro lugar siempre y cuando se pueda disponer de los mismos en un plazo no mayor de 24 hs. Ante un requerimiento oficial.
Los registros deben permanecer disponibles en el establecimiento, como mínimo durante 6 meses, transcurrido ese tiempo, podrá ser almacenado en otro lugar siempre y cuando se pueda disponer de los mismos en un plazo no mayor de 24 hs. Ante un requerimiento oficial.

G.6) Revisión oficial: todos los registros requeridos, planes y procedimientos, estarán disponibles para el Veterinario Oficial a los efectos de su revisión y análisis cuando este lo requiera.

H. SISTEMA HACCP INADECUADO

H.1- Un sistema de HACCP puede ser encontrado inadecuado:

H.2- Si el plan en operación no cumple los requisitos expresados en esta guía.

- Si el personal del establecimiento no está ejecutando las tareas específicas en el plan.
- Si el establecimiento falla en tomar las acciones correctivas exigidas en éste reglamento.
- Si los registros no están siendo mantenidos de acuerdo a ésta guía.
- Si se producen o distribuyen al consumidor, productos alterados, que pongan en peligro la seguridad alimentaria.

I. ENTRENAMIENTO

I.1) Sólo Profesionales Universitarios que tengan el conocimiento y el entrenamiento adecuado, podrán llevar a cabo las acciones correspondientes.

J. SANCIONES EN CASO DE VIOLACIONES O INCUMPLIMIENTOS

J.1) En caso de violaciones o incumplimiento detectados durante la verificación oficial, la dependencia responsable de la aplicación de éste reglamento, será responsable de establecer el tipo de sanción que corresponda. La naturaleza del castigo variará dependiendo de la gravedad de la irregularidad detectada y para ello, se establecen categorías de violaciones:

Se denominan violaciones al incumplimiento de las disposiciones establecidas en este reglamento clasificándose en:

J.1.a) Violaciones menores: se consideran aquellas, que no ponen en peligro la seguridad del alimento.

Ante una “Violación menor”, la inspección Veterinaria Oficial notificará al Coordinador o Representante del equipo de HACCP, y procederá a una inspección intensificada, para asegurar que no exista reiteración de una falta.

J.1.b) Violaciones mayores: se denominan aquellas que ponen en peligro la seguridad del alimento, lo mismo que la falta de mantenimiento o conservación inapropiada de los registros, adulteración o falsificación de los mismos. Se considerará también “Violación Mayor”, a las violaciones menores repetidas 2 veces consecutivas, y en un breve lapso de tiempo (dentro de los 60 días).

Cuando ocurran “Violaciones mayores”, el Servicio Oficial tomará acciones tales como:

- Paralización de línea de producción afectada
- Retención del producto

En caso de reiteración consecutiva en breve lapso de tiempo (dentro de los 60 días); de la “Violación mayor” se procederá a la suspensión o retiro de la Certificación de la fiscalización veterinaria oficial.

J.1.c) La producción de productos que no resulten inocuos para el consumo humano, la falta de mantenimiento o conservación inapropiada de los registros del HACCP, o cuando los mismos son adulterados o falsificados, son consideradas como violaciones flagrantes, que serán sancionados directamente con la suspensión de la Certificación de la fiscalización veterinaria oficial.

La producción de productos que no resulten inocuos para el consumo humano, la falta de mantenimiento o conservación inapropiada de los registros del HACCP, o cuando los mismos son adulterados o falsificados, son consideradas como violaciones flagrantes, que serán sancionados directamente con la suspensión de la Certificación de la fiscalización veterinaria oficial.

En la misma forma, de existir evidencias de falsificaciones que comprometan al producto alimenticio, es responsabilidad de la dependencia oficial veterinaria, comunicar inmediatamente a la Asesoría Jurídica de la Institución, para que la misma siga los trámites correspondientes al caso, y de confirmarse una falsificación, la misma constituiría un delito que debe ser penado por la justicia ordinaria.

SUB PARTE IV: Guía oficial de procedimientos para el muestreo y el análisis en la investigación de salmonellas en carnes, aves, y sus productos destinados al consumo humano

TABLA DE CONTENIDO

- A) OBJETO
- B) ÁMBITO Y FORMA DE APLICACIÓN
- C) REGLAS GENERALES
- D) MUESTREO
 - D.1) PREPARATIVOS PARA EL MUESTREO
 - D.2) MATERIALES NECESARIOS
 - D.3) CRITERIOS DE SELECCIÓN
 - D.4) FRECUENCIA DEL MUESTREO
 - D.5) SELECCIÓN DE LA CARCASA
 - D.6) MÉTODOS Y PUNTOS DE MUESTREO
 - D.7) TOMA DE MUESTRAS
- E) REFRIGERACIÓN Y ENVÍO DE LA MUESTRA
- F) PROCESAMIENTO DE LAS MUESTRAS
 - F.1.) MÉTODO ANALÍTICO
 - F.2.) REGISTRO DE RESULTADOS
 - F.3.) EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS
 - F.4.) ACCIONES CORRECTIVAS

A. OBJETO

Esta Guía tiene por objeto establecer procedimientos oficiales para el muestreo y el análisis laboratorial en la investigación de *Salmonella* spp., en las carnes rojas, y aves destinadas al consumo humano, lo mismo que alimentos procesados de origen animal.

El mismo incluye delineamientos básicos para definir medidas correctivas, basadas en parámetros Internacionales, y los mismos tendrán vigencia hasta que se definan oficialmente parámetros y criterios locales que demuestren necesidad de cambio.

El fiel cumplimiento de la presente Norma, no exceptúa del acatamiento de otras, que podrán ser armonizadas de acuerdo a los criterios del sector oficial competente.

B. ÁMBITO Y FORMA DE APLICACIÓN

La implementación de la presente guía, es responsabilidad de las siguientes Dependencias: Dirección de Normas

y Control de Alimentos, Productos, Sub Productos y Derivados de Origen Animal; y la Dirección de Protección Pecuaria de la Sub Secretaría de Estado de Ganadería y su aplicación es obligatoria para la investigación de *Salmonellas* Spp. en las siguientes categorías de establecimientos:

- . Establecimientos faenadores de aves destinadas al consumo humano local o externo
- . Establecimientos faenadores de bovinos y porcinos destinados al consumo humano
- . Establecimientos procesadores de alimentos de origen animal
- . Plantas despostadoras de carne bovina

C. REGLAS GENERALES

- C.1 El representante de la Inspección Veterinaria Oficial destacado en el establecimiento, es el responsable de la aplicación de la presente guía, la toma y remisión de las muestras, lo mismo que la verificación y seguimiento del procesamiento de los resultados, fiscalización de las medidas correctivas y registros e informes.
- C.2 El procesamiento de las muestras se efectuará exclusivamente en los laboratorios del Ministerio de Agricultura y Ganadería, u otro Laboratorio que la Dependencia Oficial habilite a los efectos.
- C.3 El sector privado representante del Establecimiento, es el responsable de cubrir el costo de los exámenes laboratoriales, efectuados acordes a los mandatos de esta guía, lo mismo que del aseguramiento de las garantías necesarias para los muestreos y acciones de fiscalización de parte de los representantes de la Inspección Veterinaria Oficial.
- C.4 El Régimen de ejecución de los trabajos que implique la aplicación de la presente Guía, se acordará en acciones conjuntas de las Dependencias responsables; la Dirección de Normas y Control de Alimentos, Productos y Sub Productos y Derivados de Origen Animal, y la Dirección de Protección Pecuaria de la Sub Secretaría de Estado de Ganadería, quienes determinarán los sistemas y frecuencias de acuerdo a su competencia.-
- C.5 Es responsabilidad de la Dirección de Normas y Control de Alimentos, Productos Sub Productos y Derivados de origen Animal, la permanente revisión y actualización de la presente Guía.

D. MUESTREO

D.1) PREPARATIVOS PARA EL MUESTREO:

La ejecución de las acciones concernientes al muestreo será responsabilidad del representante del Servicio Veterinario Oficial de la Planta, incluyendo los preparativos previos al momento de la toma.

La toma de la muestra será realizada por un profesional veterinario integrante del Servicio Oficial, debidamente entrenado y asignado para el efecto y quien deberá prever:

1. Un sitio específico dentro de la planta para el muestreo, y utilizar transportadores de acero inoxidable, destinados exclusivamente a todos los elementos a utilizar durante el muestreo y posterior remisión de la muestra.
2. la preparación y el chequeo de todos los elementos y medios estériles necesarios para el muestreo.
3. el debido etiquetado e identificación con marcadores o pinceles indelebles, de las bolsas y/o frascos destinados a contener las muestras.
4. el uso obligatorio de vestimenta apropiada como: guardapolvos, cubre cabezas, tapabocas, guantes estériles etc.
5. la correcta limpieza, desinfección y secado de la superficie de trabajo o mesada, con una servilleta descartable embebida con solución de 0,05% de hipoclorito de sodio o solución desinfectante equivalente.
6. la debida limpieza y desinfección (lavado y cepillado), de las manos y el antebrazo del operador con jabón bactericida y el secado con toallas desechables
7. el registro completo de todos los datos concernientes a la muestra y su origen

D.2) MATERIALES NECESARIOS:

1. Esponjas de poliuretano de 5 x 5 cm. Previamente esterilizadas en bolsas autoclavables individuales (tipo stomacher), dentro de las cuales se mantienen hasta el momento del uso.
2. 10 ml de solución de Agua Peptonada Buffer 0.1% estéril.
3. Plantilla o cuadrante de aluminio o acero inoxidable, con área interna de 100 cm². (10 x 10 cm), previamente autoclavados y envueltos en papel metálico en los que se mantienen hasta el momento del uso.
4. Guantes de goma estériles, pinzas y tijeras esterilizadas individualmente, algodón estéril.
5. Solución desinfectante.
6. Mesa o bandeja rodante, para materiales de trabajo.
7. Escalera o plataforma rodante.
8. Formularios protocolares.
9. Bolígrafos, marcadores, etiquetas autoadhesivas.
10. Bolsas plásticas estériles.

Todos los materiales que precisan ser autoclavados, (salvo los medios de cultivo para los que deben seguirse las indicaciones del fabricante), son sometidos al proceso durante 30 min. a 121° C, y envueltos en papel de aluminio.

D.3) CRITERIOS DE SELECCIÓN

- . Para bovinos y suínos: las carcazas serán seleccionadas por categorías (vacas, novillos, vaquillas) y al azar, al final del proceso de sacrificio y luego del enfriamiento de por lo menos 12 horas.

- Para aves seleccionarlo al azar al final del proceso de frío y luego de la línea de goteo, cuando se trate de carne sin hueso; y al final de la línea de faena cuando se trate de aves con huesos.
- Las muestras de productos molidos crudos o cocidos, deberán ser colectadas al azar, luego del proceso de molido final, antes de la adición de condimentos o aditivos y antes del empaque final.
- En otros productos alimenticios, el muestreo se efectuará seleccionando al azar al finalizar los procesos y antes del empaque final.

D.4) FRECUENCIA DEL MUESTREO

Las muestras de productos en las plantas faenadoras, serán tomadas con una frecuencia proporcional al volumen de faena del establecimiento, en base a la siguiente referencia:

- Bovinos: 1 muestreo por cada 300 carcasas, y un mínimo de un muestreo semanal.
- Porcinos: 1 muestreo por cada 1000 carcasas, y un mínimo de un muestreo semanal.
- Aves faenadas localmente: 1 muestra por cada 20.000 aves faenadas, y un mínimo de un muestreo semanal.
- El servicio veterinario oficial, determinará la frecuencia de muestreo en el caso de los productos alimenticios de origen animal.
- En casos de desviaciones de los valores estándares en los resultados laboratoriales, el servicio veterinario oficial determinará la frecuencia y los criterios utilizarse hasta que la muestra última resulte negativa por 3 veces y en base a acciones correctivas tomadas.

D.5) SELECCIÓN DE LA CARCASA

1. La carcasa a muestrear es elegida al azar del total de las carcasas posibles, con igual chance de ser seleccionada y después de 12 horas de enfriado.
2. Realizar el muestreo con la técnica más aséptica posible, previendo que los contaminantes medioambientales, las manos, la vestimenta y los elementos en general, no conduzcan a resultados analíticos no representativos.
3. Es indispensable la utilización de guantes esterilizados para el muestreo, y evitar que otros elementos, que no sean la muestra propiamente dicha o utensilios previamente esterilizados, entren en contacto con la superficie del guante, en la misma forma se debe cuidar la parte interior de la bolsa que contiene la esponja-muestra y todos los elementos esterilizados.

D.6) MÉTODOS Y PUNTOS DE MUESTREO

El método de muestreo Oficial para bovinos y suinos será el esponjado de carcasas y en el siguiente estricto orden:

- Bovinos: se tomarán muestras del costado, pecho y grupa;
- Porcinos: se tomarán muestras del vientre(abdomen, ijar), jamón (muslo) y quijada.
- Aves: método de enjuague de toda la carcasa

D.7) TOMA DE MUESTRAS

Una vez prevista la disposición de todos los materiales de apoyo, e identificada la carcasa, se ubican los puntos de muestreo en la misma y se siguen los pasos que se detallan:

1. En bovinos, localizar correcta y efectivamente los puntos:
 - costado
 - pecho
 - grupa

Es imprescindible seguir la mencionada secuencia en el procedimiento, para evitar la diseminación de contaminantes existentes sobre la carcasa, yendo del lugar menos al más contaminado.
2. Mantener la esponja estéril dentro de la bolsa, al momento de abrir esta, cuidando no contaminarla.
3. Destapar con mucho cuidado el frasco que contiene la solución de Agua Peptonada Buffer al 0.1%.
4. Cuidadosamente transferir el contenido del frasco a la bolsa plástica estéril que contiene la esponja para humedecerla, (aproximadamente 10 ml.).
5. Cerrar muy correcta y cuidadosamente la bolsa plástica conteniendo la solución y la esponja, y desde la parte externa de la bolsa presionar para hacer que esta última se impregne suficientemente.
6. Con la bolsa plástica aun cerrada, una lenta presión desde el exterior, y siempre dentro de la bolsa, retirar la esponja de la solución de agua peptonada buffer al 0.1%, presionarla escurriendo el excedente de líquido absorbido por la esponja y retenerla en la porción superior de la bolsa sin líquido.
7. Abrir la bolsa plástica conteniendo la solución y la esponja, cuidando de no tocar la parte interna de la misma con los dedos, a fin de no contaminarla.
8. Vestir los guantes de goma estériles, sin extraerla de su bolsa cuidando de no contaminar la superficie externa del guante.
9. Retirar cuidadosamente de la bolsa plástica la esponja, usando los dedos (índice y medio) de la mano con guantes.
10. Con la otra mano colocar la plantilla o cuadrante sobre carcasa en el sitio a muestrear (costado o flanco). Cuidando de no contaminar los bordes internos del área de muestreo.
11. Sostener el cuadrante con una mano, y con la otra, pasar la esponja por el área de 10x10 cm² delimitada

- por el cuadrante; 10 veces en forma vertical y 10 veces en forma horizontal. La presión debe ser sólo lo suficiente como para no romper la esponja.
12. Repetir el procedimiento descrito en los puntos ubicados en el pecho, utilizando el mismo lado de la esponja, y luego sobre la grupa, utilizando el lado opuesto de la esponja.
 13. Luego del esponjado de la carcasa, inmediatamente volver a introducir la esponja dentro de su bolsa y adicionar el resto de la solución (aprox 15 ml.). Teniendo cuidado de no tocar con la esponja el área externa de la bolsa.
 14. Retirar el excedente de aire del interior de la bolsa que contiene la esponja, cerrar segura y cuidadosamente; luego colocar esta en una segunda bolsa con la identificación correspondiente.
 15. En el caso de carcasas porcinas, proceder en la misma forma descrita para los bovinos, siguiendo estrictamente el siguiente orden:
 - . vientre (abdomen, ijar)
 - . jamón (muslo)
 - . quijada
 16. Para el muestreo de aves, una vez seleccionada al azar, se procede a remitir la misma al laboratorio donde se procede al enjuague completo de la carcasa en la forma más asépticamente posible para evitar la adición de contaminantes en la operación.
 17. En el caso de productos crudos molidos, u otros productos alimenticios procesados, seleccionar los productos o sus partes al azar o basados en criterios establecidos para cada caso.
 18. Seleccionar varias porciones, de tal forma que la muestra sea representativa
 19. Colectar asépticamente las porciones del material, y colocarlos en los recipientes previamente esterilizados.
 20. Cerrar inmediatamente el envase, y colocar en doble bolsa con su identificación.
 21. Asegurar una correcta identificación en forma clara, indeleble y segura, protegiéndolo de eventuales borrones.
 22. Enviar inmediatamente la muestra al laboratorio para ser procesada.

E. REFRIGERACIÓN Y ENVÍO DE LA MUESTRA

- . Para el envío de las muestras, debe preverse un recipiente conservador apropiado y seguro, limpio y desinfectado.
- . El mismo debe ser amplio, con suficiente espacio para todas las muestras tomadas, y así asegurar la integridad de las muestras, lo mismo que un mantenimiento homogéneo de la temperatura.
- . Debe tenerse especial cuidado en la identificación de las muestras, las mismas deben ser claras, y mantenerse protegidas de borrones o deterioros
- . La refrigeración es imprescindible; entre 0 a 10º C.
- . Las muestras no deben congelarse, para lo que se debe evitar cantidades excesivas de refrigerante, o el contacto directo del mismo con las muestras
- . Utilizar de ser posible refrigerantes de gel previamente congelados.
- . En caso de utilizar hielo como refrigerante, utilizar dos o más bolsas de plástico bien cerradas como contenedor, para evitar al máximo la fuga del líquido y arriesgar la integridad de la muestra.
- . Las muestras deben ser enviadas al laboratorio inmediatamente.
- . Dentro del recipiente conservador, colocar la muestra con el refrigerante, pero evitando que el mismo y la muestra entren en contacto directo, esto puede evitarse colocando hojas de papel diario o trozos de láminas delgadas de poliuretano (isopor) entre ambos.
- . Mantener las muestras en posición vertical.

F. PROCESAMIENTO DE LAS MUESTRAS

F.1.) MÉTODO ANALÍTICO

La técnica a utilizarse será siempre la versión actualizada del capítulo de Salmonellas del BAM (Bacteriological Analytical Manual), a la fecha, 8th edition/95; capítulo 5 Salmonellas (anexo).

Los resultados se informarán POSITIVOS O NEGATIVOS.

F.2.) REGISTRO DE RESULTADOS

- . El responsable del establecimiento mantendrá los registros de todos los resultados de los exámenes, su expresión en cuadros estadísticos para cada tipo y categoría de producto aprobados y visados por el sector oficial.
- . Se mantendrá una carpeta de registros de todas las desviaciones ocurridas a partir de los parámetros utilizados, con las medidas correctivas aplicadas y su seguimiento.
- . Cuando se registren casos positivos en las plantas de faenamiento, se comunicarán por escrito en formularios habilitados para el efecto, a la Dependencia correspondiente de la Dirección de Protección Pecuaria a los fines de seguimiento epidemiológico.
- . Todos los registros estarán bajo estricta supervisión y seguimiento de la inspección oficial, y serán retenidos.

dos dentro del Establecimiento por un período mínimo de 12 meses.

- Posterior a ese tiempo, los mismos podrán trasladarse pero estarán disponibles a los Inspectores Veterinarios del MAG cuando estos los soliciten, hasta por lo menos tres años.

F.3.) EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

- Los resultados de los exámenes se evaluarán a través de cuadros estadísticos, expresados en curvas para cada tipo de producto.
- Los parámetros a ser utilizados, hasta una definición oficial de estándares y criterios fundamentados localmente, serán los establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).
- Un establecimiento está operando dentro de los parámetros cuando los resultados de los exámenes de Salmonella mas recientes, no exceden de los siguientes valores:

EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE EXÁMENES DE SALMONELLA SPP.

Clase de Producto Valores estándares %

pos.

N de muestras

examinadas

N máximo de pos

para lograr Std.

Novillos/vaquillas 1,0 % 82 1

Vacas/Toros 2,7 % 58 2

Pollos parrilleros 20,0 % 51 12

La determinación de los valores para los otros tipos de productos, es responsabilidad del sector oficial.

F.4.) ACCIONES CORRECTIVAS

1. Mientras los resultados sean satisfactorios o reúnan los valores estándares, se deberá seguir la toma de muestras al azar.
2. Ante la aparición de casos positivos de salmonella o partidas que superen los parámetros establecidos, se procederá a la revisión de los procedimientos e inicio inmediato de medidas correctivas con verificación laboral.
3. Si las verificaciones laborales son satisfactorias por tres muestreos consecutivos, la toma de muestras al azar proseguirá normalmente, ante la reaparición de casos positivos, se procederá a la revisión de todo el sistema de control (BMP); (SSOP), se notificará al representante de la planta, y se tomarán inmediatas medidas correctivas con estricta verificación laboral.
4. Si las verificaciones laborales son satisfactorias por tres muestreos consecutivos, se proseguirán las tomas de muestras al azar; ante la reaparición de casos positivos, el MAG procederá a suspender la inspección veterinaria oficial, hasta que el establecimiento presente una situación satisfactoria con confirmación de laboratorio oficial; detallado registro de la identificación del problema y las medidas correctivas llevadas a cabo; dentro de un plazo no mayor de 30 días.
5. Si las verificaciones laborales son satisfactorias por tres muestreos consecutivos, se proseguirá con la toma de muestras al azar, con las modificaciones que el sector oficial establezca de acuerdo a cada situación, ante la reaparición de casos positivos, el Ministerio procederá al retiro definitivo del Servicio de Inspección Oficial.

En todos los casos, es potestad del Servicio Veterinario Oficial, determinar el destino los productos afectados, de acuerdo a la naturaleza del mismo.

RESOLUCIÓN Nº 400**“POR LA CUAL SE ESTABLECEN NORMAS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE VACUNA DESTINADA AL CONSUMO INTERNO”.-****Asunción, 23 de agosto de 1989.-****VISTA:** La necesidad de establecer normas higiénico-sanitarias, para la importación de carne vacuna destinada al consumo interno, y**CONSIDERANDO:** Que la carne vacuna constituye la alimentación básica de la población paraguaya, que por la misma deberá tenerse un estricto control higiénico-sanitario de la importación de dicho producto, a fin de salvaguardarlo de los efectos nocivos que pudiera afectar a la salud humana en general.**EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA****RESUELVE:****Art. 1º.-** La importación de Carne Enfriada o Congelada se realizará atendiendo a las siguientes condiciones y especificaciones higiénico-sanitarias establecidas en la presente Resolución:**MATADERO-FRIGORIFICO-PLANTA DE CORTES**

Los establecimientos proveedores de carnes podrán ser del ciclo dos, aprobado oficialmente por el país de origen. El país exportador deberá suministrar a nuestro país la lista de establecimiento que cumplen con los requisitos del párrafo anterior.

Eventualmente Inspectores Veterinarios Oficiales Paraguayos podrían inspeccionar los establecimientos habilitados para exportar a nuestra país, de forma a verificar las condiciones de construcción sanitaria y los controles higiénico-sanitarios que en ellos se realizan.

Los establecimientos deberán contar con Inspección Veterinaria permanente, de tal forma a garantizar los controles sanitarios en los animales e higiénicos de las carnes provenientes de ellas.

DE LAS CARNES FRESCAS.

De bovinos procedentes de explotaciones donde se practica regularmente la vacuna Antiaftosa y donde no se han declarado ningún caso de Fiebre Aftosa en los sesenta días anteriores a su partida y alrededor de las cuales en un radio de 25 kilómetros no ha habido ningún caso de fiebre aftosa en los treinta días anteriores.

De bovinos sometidos a la Inspección Sanitaria antemortem y postmortem.

Los canales o carnes enfriadas cuya exportación sea realizada al Paraguay, deberán tener una temperatura interna entre menos un grado Celsius y más de 2 grados Celsius en las partes mas profundas de los músculos.

Las carnes congeladas deberán mantenerse a una temperatura no mayor a menos 10 grados Celsius.

DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE.

La carne fresca debe ser transportada en vehículos apropiados, que mantengan las temperaturas mencionadas en los párrafos c) y d) del capitulo anterior.

Los vehículos o contenedores para transportar las carnes deben reunir los requisitos siguientes:

- b.1 Superficie interna o cualquier otra parte que pueda entrar en contacto con la carne, debe ser un material anticorrosivo que no pueda afectar el carácter organoléptico de la carne fresca o perjudicar a la salud humana, éstas superficies deben ser suaves y fáciles de lavar y desinfectar.
- b.2 Deben estar provistos de elementos eficientes para proteger la carne fresca contra insectos y polvos, y forma de facilitar el drenaje de líquidos.
- b.3 Para el transporte de reses, medias reses o cuartos, deben estar equipados con colgaderos no corrosivos

para colgar las carnes frescas y a una altura suficiente como para que la carne no toque el piso, ésta provisión no debe ser aplicada a la carne congelada empaquetada higiénicamente.

- b.4 Las reses, medias reses, cuartos, excluyendo la carne congelada empaquetada de acuerdo con los requerimientos de higiene, deben siempre ir congeladas para ser transportadas.

CERTIFICADO SANITARIO.

Todas las carnes frescas (refrigeradas o congeladas) deberán venir acompañadas con un Certificado Sanitario Oficial del país exportador.

Este Certificado Sanitario deberá ser presentado al Inspector Veterinario en el puesto de control con el objeto de verificar el cumplimiento de las exigencias objeto del comercio.

Establecese Puerto Falcón y Puerto Asunción, puntos de entrada, de tal forma a designar a los Inspectores Veterinarios Oficiales para realizar los controles correspondientes sobre el cumplimiento de las exigencias establecidas.

Art. 2º.- Crease el Ministerio de Agricultura y Ganadería el Registro de Importador de carne para los efectos de esta Resolución.

Art. 3º.- Comuníquese a quienes corresponda y archívese.-

Ing. Agr. Hernando Bertoni
Ministro

RESOLUCION Nº 90**POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA IMPORTACION DE CARNE, PRODUCTOS, SUB PRODUCTOS Y DEIRVADOS DE ORIGEN ANIMAL.****Asunción 8 de mayo de 1996**

VISTA: La presentación realizada por el Gabinete del Vice Ministro de Ganadería, en la cual solicita se reglamente la importación de carne productos, subproductos y derivados de origen animal (Exp. S.G.Nº 1060 del 11 –04-96).y,

CONSIDERANDO:

Que según la Ley Nº 81/92. Es función del Ministerio de Agricultura y Ganadería entre otros, desarrollar y mantener programas de Control de Calidad de Alimentos y Sub-Productos de Origen Animal.

Que es necesario establecer condiciones en salvaguarda de la Salud Pública y de la Sanidad Animal en defensa de la Economía Pecuaria.

Que para ello se hace menester ejercer una acción de contralor a cerca de su procedencia, aptitud, e identificación, exigiendo a los establecimientos de origen el cumplimiento de los mismos requisitos de aquellos que producen en nuestro país, así como también a los productores en particular en cuanto a los procesos de elaboración y presentación.

POR TANTO,**EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANAERIA
RESUELVE:**

Art. 1º - Reglaméntase la Importación de carne, Productos, subproductos, y derivados de Origen Animal.

Art. 2º - El Gabinete del Vice Ministro de Ganadería, a través de la Dirección de Normas y Control de Alimentos y Sub Productos de Origen Animal, llevará un Registro de las firmas importadoras de tales productos, Sub Productos y derivados en virtud a lo establecido en la Res. Nº 47/71 “Reglamento de Inspección de Productos Sub-Productos y Derivados de Origen Animal”. Capitulo XXI. En el que dejará constancia nombre de la persona Física o Jurídica del Importador. Su Domicilio, sus Representantes, Nombre y Domicilio de la persona autorizada suscribir los documentos en representación del importador ante dicha dependencia .

Art. 3º. - Los importadores de productos, Sub-Productos y derivados en general de origen animal, deberán solicitar su inscripción en dicho Registro acompañado de los requisitos mencionados en el Artículo anterior.

Art. 4º - Los importadores en cada caso de importación deberán presentar una solicitud de autorización al titular de éste Ministerio, detallando:

Individualización de los Productos, Sub Productos o Derivados a ser importados, marcas y su cantidad.

País de origen

Nombre, Ubicación y Nº de habilitación del establecimiento elaborado

Nombre y Número del establecimiento al que será introducido

Numero Oficial

Monografía Descriptiva del proceso de elaboración.

Formula del producto, debiendo individualizar cada ingrediente del producto en medida de cantidad según su orden de predominancia.

Individualización de rótulos y envases del Producto, todo en idioma castellano o acompañado de la traducción correspondiente.

Individualización del Puerto o Aduana por los que habrán de ingresar los Productos, Subproductos o derivados de origen animal.

Quedan exceptuados de los requisitos mencionados en el inciso F) y G) las carnes o cortes.

Art. 5º - Toda importación de Productos Subproductos o Derivados en general de origen animal deberá ser autorizada por el Titular de éste Ministerio, previa inspección y aprobación del Establecimiento de origen por Técnicos de la Dirección de Normas y Control de Alimentos y Sub Productos de Origen Animal. Dependiente de la Sub Secretaría de Estado de Ganadería

Art. 6º - No se otorgará autorización de importación de productos, subproductos o derivados en general de origen animal, a los importadores que no se ajusten a las disposiciones de la presente Resolución.

Art. 7º - Sólo se autorizará la Introducción al país de Productos, sub productos o derivados en general de origen animal cuando los mismos y los establecimientos de producción reúnan las condiciones higiénico – sanitarias establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos y Sub Productos y Derivados de Origen Animal. Res. Nº 47/71, Res. Nº 789/75 y cualquier otra que se dictará sobre la materia.

Art. 8º - Todo pedido de importación deberá ser notificado a la Dirección de Protección Pecuaria, dependiente del Gabinete del Vice Ministro de Ganadería y al Servicio Nacional de Salud Animal (SENACSA), ante la posibilidad de que en el país de origen puedan existir enfermedades exóticas que hagan, aconsejable no autorizar su introducción al país.

Art. 9º - Todos los productos, subproductos o derivados de origen animal antes de ser importados a nuestro país deberán contar con análisis físico-químico y bacteriológico de Laboratorio Oficial reconocido en el país de origen.

Art. 10º - Toda mercadería a ser importada deberá estar amparada por un Certificado Sanitario emitido por las autoridades sanitarias oficiales del país de origen en Idioma castellano, lo que además deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

Que las carnes, productos y/o sub productos comestibles provienen de animales libres de enfermedades infecto-contagiosas y que los residuos químicos y/o ingredientes o aditivos permitidos están por debajo de los límites admitidos por el Codex Alimentarius.

Art. 11º - El Importador está obligado a comunicar al Gabinete del Vice Ministro de Ganadería el día, hora y lugar de ingreso al país de los productos, Sub Productos y/o derivados de origen animal, cuya importación ha sido autorizada con una anticipación no menor de dos días.

Art. 12º - Una vez verificada la documentación y condiciones de llegada de los productos y Sub Productos y/o derivados de origen animal por el servicio veterinario con asiento en el lugar de ingreso, otorgará un Certificado de Transito que sólo autorizará para su transporte por territorio nacional e ingreso al establecimiento habilitado designado por el importador en el artículo 3º. La mercadería ingresará en calidad de intervenida a disposición de la inspección veterinaria

Art. 13º - De no existir inconveniente alguno, la inspección veterinaria (Previa inspección) procederá a autorizar su consumo o uso según corresponda.

Art. 14º - La inspección veterinaria del establecimiento la designa específicamente para la inspección, podrá extraer muestra de la mercadería introducida para someterlo a Análisis de Control

Art. 15º - El mantenimiento de los Establecimientos de origen en las listas que lo habilitan par la exportación de productos, sub productos o derivados de origen animal, estará supeditada a nuevas inspecciones a objeto de verificar que se mantengan las condiciones bajo las cuales fueron incluidas.

Art. 16º - Las firmas importadoras deberán depositar el valor del pasaje de ida y vuelta en el medio de transporte aprobado por el Gabinete del Vice Ministro de Ganadería, que considere más adecuado, como así también el viático correspondiente cuando se requiera de Servicio Sanitario Oficial.

Art. 17º - Comuníquese a quienes corresponda y cumplida archívese.

Ing. Agr. Juan A. Borgognon
MINISTRO

SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESOLUCION Nº 219.-

POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS GANADEROS HABILITADOS PARA LA EXPORTACIÓN Y SE APRUEBAN LOS FORMULARIOS TÉCNICOS CORRESPONDIENTES.-

San Lorenzo, 04 de abril de 2002.-

VISTO:

Las atribuciones conferidas al Consejo Directivo del Servicio Nacional de Salud Animal (SENACSA) en virtud de la Ley Nº 99/91, art. 13 inc. n), y

CONSIDERANDO:

Los requisitos de los países importadores de carne bovina.

La necesidad de establecer un sistema de control en origen de los animales destinados a la exportación.

La necesidad de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los animales del establecimiento habilitado para exportación.

Por tanto,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL SENACSA

En uso de sus atribuciones legales, según consta en Acta Nº 1010 del 2-04.2002

RESUELVE:

Establecer el Registro en SENACSA de los establecimientos habilitados para exportación.

Aprobar el Modelo de Declaración Jurada para los establecimientos habilitados para la exportación y su instructivo correspondiente.

Establecer la obligatoriedad de la utilización de un Libro de Actas foliado, suministrado por el Servicio Veterinario Oficial, en el que asentadas en forma diaria, todas las actividades sanitarias, movimiento de ganado, inspección, fiscalización y otras actividades inherentes.

Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Gerardo José Bogado Ayala

PRESIDENTE

SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESOLUCION Nº 548.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS GANADEROS DE EXPORTACIÓN Y PARA LA MOVILIZACIÓN DE BOVINOS CON DESTINO A FRIGORÍFICOS HABILITADOS PARA LA UNIÓN EUROPEA Y LA REPÚBLICA DE CHILE.-

San Lorenzo, 26 de agosto de 2002.-

VISTO:

Las atribuciones conferidas al Consejo Directivo del SENACSA por la Ley Nº 99/91, art. 13 inc. n).

La Resolución del Consejo Directivo del SENACSA Nº 219 de fecha 04 de abril del 2002, "POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS GANADEROS HABILITADOS PARA LA EXPORTACIÓN Y SE APRUEBAN LOS FORMULARIOS TÉCNICOS CORRESPONDIENTES".

La Resolución del Consejo Directivo del SENACSA Nº 220, de fecha 04 de abril del 2002 "por la cual se establece el registro de profesionales veterinarios acreditados para certificación de ganado bovino con destino a exportación y se aprueban los formularios técnicos correspondientes".

CONSIDERANDO:

Las condiciones exigidas por los países importadores de carne bovina (Decisión 93/402/EEC y la Exenta 833 de Chile). La necesidad de establecer mecanismo que garanticen el origen y la procedencia de los animales destinados a la exportación.

El compromiso de los propietarios de establecimientos exportadores de aceptar las condiciones de supervisión adicionales establecidas por el Servicio Veterinario Oficial.

El compromiso de los Veterinarios Privados Acreditados, de certificar los bovinos con destino a frigoríficos de exportación en cuanto a la condición sanitaria, el origen y la identificación de los mismos.

POR TANTO,**EL CONSEJO DIRECTIVO DEL SENACSA**

En uso de sus atribuciones legales, según consta en Acta Nº 1034 del 26-08-02

RESUELVE:

Art. 1º.- Establecer requisitos para los establecimientos ganaderos de exportación y para la movilización de bovinos con destino a Frigoríficos habilitados para la Unión Europea y la República de Chile.

Art. 2º.- Los establecimientos inscriptos en el Registro de Establecimientos Ganaderos Habilitados para la Exportación, deberán regirse por las siguientes condiciones para el ingreso y egreso de animales a la propiedad:

Cada entrada o salida de animales, deberá constar en el Libro de Actas del establecimiento, junto con la fecha y hora del ingreso/egreso de los animales, cantidad, categoría, carimbo, número de lote, origen, propietario, marca y número de los documentos que avalan el movimiento.

Los números de lotes deben ser correlativos. Cada bovino que ingresa al establecimiento, deberá ser identificado individualmente con un número asignado al lote que ingresa.

Cada bovino que egrese del establecimiento con destino a frigoríficos de exportación deberá haber permanecido en él por un tiempo mínimo de cuarenta días.

En el libro de actas deberán constar y ser registrados en forma mensual además:

Vacunaciones realizadas en el establecimiento, tipo de vacuna, marca, serie, cantidad y categoría de los animales vacunados e identificación de los propietarios de los mismos.

Sanitaciones realizadas, tratamientos antiparasitarios, oligoelementos y otros fármacos eventuales, constando el tipo de producto, la marca del producto utilizado, cantidad, categoría y carimbo de los animales que reciben estas raciones.

Actividades de manejo de la hacienda, marcación, castración, carimbado, inseminación y la cantidad, categoría y carimbo de los animales objetos de estas actividades.

Todo dato que afecte la cantidad y clasificación del ganado obrante en el establecimiento como nacimiento, mortandad de animales, consumo interno, robos, etc.

Cierre mensual de la cantidad y clasificación de la hacienda del establecimiento asentada en la planilla de movimiento de hacienda del Libro de Actas.

Junto al Libro de Actas deberán obrar copias de los documentos que autorizan cada movimiento de ingreso/egreso de animales:

Guía de Traslado de los animales.

Certificado Oficial de Tránsito para Animales (COTA)

Los Libros de Actas y demás documentos mencionados deberán estar actualizados y serán objeto de fiscalizadores o auditorías por parte del Servicio Veterinario Oficial, las veces que éste lo requiera.

Art. 3º.- Prohibir la salida de bovinos, con destino a frigorífico de exportación, desde los establecimientos registrados para exportación, por un periodo de 40 (cuarenta) días, si los bovinos a ser remitidos coinciden en marca, carimbo y número de lote asignado con los ingresos al establecimiento en un plazo anterior menor a cuarenta días.

Art. 4º.- El Veterinario Privado Acreditado, deberá verificar los antecedentes de cada tropa a ser remitida a frigorífico de exportación, de acuerdo a lo establecido en los incisos a) y d) de la presente Resolución, antes de la expedición del Certificado Oficial de Inspección de Bovinos con destino a Frigoríficos de Exportación (COIBFE) y certificar la permanencia de los bovinos en el establecimiento de origen por un periodo de tiempo igual o mayor a cuarenta días.

Art. 5º.- Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Gerardo José Bogado Ayala

RESOLUCIÓN Nº 579

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS GANADEROS DE EXPORTACIÓN Y PARA LA MOVILIZACIÓN DE BOVINOS CON DESTINO A FRIGORÍFICOS HABILITADOS PARA LA REPÚBLICA DE CHILE.

San Lorenzo, 31 de mayo del 2004

VISTO: La Ley Nº 2199 del 8 de setiembre de 2003, que establece que la Dirección y Administración del SENACSA estará a cargo del Presidente, quien se halla facultado para dictar resoluciones dentro de las atribuciones que le confiere la ley.

CONSIDERANDO: Las condiciones exigidas por países importadores de carne bovina.

La necesidad de establecer mecanismos que garanticen el origen y la procedencia de los animales destinados a exportación.

El compromiso de los Veterinarios Privados Acreditados, de certificar los bovinos con destino a frigorífico de exportación en cuanto a la condición sanitaria, el origen y la identificación de los mismos.

POR TANTO,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESUELVE:

1. Establecer requisitos para los Establecimientos Ganaderos de Exportación y para la movilización de bovinos con destino a frigoríficos habilitados para la República de Chile.
2. Los interesados deberán llenar los datos del formulario de registro de establecimientos Habilitados para Exportación, adjuntando los siguientes documentos:
 - Fotocopia de Cédula de Identidad Civil del propietario, o Registro Único de Contribuyentes 8RUC), en caso de personas jurídicas.
 - Fotocopia del Registro de Marcas y Señales.
 - Croquis del establecimiento, es una hoja de tamaño oficio determinando ubicación de las instalaciones existentes y de los linderos correspondientes.
3. La presentación de la documentación se realizará en la Oficina de Registro de Establecimientos para Exportación, que funciona en la Asociación Rural del Paraguay, Km. 14 de la Ruta Transchaco de la ciudad de Mariano Roque Alonso. La presentación de la documentación no implicará habilitación alguna, la cual se realizará previa inspección por un Veterinario Privado Acreditado, que elevará un informe, que será analizado por el SENACSA, quien dará su aprobación y habilitará el establecimiento.
4. Los establecimientos inscriptos en el Registro de Establecimientos Ganaderos Habilitados para Exportación, deberán regirse por las siguientes condiciones para ingreso y egreso de animales a la propiedad:
 - a) Cada entrada o salida de animales, deberá constar en Planillas de movimiento de animales del establecimiento, junto con la fecha y hora de ingreso/egreso de los animales, cantidad, categoría, origen, destino, propietario, marca y números de los documentos que avalan los movimientos.
 - b) En la planilla de sanización deberán constar y ser registrados en forma mensual:
 - Vacunaciones realizadas en el establecimiento, tipo de vacuna, marca, serie, cantidad y categoría de los animales vacunados por propietario.
 - Sanitaciones realizadas, tratamientos antiparasitarios, oligoelementos y otros fármacos eventuales, constatando el principio activo del producto utilizado y marca, cantidad y categoría de los animales objetos del tratamiento.
 - c) En la planilla de nutrición deberá constar:
 - Suplementación alimenticia, constando tipo, marca, cantidad de suplementos utilizados u la cantidad y

categoría de los animales que reciben dichas raciones.

- d) En la planilla de movimiento deberá constar:
- Todo dato que afecte la cantidad y clasificación de los ganados obrantes en el establecimiento, como nacimientos, mortandad de animales, consumo interno, robos, etc.
 - Cierre mensual de la cantidad y clasificación de la hacienda del establecimiento asentada en la planilla de movimiento de hacienda.
 - Las planillas de movimientos y demás documentos mencionados deberán estar actualizados y serán objeto de fiscalizaciones o auditorías por parte del Servicio Veterinario Oficial.
 - En las planillas de movimientos se deberán consignar los números de Guía y de Certificado Oficial de Tránsito de Animales (COTA).
5. Las planillas mensuales deberán ser presentadas dentro de los 15 (quince) días siguientes al mes cuya declaración se realiza, en la Oficina de Registro de Establecimientos para exportación, habilitada en la Asociación Rural del Paraguay (ARP), Km. 14 de la Ruta Transchaco, de la ciudad de Mariano Roque Alonso.
6. Un Veterinario Privado Acreditado, deberá verificar los antecedentes de cada tropa a ser remitida a frigorífico de exportación, de acuerdo a lo establecido en los incisos a) y b) del art. 4 de la presente Resolución, antes de la expedición del Certificado Oficial de Inspección de Bovinos con destino a frigoríficos de Exportación (COIBFE).
7. Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Hugo A. Corrales Irrazábal
Presidente

RESOLUCION Nº 819

POR LA CUAL SE APRUEBA EL “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”

San Lorenzo, 4 de Julio del 2005.-

VISTO:

La nota con Mesa de Entrada Única del SENACSA No. 2408, presentada en fecha 24 de junio del 2005, a la cual se adjunta el “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”, para estudio y consideración.

CONSIDERANDO:

La necesidad de reglamentar la implementación del Sistema de Trazabilidad del Paraguay, teniendo en cuenta que el mismo se constituye en un elemento de singular valía en la búsqueda de erradicar enfermedades presentes en el país y fortalecer la prevención de enfermedades exóticas, brindando en consecuencia mayores garantías a los mercados importadores de la carne paraguaya, sobre la procedencia de los animales, productos y subproductos de origen animal.

La Ley No. 2.426 del 28 de julio del 2004, que crea el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

El Decreto del Poder Ejecutivo No. 2.504 del 5 de mayo del 2004, por el cual se crea el Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP).

POR TANTO,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESUELVE:

1º. Aprobar el “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”, el cual se anexa a la presente Resolución.

2º. Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

DR. HUGO A. CORRALES IRRAZÁBAL

Presidente

RESOLUCIÓN Nº 1685.

POR LA CUAL SE APRUEBA EL “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”, VERSION III.

San Lorenzo, 24 de octubre del 2007.-

VISTO:

La nota con Mesa de Entrada Única del Nº 28970, presentada en fecha 12 de octubre de 2007, por la Comisión Técnica de Trazabilidad, en la cual se solicita la probación del “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)” Versión III.

CONSIDERANDO:

Que, es necesario contar con un sistema de información ganadera para que la industria bovina del Paraguay, pueda formular una estrategia de crecimiento sostenida por el óptimo aprovechamiento de las oportunidades que ofrece el mercado internacional.

La Resolución del SENACSA Nº 068/2007 “POR LA CUAL SE MODIFICA Y AMPLIA EL “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”, APROBADO POR RESOLUCION DEL SENACSA Nº 819 DE FECHA 4 DE JULIO DE 2005”.

La Ley No. 2.426 del 28 de julio del 2004, que crea el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

El Decreto del Poder Ejecutivo No. 2.504 del 5 de mayo del 2004, por el cual se crea el Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP).

POR TANTO,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESUELVE:

1º. Aprobar el “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP) Versión III, el cual se halla anexa a la presente Resolución.

2º. Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

DR. HUGO A. CORRALES IRRAZÁBAL
Presidente

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY

Reglamento

Versión III

Capítulo I

DEFINICION, OBJETIVOS Y AUTORIDADES

- 1º. 1º A los efectos de este reglamento se define como sistema de trazabilidad individual de un bovino, al conjunto de prácticas destinadas a conocer el origen y el movimiento del animal, así como determinada información sobre su sanización y nutrición desde el nacimiento hasta su faena.
- 2º. 2º El SITRAP apunta al logro de los siguientes objetivos:
 - a) fortalecer las garantías otorgadas para la certificación de las carnes para exportación a mercados que exijan trazabilidad.
 - b) contar con la información sobre el origen y el movimiento del ganado para actuar rápidamente frente a la emergencia sanitaria.
- 3º. 3º Son autoridades del SITRAP:
 - a) el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), como ente regulador y fiscalizador.
 - b) la Comisión Técnica de Trazabilidad (CTT), según lo establece la Resolución SENACSA Nº082/2007.
 - c) la Oficina de Registros Zootécnicos de la Asociación Rural del Paraguay (ORZARP), como ente ejecutor.
- 4º. A los efectos de mejor comprensión de las siglas y términos utilizados en el presente reglamento se enuncian las siguientes definiciones:
 - APODERADO: persona física o jurídica que ejerza representación legal del propietario de ganado o propietario de establecimiento.
 - ARP: Asociación Rural del Paraguay.
 - CÓDIGO SIGOR: Código asignado por el SIGOR II a cada establecimiento. Es único e irreplicable.
 - COIBFE: Certificado Oficial de Inspección de Bovinos para faena con destino a exportación, expedido por el Veterinario Privado Acreditado (VPA).
 - COTA: Certificado Oficial de Tránsito de Animales, expedido por el SENACSA en la unidad zonal en la cual está registrado el establecimiento, para cada movimiento de bovinos. Es un certificado sanitario. Todos los movimientos son registrados en la base de datos del SIGOR II de cada oficina.
 - CTT: Comisión Técnica de Trazabilidad, creada por Resolución SENACSA.
 - DCRS: Declaración de Cumplimiento de la Reglamentación SITRAP. Documento que declara el cumplimiento de la reglamentación SITRAP de los animales embarcados. Anexo III
 - DI: Dispositivo de Identificación, también llamado caravana. Puede ser del tipo Botón o Tarjeta, y su función es la identificación oficial individual para los bovinos. Anexo I
 - DJP: Declaración Jurada del Proveedor. Documento generado por el proveedor de animales NO trazados a un establecimiento ganadero SITRAP.

El mismo declara que los animales transferidos son nacidos en el establecimiento ganadero de donde provienen, y que los mismos no recibieron tratamientos con sustancias que contengan principios activos hormonales o tirostáticos de acción anabolizante, o cualquier otra sustancia no permitida por la autoridad competente. Anexo II

 - EC: Empresa Consultora. Las EC prestarán asistencia técnica a los PROPIETARIOS que contraten sus servicios, disponiendo para el efecto de un staff de profesionales MVP acreditados por SENACSA.
 - ELEGIBLE: animal o producto del animal con una condición certificable desde el punto de vista de la trazabilidad, para exportación a mercados que exijan trazabilidad.

- ENCARGADO: encargado del manejo del establecimiento ganadero. Ejerce la representación del propietario amparado por un poder o autorización registrada en la ORZARP.
- EPDI: Empresa Proveedora de Dispositivos de Identificación. Serán aquellas registradas en la ORZARP y aprobadas por resolución de SENACSA, y serán responsables de proporcionar a los propietarios interesados, los dispositivos de identificación utilizados en el SITRAP.
- EQUIPO INSPECTOR: médicos veterinarios de SENACSA y ARP designados para tareas de inspección de ESTABLECIMIENTOS GANADEROS u otras relacionadas al SITRAP.
- ESTABLECIMIENTO GANADERO: Predio que alberga bovinos.
- ESTABLECIMIENTODE FAENA: todo local registrado y aprobado por SENACSA, en el que se faenen animales, preparen, manipulen, envasen y/o almacenen carne fresca.
- GUIA: documento de traslado o transferencia de animales. Puede ser Guía Simple de Traslado, en caso traslado de animales de un predio a otro sin que ocurra un cambio de PROPIETARIO; Guía de Traslado y Transferencia, en caso de traslado y cambio de PROPIETARIO de los animales. La Guía es utilizada para comprobar la propiedad legal de los animales.
- LIBRO DE REGISTRO: Libro de Registro conteniendo planillas numeradas y selladas, de presentación mensual obligatoria.
- MVP: Médico Veterinario Privado. Su función es la de supervisar las prácticas sanitarias y nutricionales de los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS, y serán responsables juntamente con los PROPIETARIOS por estas prácticas.
- NO ELEGIBLE: animal o producto del animal con una condición NO certificable, desde el punto de vista de la trazabilidad, para exportación a mercados que exijan trazabilidad.
- ORZARP: Oficina de Registros Zootécnicos de la Asociación Rural del Paraguay, organismo executor del SITRAP. A los efectos de mejor comprensión del presente reglamento cada vez que se utilice la palabra ORZARP se refiere a la dependencia de la ARP encargada del SITRAP.
- PROPIETARIO DE GANADO: toda persona física o jurídica poseedora, propietaria, depositaria o que bajo cualquier título tenga en su poder animales.
- PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: persona física o jurídica que acredite por derecho o delegación legal la propiedad de un establecimiento ganadero.
- RUC: Registro Único de Contribuyente, cédula tributaria otorgada por el Ministerio de Hacienda.
- SENACSA: SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL. Organismo nacional o Autoridad Competente, responsable de la elaboración, reglamentación, coordinación, ejecución y fiscalización de la política y gestión nacional de calidad y salud animal. Organismo regulador y fiscalizador del SITRAP.
- SIGLAS: letras que identifican al establecimiento ganadero y al PROPIETARIO de ganado dentro del SITRAP.
- SIGOR II: Sistema Informático de Gestión de Oficinas Regionales. Sistema de Información Oficial que registra los datos de la totalidad de los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS y PROPIETARIOS de ganado del país, vacunaciones antiaftosa, movimientos e inventarios de ganado.
- SITRAP: Sistema de Trazabilidad del Paraguay. Sistema Oficial de Información relacionado con la identificación del ganado y el registro de esas identidades.
- TÉCNICO: profesional de la ORZARP o SENACSA encargado de velar por el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes en el país y de las reglamentaciones del SITRAP.
- TRAZABILIDAD: Conjunto de prácticas destinadas a conocer el origen y el movimiento del animal, así como determinada información sobre su sanación y nutrición desde el nacimiento hasta su faena.
- VPA: Veterinario Privado Acreditado, autorizado por SENACSA para la certificación de tropas con destino a frigoríficos habilitados para exportación.

CAPITULO II

Codificación y registro

- 5º. El SITRAP utiliza las codificaciones de ESTABLECIMIENTOS GANADEROS y PROPIETARIOS DE GANADO correspondientes al SIGOR II, y para la identificación de los bovinos se utilizarán DI con una codificación alfanumérica de 14 dígitos, compuesta de la siguiente manera:
 - a) cuatro lugares serán letras mayúsculas que identificarán al ESTABLECIMIENTO GANADERO
 - b) cuatro lugares serán letras mayúsculas que identificarán al PROPIETARIO DE GANADO
 - c) seis lugares serán números correlativos que se iniciarán en 000001 correspondientes al número de orden del animal
 - d) toda esta serie será impresa además en código de barras, en las caravanas tipo tarjeta
- 6º. Los datos de ESTABLECIMIENTOS GANADEROS, PROPIETARIOS DE GANADO, movimientos de ganado, prácticas sanitarias y/o nutricionales serán registrados en la Base de Datos del SITRAP, la misma se encuentra vinculada al SIGOR II.

CAPITULO III**Inscripción, Inspección y habilitación de ESTABLECIMIENTOS GANADEROS**

- 7º. La inscripción de los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS así como la asignación de los respectivos códigos SITRAP se realizará en la ORZARP. Los formularios y requisitos (TAB-GEN-02) para la inscripción se encuentran descritos en el Manual de Procedimientos Operativos vigente.
- 8º. Los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS deberán ser inspeccionados por el EQUIPO INSPECTOR para verificar la infraestructura descrita en la TAB-GEN-02 vigente, y proceder a su aprobación de acuerdo al resultado de la inspección.
- 9º. Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos para la aprobación del ESTABLECIMIENTO GANADERO, la ORZARP remitirá a SENACSA el legajo para el estudio y habilitación del mismo por medio de una resolución.
- 10º. Posterior a la habilitación del ESTABLECIMIENTO GANADERO a cada PROPIETARIO DE GANADO se le entregará un LIBRO DE REGISTRO que contiene planillas numeradas y selladas, de presentación mensual obligatoria, en las cuales se asentarán la totalidad de los movimientos de ganado (FOR-GEN-014), las prácticas sanitarias y nutricionales (FOR-GEN-015).

CAPITULO IV**Identificación de bovinos y registro de identidades**

- 11º. Cada PROPIETARIO DE GANADO O APODERADO deberá realizar su pedido de caravanas en la ORZARP previendo la identificación de los animales existentes, destetes y compras o traslados con los DI correspondientes.
- 12º. Cada PROPIETARIO DE GANADO deberá identificar la totalidad del ganado bovino existente en el ESTABLECIMIENTO GANADERO en un plazo máximo de ciento ochenta días posteriores a su habilitación como se dispone en el art. 13º. El ganado destinado a faena será elegible una vez identificados todos los bovinos del ESTABLECIMIENTO GANADERO, y que hayan transcurrido noventa días desde el registro de la aplicación de los DI en el FOR-GEN-014, y que los mismos cumplan hayan cumplido con los requisitos establecidos en el presente reglamento para la certificación de carnes conforme lo dispuesto en los art. 13º, 14º, 15º, 16º, 25º, 33º y 38º.
- 13º. La identificación inicial de animales preexistentes se realizará aplicando el dispositivo de identificación, en la oreja derecha, de la siguiente manera:
 - a) Los terneros al pie de la madre, DI tipo botón color amarillo
 - b) Animales adultos, con marca del propietario, DI tipo tarjeta color amarillo
 - c) Animales que no cumplan con las condiciones citadas en los incisos a y b, DI tipo tarjeta color blanco. Estos animales serán considerados "NO ELEGIBLES" para exportación a mercados que exijan trazabilidad.
- 14º. Una vez habilitado el establecimiento, todos los terneros nacidos en el mismo, serán identificados con DI tipo botón de color amarillo, aplicados en la oreja derecha del animal. La identificación de los terneros se realizará en el período de tiempo comprendido entre el nacimiento hasta el destete. El animal conservará dicho dispositivo a lo largo de su vida
- 15º. En caso de que los terneros deban abandonar el ESTABLECIMIENTO GANADERO antes del destete, los mismos deberán salir identificados de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 14º.
- 16º. Todos los ingresos de animales, ya sean estos por compras o traslados, de campos del mismo propietario, o de terceros recibidos en capitalización o pastoreo deberán ser identificados como sigue:
 - a) Todos los ingresos de animales provenientes de campos habilitados por el SITRAP, deberán ser identificados con DI tipo tarjeta de color amarillo, colocadas en la oreja izquierda del animal y se registrarán los siguientes datos:
 - 1- Fecha, cantidad y categoría de los animales,
 - 2- Nombre del establecimiento de origen, siglas, tipo y color de las caravanas.
 - 3- Nº de Guía, Nº de COTA,
 - 4- Rango, tipo y color de las caravanas aplicadas en el establecimiento de destino.
 - b) Todos los ingresos de animales provenientes de campos NO habilitados por el SITRAP, deberán ser identificados con DI tipo tarjeta de color amarillo, colocadas en la oreja izquierda del animal y se registrarán los siguientes datos:
 - 1- Fecha, cantidad y categoría de los animales,
 - 2- Nombre del establecimiento de origen, siglas, tipo y color de las caravanas.
 - 3- DJP Nº., Nº de Guía, Nº de COTA,
 - 4- Rango, tipo y color de las caravanas aplicadas en el establecimiento de destino.
- 17º. Para los casos en que el lote ingresado al ESTABLECIMIENTO GANADERO corresponda a distintos sexos, la identificación se realizará utilizando un rango de numeración para cada sexo.
- 18º. El plazo máximo permitido para la identificación de los animales que ingresan de otro ESTABLECIMIENTO GANADERO es de quince días (15) a partir del ingreso de los mismos; salvo situaciones comunicadas por escrito a la ORZARP, las cuales estarán sujetas a resoluciones de la CTT. Es imprescindible que los animales ingresados no se mezclen con los animales preexistentes antes de su identificación.

- 19º. En los casos en los que los animales ingresados ya cuenten con una caravana SITRAP del tipo Tarjeta en la oreja izquierda; el MVP, PROPIETARIO o ENCARGADO del ESTABLECIMIENTO GANADERO procederá a retirar la caravana de origen y colocarle la caravana correspondiente de destino. Este procedimiento deberá ser asentado en las Hojas de Aplicación de Caravanas (FOR-GEN-013), relacionando la numeración de cada caravana retirada con la numeración de la caravana colocada. Las caravanas retiradas deberán ser remitidas a la ORZARP junto con las planillas mensuales obligatorias (FOR-GEN-014) y (FOR-GEN-015) y las hojas de aplicación de caravanas (FOR-GEN-013) .
- 20º. En caso de adquirir animales importados, éstos serán identificados de acuerdo a lo establecido en la Resolución de SENACSA Nº 1103/06, y dichos animales NO serán elegibles para exportación a mercados que exijan trazabilidad. El ingreso de animales importados al ESTABLECIMIENTO GANADERO deberá ser asentado en el LIBRO DE REGISTRO, anotando la fecha, origen, Nº de GUIA, Nº de COTA, y en la casilla de Observaciones se deberá hacer constar la situación y detallar el número de caravanas SENACSA de los animales importados.
- 21º. Todas las aplicaciones de caravanas deberán ser asentadas en el LIBRO DE REGISTRO (FOR-GEN-014) y en las Hojas de Aplicación de Caravanas (FOR-GEN-013), y los documentos mencionados deberán ser remitidos a la ORZARP en los plazos establecidos por este reglamento.

CAPITULO V

Movimiento de ganado

- 22º. Para el ingreso de animales procedentes de un ESTABLECIMIENTO GANADERO NO inscripto en el SITRAP será exigencia la presentación de la Declaración Jurada del Proveedor (FOR-GEN-016).
- 23º. UNICAMENTE se admitirá la compra de animales de ferias de remate o locales de concentración de ganado en las siguientes modalidades:
 - a) Ferias de Animales Trazados
 - b) Ferias de Reproductores
- 24º. Las salidas de animales con destino Exposición y su retorno deberán ser asentados en el LIBRO DE REGISTRO, registrando la fecha, destino, Nº de GUIA, Nº de COTA de los movimientos, y en la casilla de Observaciones correspondiente a la Salida/Entrada de animales el/los números de las caravanas SITRAP de los animales que abandonan/ingresan al ESTABLECIMIENTO GANADERO.
- 25º. La salida de animales con destino exportación a mercados que exijan trazabilidad, deberán cumplir las siguientes condiciones:
 1. Inspección pre-Embarque de la tropa:
 - a) Los animales a ser embarcados deberán ser sometidos a una inspección pre-embarque por parte de un Veterinario Privado Acreditado (VPA).
 - b) Las puertas del transganado y acoplado deberán estar precintadas, y el número de los precintos consignados en el COIBFE.
 - c) Esta operación deberá ser registrada en el LIBRO DE REGISTRO con el Nº de COIBFE, firma y sello del VPA interviniente.
 2. El PROPIETARIO, ENCARGADO o MVP deberá firmar la Declaración de Cumplimiento de la Reglamentación SITRAP (DCRS) de cada tropa embarcada. Se utilizará una DCRS por cada COIBFE emitido.
 3. Los animales deberán estar identificados con:
 - a) Marca del PROPIETARIO DE GANADO a fuego
 - b) Caravana SITRAP
 - c) Número de acreditación del VPA pintados en el lomo
 4. La documentación que deberá acompañar la tropa está conformada por:
 - a) Original GUIA de traslado o transferencia de animales
 - b) Original del COTA
 - c) Original del COIBFE
 - d) Original de la DCRS

CAPITULO VI

Registro de tratamientos sanitarios y nutricionales

- 26º. El PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO, PROPIETARIO DE GANADO O ENCARGADO, deberá asentar en el LIBRO DE REGISTRO, los tratamientos sanitarios realizados, constando la fecha de aplicación, el tipo de tratamiento, marca del producto utilizado, la cantidad y categoría de animales tratados.
- 27º. Cuando se trate de aplicación de Antibióticos, este procedimiento deberá ser anotado haciendo referencia exacta del número, tipo y color de la caravana del animal afectado.
- 28º. El PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO, PROPIETARIO DE GANADO O ENCARGADO, deberá asentar en el LIBRO DE REGISTRO, lo concerniente a la Suplementación alimenticia de los animales, constando la fecha de Suplementación, el tipo de producto utilizado y la categoría de animales suplementados.

CAPITULO VII

Retiro y registro de DI en ESTABLECIMIENTOS DE FAENA

Informe de trazabilidad de bovinos

- 29º. Una vez faenado el animal, se procederá al llenado de la Planilla de Recepción de Animales Trazados en Frigoríficos (FOR-GEN-034), haciendo relación entre el/los DI de cada animal faenado y los números de carcasas correspondientes al mencionado animal.
- 30º. En caso de que el animal tenga dos caravanas (botón y tarjeta), ambos números de DI deben ser registrados en la planilla (FOR-GEN-034).
- 31º. El ESTABLECIMIENTO DE FAENA deberá remitir a la ORZARP el/los grupos de caravanas, limpios, secos y en forma separada para cada la Planilla de Recepción de Animales Trazados en Frigoríficos (FOR-GEN-034) correspondiente, en un plazo no mayor a doce (12) horas luego de finalizada la faena.
- 32º. La ORZARP en un plazo no mayor a 12 horas luego de recibida la Planilla de Recepción de Animales Trazados en Frigoríficos, con los DI correspondientes, verificará e informará la elegibilidad de cada animal.
- 33º. El plazo mínimo para la elegibilidad de animales con destino a mercados que exijan trazabilidad es de noventa días de permanencia en el ESTABLECIMIENTO GANADERO del cual proviene.

CAPITULO VIII

Obligaciones del PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO y PROPIETARIO DE GANADO

- 34º. Nombrar un Médico Veterinario Privado (MVP) o una Empresa Consultora (EC), los cuales serán responsables juntamente con el PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO, de las prácticas sanitarias y nutricionales del ESTABLECIMIENTO GANADERO. La delegación de actividades a terceros (ENCARGADO/APODERADO) NO deslinda la responsabilidad del PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO sobre el cumplimiento de las disposiciones relacionadas con las materias delegadas.
- 35º. Adquirir las caravanas (DI) con antelación a los destetes o compras según el caso.
- 36º. 36º. Identificar y asentar en el LIBRO DE REGISTRO la totalidad de los ingresos de animales al ESTABLECIMIENTO GANADERO, sean éstos por nacimientos, compras o traslados.
- 37º. El LIBRO DE REGISTRO deberá estar en el ESTABLECIMIENTO GANADERO, actualizado y será objeto de fiscalizaciones o auditorías por parte de las autoridades del SENACSA o la ORZARP las veces que éstas lo requieran.
- 38º. 38º Mantener actualizada la información del LIBRO DE REGISTRO. El plazo de presentación de planillas mensuales obligatorias (FOR-GEN-014) y (FOR-GEN-015) es del 1º al 15 de cada mes. A partir del primer día de atraso (día 16 de cada mes) el sistema informático del SITRAP determinará como NO ELEGIBLES todos los animales faenados del PROPIETARIO DE GANADO en mora, condición que permanecerá hasta 3 días hábiles posteriores a la presentación de las planillas correspondientes.
- 39º. Mantener en el ESTABLECIMIENTO GANADERO los siguientes documentos:
 - Copias de COTA de todos los ingresos y egresos
 - Duplicado DJP (FOR-GEN-016) de los ingresos cuando aplica
 - Copias de COIBFE y DCRS (FOR-GEN-022)
 - Copias de las Actas de Vacunación Antiaftosa
 - Duplicados de las Hojas de Aplicación de Caravanas (FOR-GEN-013)
 - Prospectos de los Productos farmacológicos y biológicos de Uso Veterinario del ESTABLECIMIENTO GANADERO
- 40º. Remitir a la ORZARP junto con las planillas mensuales obligatorias los siguientes documentos:
 - a) copia de los Certificados Oficial de Tránsito de Animales (COTA) de todos los ingresos de animales
 - b) original de la Declaración Jurada del Proveedor (FOR-GEN-016) de todos los ingresos. (Excepto los ingresos de animales trazados)
 - c) originales de las Hojas de Aplicación de Caravanas (FOR-GEN-013) de todas las aplicaciones, correctamente llenados y firmados por el PROPIETARIO, ENCARGADO o MVP.
- 41º. Permitir el acceso de los TECNICOS y entregar la información requerida por los mismos para la verificación el estado de ejecución de las obligaciones que establece el presente reglamento.
- 42º. Cada modificación de MVP o EC deberá ser comunicada en forma escrita a la ORZARP, y presentarlos documentos establecidos en la TAB-GEN-02 en un plazo no mayor a 30 días.

CAPITULO IX

Del Médico Veterinario Privado (MVP)

- 43º. Podrán ejercer como MVP aquellos profesionales que se encuentren acreditados por SENACSA, y su función es la de supervisar las prácticas sanitarias y nutricionales de los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS, y serán responsables juntamente con los PROPIETARIOS DEL ESTABLECIMIENTO por estas prácticas, debiendo firmar mensualmente las planillas (FOR-GEN-014) y (FOR-GEN-015) del LIBRO DE REGISTRO.
- 44º. Un MVP está acreditado para realizar certificaciones PRE embarque, pero, bajo ninguna circunstancia emitirá COIBFE para tropas del ESTABLECIMIENTO GANADERO en el cual es responsable de sus prácticas sanitarias.

CAPITULO X**De la Empresa Consultora (EC)**

- 45º. Las EC deberán inscribirse en la ORZARP según lo establecido en la TAB-GEN-05vigente y habilitadas por Resolución de SENACSA para el efecto.
- 46º. Las EC prestarán asistencia técnica a los PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTOS que contraten sus servicios, disponiendo para el efecto de un staff de profesionales MVP acreditados por SENACSA.
- 47º. Cada vez que la EC modifique el plantel de MVP inscriptos en la ORZARP, en un plazo máximo de 3 días hábiles deberá comunicar en forma escrita a la ORZARP, y presentar los documentos descritos en la TAB-GEN-05para los nuevos integrantes si los hubiere.
- 48º. Los integrantes del plantel de profesionales de las EC no podrán realizar certificación pre embarque para tropas de ESTABLECIMIENTOS GANADEROS inscriptos en la ORZARP bajo asesoría de la EC a la cual pertenecen.

CAPITULO XI**De las Empresas Proveedoras de Dispositivos de Identificación (EPDI)**

- 49º. Las EPDI deberán inscribirse en la ORZARP según lo establecido en la TAB-GEN-04vigente y habilitadas por Resolución de SENACSA para el efecto.
- 50º. Deberán registrar en la ORZARP todos los modelos de DI producidos para el SITRAP, los cuales no podrán ser modificados sin autorización. La empresa deberá presentar a la ORZARP muestras de los Tipos y colores de DI ofrecidos; y los Certificados Laboratoriales de cumplimiento de las Especificaciones técnicas de los DI producidos, los cuales deberán ajustarse a lo establecido en la TAB-GEN-04vigente.
- 51º. Las EPDI deberán registrar en la ORZARP el modelo y diseño de las cajas que contienen los DI, las cuales deberán:
 - a) tener logotipo del SITRAP y estar escritas en español
 - b) contar con los datos del representante y/o distribuidor en el país
 - c) contener las Hojas de Aplicación de Caravanas (FOR-GEN-013) relacionadas a las caravanas contenidas en la misma.
- 52º. Deberán recibir el pedido de Dispositivos de Identificación UNICA y EXCLUSIVAMENTE de la ORZARP. Cualquier pedido que se realice fuera de este ámbito no será reconocido como válido para el SITRAP.
- 53º. Las EPDI deberán remitir los DI solicitados a la ORZARP para su verificación y activación en el sistema informático, como paso previo a la entrega de los mismos al PROPIETARIO DE GANADO.

CAPITULO XII**Consideraciones generales**

- 54º. La ORZARP realizará controles cruzados con el SIGOR II, verificando los movimientos y los inventarios de ganado bovino de cada PROPIETARIO DE GANADO.
- 55º. Los TECNICOS de la ORZARP verificarán el cumplimiento de las normas establecidas en el presente reglamento, efectuando un número de inspecciones anuales que cubra al menos el 10% de los ESTABLECIMIENTOS GANADEROS habilitados o el 10% de los animales identificados dentro del SITRAP.

RESOLUCIÓN Nº 1348/08

POR LA CUAL SE APRUEBA EL DOCUMENTO “REQUISITOS GENERALES PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE A LA UNIÓN EUROPEA”

San Lorenzo, 19 de agosto de 2008.-

VISTO: La Nota DIGEPOA Nº 449 de fecha 19 de agosto de 2008, presentada por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del Servicio Nacional de Claridad y Salud Animal (SENACSA).

CONSIDERANDO: La necesidad de aprobar el documento “Requisitos Generales para la Exportación de Carne a la Unión Europea”.

La Ley Nº 2426 del 28 de julio de 2004, que crea el Servicio Nacional de Claridad y Salud Animal (SENACSA).

POR TANTO,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA).

RESUELVE:

1º: Aprobar el documento “Requisitos Generales para la Exportación de Carne a la Unión Europea”, el cual se anexa y forma parte integrante de la presente resolución.

2º: Comunica, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Hugo F. Idoyaga Benítez

Presidente (a.i.)

Servicio Nacional de Claridad y Salud Animal (SENACSA)

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN Nº 1348/08**REQUISITOS GENERALES PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE A LA UNIÓN EUROPEA****1. DE LOS ESTABLECIMIENTOS GANADEROS**

Los establecimientos ganaderos que provean animales a frigoríficos de exportación con destino a la Unión Europea (UE) deberán:

- a) Estar registrados en el SENACSA (SIGOR II)
 - Estar registrados en el Sistema de Trazabilidad del Paraguay SITRAP y publicados en la lista actualizada del Sitio Web oficial del SENACSA www.senacsa.gov.py
 - No estar sujetos a ninguna restricción sanitaria legal.
 - No estar ubicados en la Zona de Alta Vigilancia (ZAC).

2. DE LOS ANIMALES

Los animales cuyas carnes serán destinadas a la UE deberán:

- a) Cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por el senacsa.
- b) Ser sometidos en origen a una inspección sanitaria por parte del Veterinario Privado Acreditado (VPA).
- c) Ser identificados con el número de acreditación del VPA (Marcado a pintura).
- d) Cumplir con lo establecido en el Reglamento SITRAP.
- e) Ser transportador hasta el frigorífico autorizado en vehículos habilitados por SENACSA, limpios y desinfectados previo a la carga y precintados.

3. DE LAS DOCUMENTACIONES REQUERIDAS

Toda tropa transportadora desde el establecimiento ganadero con destino a frigorífico de exportación y cuyas carnes tengan como destino la UE deberá estar acompañada de las siguientes documentaciones:

- a) Guía de transferencia de ganado bovino.
- b) Certificado Oficial de Tránsito de Animales (COTA).
- c) Certificado de limpieza y desinfección de vehículos transportadores de ganados (CLD).
- d) Certificado Oficial de Inspección de Bovinos con destino a Frigoríficos de Exportación (COIBFE) que será expedido por un Veterinario Privado Acreditado (VPA).
- e) Declaración de Cumplimiento de la Reglamentación SITRAP (DCRS) que será expedido por el propietario, apoderado o Médico Veterinario Privado (MVP).

4. DE LOS CONTROLES OFICIALES EN TRÁNSITO

Toda tropa transportadora de un establecimiento ganadero con destino a un frigorífico de exportación deberá ser verificada en los puestos de control del SENACSA. El inspector oficial procederá a:

- a) Verificar la condición sanitaria de los animales.
- b) Verificar las documentaciones mencionadas en el ítem 3.
 - El COTA y el COIBFE serán firmados y sellados por el Inspector del Puesto de Control al momento de su verificación. Se deberá asimismo registrar el horario de paso de la tropa.

5. PLANTAS FRIGORÍFICAS**5.1 Requerimientos Generales:**

- a) Contar con habilitación vigente del SENACSA.
- b) Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución SENACSA Nº 1656/06.
 - Estar aprobado por la UE y publicados en la lista actualizada de terceros países del Sitio WEB de la DG-SANCO http://s-sanco-wcm/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm.

5.2. De los animales

Una vez autorizado el desembarque, los mismos deberán:

- a) Permanecer en corrales de descanso por un tiempo mínimo de 24 horas, previo a la faena.
- b) Ser faenados en primer turno.
- c) Ser certificados por el SITRAP como elegibles para la UE.

5.3. De los canales

Luego del lavado final las mismas deberán:

- a) Ser refrigeradas en cámaras separadas de otras canales que no reúnan la misma condición sanitaria.
- b) Ser maduradas a una temperatura superior a +2°C durante al menos 24 horas con anterioridad al deshuesado.
- c) El pH medido en el musculo largo dorsal; después de la maduración y antes del deshuesado; deberá ser de un calor inferior a 6.00.
- d) Deberán ser desosadas en primer turno y embaladas en cajas o envases de cartón fajadas oficialmente (Fajas de seguridad).
- e) Almacenadas separadas de otras que no cumplen la misma condición sanitaria.

5.4. Del etiquetado.

Las etiquetas, como mínimo, deberán estar impresas en idioma español y en el idioma oficial del país de destino y deberán ser presentadas y aprobadas por la DIGECIPOA-SENACSA.

5.4.1. Las etiquetas en contacto con los cortes de carnes tendrán un tamaño aproximado de 8x11cm. y deberán llevar impresas las siguientes informaciones:

- a) Nombre de la empresa.
- b) Dirección, teléfono, fax. E-mail.
- c) Autoridad competente.
- d) Denominación del producto.
- e) Nombre del corte.
- f) Nombre y N° Oficial establecimiento faenador.
- g) Nombre N° Oficial establecimiento de especie.
- h) Fecha de faena.
- i) Fecha de producción.
- j) Fecha de congelamiento, si corresponde.
- k) Fecha de vencimiento.
- l) N° de lote.
- m) Conservación.
- n) Origen: Deberá mencionar "La carne proviene de animales nacidos, criados y faenados en Paraguay", o solamente "Paraguay".

5.4.2. Las etiquetas del material de envasado, cuyas dimensiones mínimas serán de 8x11cm., deberán llevar las siguientes informaciones.

- a) Nombre de la empresa.
- b) Dirección, teléfono, fax. E-mail.
- c) Denominación del producto.
- d) Nombre del corte.
- e) Numero de caja.
- f) Cantidad de piezas.
- g) Fecha de faena.
- h) Peso neto.
- i) Fecha de producción.
- j) Fecha de congelamiento, si corresponde.
- k) Fecha de vencimiento.
- l) N° de lote.

5.5. De las fajas de seguridad.

Todo material de envasado (Cajas), deberá ser sellado mediante el uso de faja de seguridad oficial foliada, la cual deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Tamaño: Aprox. 6,5x15 cm.
- b) Color celeste.
- c) Leyenda en un campo oval de 4,5 cm. de altura x 6,5 cm. de ancho, con la siguiente información:
 - Parte superior: PARAGUAY (Tamaño de letra aprox. 0,8cm.de altura).
 - Centro: Número de habilitación oficial del establecimiento (Tamaño de letra aprox. 1 com. De altura)
 - Parte inferior: SENACSA (Tamaño de letra de aprox. 0,8 com. De altura).
- d) Cada hoja deberá estar enumerada en forma correlativa, anteponiendo el numero de habilitación oficial del establecimiento (Ejm. N° Estab. -001). El tamaño de letra requerido será de aprox. 0,4. Com. De altura.

RESOLUCION Nº 1378/08

POR LA CUAL SE APRUEBA EL DOCUMENTO “PROCEDIMIENTO REQUERIDO PARA LA CERTIFICACIÓN DE LOS CORTES HILTON”

San Lorenzo, 21 de agosto de 2008

VISTO: La nota DIGECIPOA Nº 451 de fecha 21 de agosto de 2008, presentada por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

CONSIDERANDO: La necesidad de aprobar el documento “PROCEDIMIENTO REQUERIDO PARA LA CERTIFICACIÓN DE LOS CORTES HILTON”.

La Ley Nº 2426 del 28 de julio de 2004, que crea el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

POR TANTO,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA).

RESUELVE:

1º: Aprobar el documento “PROCEDIMIENTO REQUERIDO PARA LA CERTIFICACIÓN DE LOS CORTES HILTON”, en el cual se anexa y forma parte integrante de la presente Resolución.

2º: Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Hugo F. Idoyaga Benítez
Presidente (a.i.)

PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN HILTON

OBJETIVO

Establecer procedimientos requeridos para la certificación de los cortes Hilton.

ALCANCE

El presente procedimiento será de aplicación obligatoria para todos los establecimientos frigoríficos interesados en exportar carnes bajo el régimen de CUOTA HILTON.

RESPONSABLES

La certificación de los CORTES HILTON en las plantas frigoríficas será realizada por Empresas Certificadoras habilitadas por el SENACSA.

SENACSA será responsable de la supervisión de dichas actividades.

DESARROLLO

1. Animales

Los animales seleccionados para faena HILTON deberán:

- a). Corresponder solamente a la categoría de novillos y vaquillas híbridos con menos del 50 % de raza cebú.
- b). Ser inspeccionados previo al embarque por un Veterinario Privado Acreditado (VPA) quien emitirá un COIBFE para cada tropa. Al dorso de cada COIBFE deberá ser mencionada la cantidad de animales elegibles de acuerdo al ítem 1 a) de este procedimiento.
- c). Estar identificados por el VPA con la marca H (pintura).

2. ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS.

2.1. Clasificación del ganado

La determinación del sexo y la dentición deberá ser realizada en la playa de faena. Se deberá utilizar como guía el MIVO-FOR 04 (Planilla orden de faena).

2.1.1. Determinación del sexo

Una vez determinado el sexo, las canales deberán ser marcadas (sellos) utilizando para el efecto la siguiente simbología:

X: Novillos

Z: Hembras

2.1.2. Determinación cronometría dentaria

La determinación de la cronometría dentaria será realizada antes de la separación de la cabeza del animal en proceso. Cada canal deberá ser marcada (sello) con la numeración que corresponde según cronometría dentaria.

0	1	2	4	6	8
Diente de leche sin nivelación	Dientes de leche centrales con nivelación	2 dientes permanentes	4 dientes permanentes	6 dientes permanentes	8 dientes permanentes

2.2. Tipificación

La determinación en forma visual luego de la habilitación sanitaria de la canal por parte de la IVO.

2.2.1. Determinación cobertura grasa

La determinación de la cobertura grasa se establecerá de acuerdo a las siguientes especificaciones.

Grasa 0	Grasa 1	Grasa 2	Grasa 3
Canales sin presencia de grasa.	Canales con presencia delgada de grasa sin abarcar toda la canal.	Canales con abundante grasa en extensión y espesor, sin cúmulos, abarcando toda la canal.	Canales con cobertura de grasa en exceso, con cúmulos indeseables.

2.2.2. Determinación de contusiones

La determinación de las contusiones será realizada en forma visual de acuerdo a las siguientes especificaciones.

Contusión1	Contusión 2	Contusión 3
Contusiones a nivel del tejido subcutáneo hasta las aponeurosis musculares.	Contusiones hasta nivel de los tejidos.	Contusiones que comprometen hasta el tejido óseo.

2.2.3. Peso de la canal.

Las canales deberán ser pesadas antes del enfriamiento.

3. REGISTRO DE DATOS

Los datos de cada canal deberán ser registrados en planillas o en sistemas informáticos ideados para el efecto.

4. REQUERIMIENTOS DE CORTES PARA DESTINO HILTON.

Los cortes (lomo, lomito, rabadilla o carnaza negra), deberán provenir de canales pertenecientes a la categoría "V", para la cual deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

Sexo	Edad	Cobertura grasa	Contusiones	Peso máximo
Novillos y vaquillas	0, 1 y 2 dientes	1,2 y 3	Máximo 1	260 kg.

5. Certificación de autenticidad Carne Vacuno.

La DIGEIPOA-SENACSA será responsable de emitir el CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD CARNE DE VACUNO para todas las partidas a ser exportadas bajo el régimen de la CUOTA HILTON.

Resolución 1350/09

POR LA CUAL SE ESTABLECE CALIFICACIÓN DE FALTAS POR INCUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP); Y DE LAS RESOLUCIONES DEL SENACSA Nº 578/04 Y 579/04; Y SE DETERMINA LAS SANCIONES CORRESPONDIENTES.

San Lorenzo, 29 de julio de 2009

VISTO: La Nota con Mesa de Entrada Única Nº 13 976, presentada en fecha 5 de mayo de 2009, por la Comisión Técnica de Trazabilidad, en la cual solicita la calificación de faltas por incumplimiento del Reglamento del Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP); y de las Resoluciones del SENACSA Nº 578/04 y 579/04.

CONSIDERANDO: La necesidad de establecer la calificación de faltas por incumplimiento del Reglamento del Sistema de Trazabilidad del Paraguay (SITRAP); y de las Resoluciones del SENACSA Nº 578/04 y 579/04, como asimismo de determinar las sanciones correspondientes.

Las disposiciones legales, contempladas en la Ley Nº 2426/04, arts. 341, 35º y 36º; y en el Decreto Nº 6419/05, reglamentario de la citada ley.

La Resolución del SENACSA Nº 578 del 31 de mayo de 2004, “POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGISTRO OBLIGATORIO EN EL SENACSA DE ESTABLECIMIENTOS GANADEROS HABILITADOS PARA LA EXPORTACIÓN Y SE APRUEBAN LOS FORMULARIOS TÉCNICOS CORRESPONDIENTES”.

La Resolución del SENACSA Nº 579 del 31 de mayo de 2004 “POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS GANADEROS DE EXPORTACIÓN Y PARA LA MOVILIZACIÓN DE BOVINOS CON DESTINO A FRIGORÍFICOS HABILITADOS PARA LA REPÚBLICA DE CHILE”.

La Resolución Nº 819 del 4 de julio de 2005, “POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP).

La Resolución del SENACSA Nº 068/2007, “POR LA CUAL SE MODIFICA Y AMPLIA EL “REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP)”, APROBADO PRO RESOLUCIÓN DEL SENACSA Nº 819 DE FECHA 4 DE JULIO DE 2005”.

La Resolución del SENACSA Nº 1685 de fecha 24 de octubre de 2007 “POR LA CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP), VERSIÓN III”.

La Resolución del SENACSA Nº 1578 del 19 de setiembre de 2008 “por la cual se aprueba la “ADDENDA AL REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP), VERSIÓN III”; y se establece la elegibilidad temporal para faena con destino a mercados que exigen trazabilidad, de todos los animales con DI tipo tarjeta de color blanco”.

Por tanto,

**EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL
RESUELVE:**

1º. Establecer la calificación de las faltas por incumplimiento del REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP); y de las Resoluciones del SENACSA Nos. 578/04 y 579/04, de acuerdo al siguiente detalle:

I. Serán considerados infractores:

a). Todos los que no cumplan el REGLAMENTO DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY (SITRAP); y las Resoluciones del SENACSA nos. 578/04 y 579/04.

II. Serán consideradas faltas leves cometidas por el propietario de ganado:

a). La ausencia del libro de registro, en el establecimiento ganadero habilitado para exportación en el momento de la inspección pre-embarque de la tropa por parte del Veterinario Privado Acreditado (VPA) , O LAS INSPECCIONES de rutina realizadas por el SENACSA o el SITRAP.

b). Negarse a recibir las inspecciones ordenadas por el SITRAP (arts. 41 y 55º del Reglamento SITRAP).

- c). No proveer las informaciones solicitadas durante las inspecciones y no designar al personal responsable idóneo, con experiencia en las prácticas que se realizan en el establecimiento, a fin de brindar la información solicitada durante la inspección.

III. Serán consideradas faltas graves cometidas por el propietario de ganado:

- a). La utilización de productos prohibidos por la legislación sanitaria de animal vigente.
- b). La falsificación de la firma del Veterinario Privado Acreditado (VPA) y utilización del sello, COIBFE, carimbo y/o precintos del mismo, para el asiento de datos en el libro de registro, y la certificación pre-embarque de animales con destino a frigoríficos de exportación sin la presencia física en el lugar del VPA.
- c). No cumplir con el requisito de aplicación obligatoria de los Dispositivos de Identificación (DI), declarado en la Planilla de Aplicación de Dispositivos de Identificación (DI).
- d). Realizar pedidos de caravanas directamente a las empresas proveedoras de DI, sin intervención del SITRAP.

IV. Serán consideradas faltas graves del propietario del establecimiento:

- a). Negarse a recibir las inspecciones ordenadas por el SITRAP (arts. 41º y 55º de Reglamento SITRAP).
- b). No declarar la totalidad de los propietarios de ganado presentes en el establecimiento ganadero a habilitar o habilitado para exportación.

V. Serán consideradas faltas graves del Veterinario Privado Acreditado (VPA).

- a). El incumplimiento de los compromisos establecidos en el Reglamento SITRAP, para la certificación pre-embarque de animales con destino a frigoríficos de exportación.
- b). Expedir los Certificados Oficiales de Inspección de Bovinos con destino a Frigoríficos de Exportación (COIBFE), sin previa revisión de los animales a certificar.
- c). Expedir los certificados COIBFE sin previa revisión del libro de registro, no haber asentado en el mismo al momento de la inspección de los animales, los datos relacionados a la certificación pre-embarque de bovinos.
- d). Realizar certificaciones en establecimientos ganaderos no habilitados dentro del marco del SITRAP.
- e). Expedir los certificados COIBFE sin nombre, número de registro profesional, número de acreditación, cantidad y categoría de animales.
- f). Prestar o ceder su sello, carimbos, talonarios de COIBFE y/o precintos para la certificación pre-embarque de ganados bovinos con destino a frigoríficos de exportación.
- g). Utilizar sellos, carimbos, talonarios de COIBFE que no estén registrados a su nombre.
- h). Realizar trabajos de certificación pre-embarque de animales, estando inhabilitados.

VI. Serán consideradas faltas leves de las empresas consultoras:

- a). No comunicar al SITRAP dentro del plazo de 3 (tres) días, cualquier modificación del staff de médicos veterinarios privados registrados en la misma.

VII. Serán consideradas faltas graves de las empresas consultoras:

- a). Las firmas de las planillas de presentación mensual obligatorias (FOR-GEN-014) y (FOR-GEN-015), por un funcionario que no forma parte del staff de médicos veterinarios privados de la empresa consultora.
- b). Realizar certificación pre-embarque para tropas de establecimientos ganaderos inscriptos en el SITRAP, bajo asesoría de la Empresa Consultora (EC) a la cual pertenecen.
- c). Si se detectare alguna irregularidad en la gestión de un médico veterinario privado perteneciente al staff de la empresa consultora, en un establecimiento ganadero inscripto bajo asesoría de la misma, serán pasibles de sumarios administrativos el médico veterinario privado, el tenedor del ganado y la empresa consultora; sin embargo, mientras dure el proceso sumarial, la empresa consultora podrá seguir prestando asistencia técnica a los propietarios de ganados, con el acompañamiento de otro miembro de su plantel de profesionales.

VIII. Serán consideradas faltas leves de las empresas proveedoras de dispositivos de identificación:

- a). Recibir pedidos de caravanas directamente de los tenedores del ganado sin intervención del SITRAP.
- b). El incumplimiento de los plazos de entrega de las caravanas, los cuales no deben exceder los (30) días desde la recepción del pedido.

IX. Serán consideradas faltas graves de las empresas proveedoras de dispositivos de identificación:

- a). Modificar colores, tipos o calidad de los productos, cajas o formularios de aplicación de caravanas (FOR-GEN-013), registradas en el SITRAP, para el Sistema de Trazabilidad del Paraguay.
- b). Entregar las caravanas solicitadas directamente al propietario de ganado, sin que las mismas hayan sido previamente remitidas al SITRAP, para su verificación y activación en el sistema informático.

X. Serán consideradas faltas de los frigoríficos de exportación:

- a). El incumplimiento del Reglamento del SITRAP, arts. 29º y 31º, serán consideradas faltas leves, y el art. 31º será considerado falta grave.

XI. Serán aplicadas a las faltas leves las siguientes sanciones:

XII. Apercibimiento por escrito.

XIII. Serán aplicadas a las faltas graves las siguientes sanciones:

- a). Suspensión temporal por el plazo de (15) a (90) días.
- b). Suspensión temporal por el plazo de (90) a (180) días.
- c). La reincidencia después de la suspensión de (180) días, será penalizada con la inhabilitación.

2º. Disponer que la gravedad de las faltas será definida de acuerdo a lo establecido en virtud del art. 36º de la Ley Nº 426/04, que expresa: “La gravedad de la falta será definida a través de un sumario administrativo en base al dictamen técnico emitido por la instancia correspondiente del SENACSA”.

3º. Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Dr. Hugo A. Corrales Irrazábal
Presidente

MERCOSUR/GMC/RES Nº 1/92**PLAZOS PARA PLENO FUNCIONAMIENTO DE CONTROLES
INTEGRADOS EN FRONTERA**

VISTO: El Tratado de Asunción suscrito el 26 de marzo de 1991, la Res GMC Nº 2/91 y lo recomendado por el Subgrupo de Trabajo Nº 2 – Asuntos Aduaneros en el Acta Nº 5/92, y

CONSIDERANDO

Que en la mencionada Resolución se resolvió implementar el control integrado de frontera en los puntos habilitados para el transporte internacional de los Estados Partes del Mercado Común del Sur (MERCOSUR),
Que el Subgrupo de Trabajo Nº 2 –Asuntos Aduaneros acordó la instalación de nuevos controles integrados de frontera en los pasos fronterizos entre las localidades de Paso de los Libres-Uruguayana, Puerto Iguazú- Foz de Iguazú, Foz de Iguazú-Ciudad del Este, Ponta Porá y Pedro Juan Caballero y Clorinda-Puerto Falcón,

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Artículo 1: La totalidad de los controles integrados en frontera implementados o a implementarse deben encontrarse en pleno funcionamiento antes del 1 de enero de 1993.

V GMC, Buenos Aires, 01/04/1992.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 40/92

Requisitos a cumplir para las estructuras de certificación de productos, procesos y servicios de evaluación de sistemas de calidad en los Estados Partes

VISTO: el Artículo 13 del Tratado de Asunción, el Artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la recomendación Nº 28/92 acordada por el Subgrupo de Trabajo Nº 3, Normas Técnicas

CONSIDERANDO:

- 1). Que es necesario armonizar las estructuras de certificación de productos, procesos y servicios y de evaluación de sistemas de calidad.
- 2). Que es necesario promover la actividad de certificación y lograr el reconocimiento mutuo.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE**

Artículo 1º - Aprobar las Recomendaciones sobre los requisitos a cumplir por las estructuras de certificación de productos, procesos y servicios y de evaluación de sistemas de calidad en los Estados Partes del MERCOSUR que constan en el Anexo I

VIII GMC, Montevideo 15/12/1992

ANEXO I

RECOMENDACIÓN SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIR POR LAS ESTRUCTURAS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS, PROCESOS Y SERVICIOS Y DE EVALUACIÓN DE SISTEMAS DE LA CALIDAD, EN LOS ESTADOS PARTE DEL MERCOSUR.

1. INTRODUCCIÓN

La certificación de conformidad es una actividad que presenta importancia creciente en el marco del comercio internacional, constituyéndose en un elemento decisivo para el desarrollo industrial, el fomento de las exportaciones y la protección del consumidor.

Asimismo es una herramienta fundamental de los gobiernos para ejercer su responsabilidad en lo que se refiere a la protección de la salud y seguridad de la población y el medio ambiente, en las cuales usualmente la certificación tiene carácter obligatorio.

Resulta entonces necesario y conveniente promover en el medio productivo la actividad de certificación, así como establecer las bases para la armonización de estructuras y procedimientos relativas a aquella entre los Estados Parte. Estas bases constituyen el elemento fundamental sobre el cual se asentará el reconocimiento de las certificaciones que se realicen en cada uno de los

Estados Parte que componen el MERCOSUR por parte de los restantes, evitando que estas se conviertan en una barrera no arancelaria y de encarecimiento del comercio.

Este reconocimiento recíproco de las estructuras nacionales, sus instrumentos y procedimientos para certificar la calidad, implica aproximar las mismas a fin de generar la confianza necesaria para el funcionamiento armónico del MERCOSUR en lo referente a la libre circulación de bienes y servicios.

Asimismo dichas bases representan un medio para lograr el reconocimiento de terceros países y otros bloques económicos constituidos o a constituirse.

2. OBJETIVOS

2.1 Establecer los requisitos a cumplir por los organismos que intervienen en la certificación de los productos, procesos y servicios de sistemas de la calidad de los Estados Parte del MERCOSUR.

2.2 Establecer las bases para el reconocimiento de las certificaciones a nivel regional e internacional.

2.3 CAMPO DE APLICACIÓN

La Comisión de Calidad Industrial ha acordado lo siguiente:

1. Establecer como objetivo a cumplir que la organización del sistema de certificación cumpla con lo descripto en este documento.
2. Recomendar a los Estados Parte comenzar inmediatamente a organizarse conforme a lo indicado en este documento.
3. Establecer un mecanismo de información y cooperación recíproca sobre el grado de avance que se vaya alcanzando en cada país.
4. Cuando se alcance un grado adecuado de avance, fijar un plazo para el pleno funcionamiento del sistema.

3. DEFINICIONES

Las definiciones enumeradas a continuación corresponden a la Guía ISO/IEC 2- 1991, excepto aquellas que corresponden a otros documentos y que se indican en este capítulo.

3.1. Conformidad

Cumplimiento de un producto, proceso o servicio con todos los requisitos establecidos.

3.2. Evaluación de la conformidad

Examen sistemático con el fin de determinar en que medida un producto, proceso o servicio satisface los requisitos establecidos.

- 3.3. Tercera parte
Persona u organismo, reconocido como independiente de las partes involucradas, en lo que concierne al asunto en cuestión.
 - 3.4. Certificación de conformidad (Norma Europea EN 45011)
Acto por el que una tercera parte testifica que ha obtenido la adecuada confianza en la conformidad de un producto, proceso o servicio, debidamente identificado, con una norma u otro documento normativo.
 - 3.5. Organismo de certificación
Organismo que lleva a cabo la certificación de conformidad.
 - 3.6. Inspección
Evaluación de la conformidad por medición, observación, ensayo, o comparación con patrones de las características apropiadas.
 - 3.7. Organismo de inspección
Organismo que lleva a cabo servicios de inspección en nombre de un organismo de certificación.
 - 3.8. Marca o sello de conformidad
Marca protegida, aplicada o emitida bajo las reglas de un sistema de certificación, que indica, con un nivel suficiente de confianza, que el producto, proceso o servicio pertinente está en conformidad con una norma específica u otro documento normativo.
 - 3.9. Ensayo
Operación técnica que consiste en la determinación de una o más características de un producto, proceso o servicio dado de acuerdo con un procedimiento establecido.
 - 3.10. Laboratorio de ensayos
Laboratorio que efectúa ensayos
 - 3.11. Acreditación de laboratorios
Reconocimiento formal de la competencia de un laboratorio de ensayos para realizar determinados ensayos o tipos de ensayo.
 - 3.12. Organismo de acreditación de laboratorios
Organismos que dirige y administra un sistema de acreditación de laboratorios y que otorga la acreditación.
 - 3.13. Laboratorio acreditado
Laboratorio de ensayos al cual se le ha otorgado la acreditación.
 - 3.14. Auditoría de la calidad (Norma ISO 8402)
Actividad documentada cuya finalidad es determinar mediante el estudio, examen, y evaluación de evidencias objetiva, que el sistema de la calidad implantado y que sus elementos resultantes, son adecuados, efectivamente cumplidos y conforme con los requisitos establecidos.
 4. **EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**
La Comisión de Calidad del Subgrupo N° 3 Normas Técnicas continuará estudiando los modelos de evaluación de la conformidad en base a la dinámica de las prácticas del comercio internacional, las necesidades sectoriales y la evolución tecnológica. - 4.1. Modelos de certificación
Los modelos de certificación son los que figuren en el de la ISO y que se incluyen en la Res N° 19/92 del Grupo Mercado Común.
Estos modelos han sido recomendados para el tratamiento y propuesta de resoluciones sobre actividades y requerimientos de certificación de las áreas de trabajo de los Subgrupos y las Comisiones que los integran. Las Comisiones y/o Comités Sectoriales del MERCOSUR definirán cual/es de los sistemas recomendados son los convenientes y necesarios para su aplicación en el área respectiva, teniendo en cuenta el nivel de aseguramiento de la conformidad requerido en función de las características de los productos, procesos o servicios a certificar y de las consecuencias del uso, consumo, aplicación, etc. de los mismos.
En este marco resalta la importancia del modelo N° 5 (sello o marca de conformidad con normas) descripto en la Guía ISO/IEC 28: Reglas Generales para un Sistema Tipo de Certificación de Productos por Tercera Parte. Asimismo se recomienda para la utilización de ese sistema, la aplicación progresiva de las Normas ISO de la serie 9000 sobre Gestión y Aseguramiento de la calidad, según la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 05/92.
 - 4.2. Certificación de conformidad de los sistemas de la calidad
La certificación de la conformidad de los sistemas de la calidad será aplicada para verificar el cumplimiento de la norma correspondiente de la Serie ISO 9000. El organismo de tercera parte deberá actuar según los procedimientos de la Guía ISO/IEC 48.
5. **LOS ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN**
 1. Los organismos de certificación deberán cumplir con lo establecido en la Guía ISO/IEC 40: Requisitos Generales para la Aceptación de Organismos de Certificación.

2. Para el caso de la certificación realizada por los propios organismos gubernamentales, los mismos deben cumplir con los requisitos de la Guía ISO/IEC 40 excepto en lo que se refiere a su Consejo de Dirección.
 3. Cuando el organismo gubernamental de aplicación encomiende la actividad de certificación a otros organismos de certificación, estos deberán cumplir con la Guía ISO/IEC 40 en su totalidad.
 4. Cuando existan sistemas de acreditación reconocidos por los gobiernos, los organismos de certificación a quienes se encomiende la actividad de certificación obligatoria deberán estar acreditados. En todos los casos, la derivación de la actividad de certificación en el ámbito obligatorio, no significa deslindar responsabilidades ni atribuciones de los órganos de gobierno que sean autoridad de aplicación.
 5. La relación entre los organismos de certificación y los organismos de inspección, estará orientada a:
 - a. Establecer los procedimientos de inspección.
 - b. Auditar el funcionamiento de los organismos de inspección.
 6. El organismo de certificación encomendará los ensayos de tipo, de verificación y de lotes a los laboratorios acreditados independientes (de tercera parte).
- 6. LOS ORGANISMOS DE INSPECCION**
1. **Cuando los organismos de certificación utilicen los servicios de organismos de inspección**, estos deberán cumplir con lo establecido en la Guía ISO/IEC 39: Requisitos Generales para la Aceptación de Organismos de Inspección.
 2. **Los organismos de inspección actuarán de acuerdo con las instrucciones del organismo de certificación y bajo su auditoría.**
- 7. LOS LABORATORIOS DE ENSAYOS**
1. **1. En todos los casos los laboratorios de ensayo deberán cumplir lo establecido por la Guía ISO/IEC 25 (1990).**
 2. **2. Los organismos de certificación utilizarán laboratorios de ensayos acreditados por el organismo nacional de acreditación de laboratorios.**

MERCOSUR/GMC/RES N° 001/93**PROYECTO DE DECISION**

VISTO: El art. 13 del Tratado de Asunción, el art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación N° 24 del Subgrupo de Trabajo N° 2 “Asuntos Aduaneros”.

CONSIDERANDO:

Que el Subgrupo de Trabajo N° 2 ha elevado una propuesta de ACUERDO PARA LA APLICACION DE LOS CONTROLES INTEGRADOS EN FRONTERA ENTRE LOS PAISES DEL MERCOSUR” denominado “ACUERDO DE RECIFE”.

Que una vez aprobado por el Grupo Mercado Común, el mismo debe ser elevado al Consejo del Mercado Común para su aprobación.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE**

Art. 1- Ingresar el proyecto de “ACUERDO PARA LA APLICACION DE LOS CONTROLES INTEGRADOS EN FRONTERA ENTRE LOS PAISES DEL MERCOSUR” denominado “ACUERDO DE RECIFE” que figura en el anexo, a la presente Resolución.

Art. 2- Encaminar como propuesta de Decisión al Consejo del Mercado Común el mencionado acuerdo.

IX GMC – Asunción, 22/IV/1993.

ANEXO

PROYECTO DE ACUERDO PARA LA APLICACION DE LOS CONTROLES INTEGRADOS EN FRONTERA ENTRE LOS PAISES DEL MERCOSUR

Los Estados Partes del MERCOSUR, conscientes de la necesidad de adoptar una norma común, que atienda los principios esenciales del Tratado de Asunción, tendientes al más eficaz aprovechamiento de los recursos disponibles, a la mejora de sus interconexiones y al cumplimiento de lo establecido en el cronograma de Las Leñas, con respecto al control integrado en frontera, acuerdan las medidas técnicas y operativas que reglamentan el marco general del referido control.

CAPITULO I DEFINICIONES

ARTÍCULO 1 - Para fines del presente ACUERDO, se entiende por:

- a). "CONTROL": Verificación, por parte de las autoridades competentes, del cumplimiento de todas las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas referentes a la entrada y salida de personas, mercaderías y medios de transporte de personas y de cargas por los puntos de frontera.
- b). "CONTROL INTEGRADO": Actividad realizada en uno o más lugares, utilizando procedimientos administrativos y operativos compatibles y semejantes en forma secuencial y, siempre que sea posible, simultánea, por los funcionarios de los distintos organismos que intervienen en el control.
- c). "AREA DE CONTROL INTEGRADO": Parte del territorio del País Sede, incluidas las instalaciones donde se realiza el control integrado por parte de los funcionarios de dos países.
- d). "PAIS SEDE": País en cuyo territorio se encuentra asentada el Área de Control Integrado.
- e). "PAIS LIMITROFE": País vinculado por punto de frontera con el País Sede.
- f). "PUNTO DE FRONTERA": Lugar de vinculación entre los países, habilitado para la entrada y salida de personas, mercaderías y medios de transporte de personas y cargas.
- g). "INSTALACIONES": Bienes muebles e inmuebles que constan en el Área de Control Integrado.
- h). "FUNCIONARIO": Persona, cualquiera que sea su categoría, perteneciente al organismo encargado de realizar controles.
- i). "LIBERACION": Acto por el cual los funcionarios responsables del control integrado autorizan a los interesados a disponer de los documentos, vehículos, mercaderías o cualquier otro objeto o artículo sujeto al referido control.
- j). "ORGANISMO COORDINADOR": Organismo, que indicará cada Estado Parte, que tendrá a su cargo la coordinación administrativa en el Área de Control Integrado.

CAPITULO II DISPOSICIONES GENERALES DE LOS CONTROLES

ARTICULO 2 - El control del país de salida se realizará antes del control del país de entrada.

ARTICULO 3 - Los funcionarios competentes de cada país ejercerán, en el Área de Control Integrado, sus respectivos controles aduaneros, migratorios, sanitarios y de transporte. Para ese fin se tendrá que:

- a). Considerar extendidas la jurisdicción y la competencia de los organismos y de los funcionarios del País Limítrofe hasta el Área de Control Integrado.
- b). Los funcionarios de ambos países se prestarán ayuda para el ejercicio de sus respectivas funciones en la mencionada Área, para fines de prevenir e investigar las infracciones a las disposiciones vigentes, debiendo ser comunicada, de oficio o por solicitud de parte, cualquier información que pueda ser de interés para el servicio.

- c). El País Sede se obliga a prestar su cooperación para el pleno ejercicio de todas las funciones ya mencionadas y, en especial, el inmediato traslado de personas y bienes hasta el límite internacional, a los efectos de que se sometan a las leyes y a la jurisdicción de los tribunales del País, cuando sea necesario.

ARTICULO 4 - A efectos de la realización del control integrado, se entenderá que:

- a). Autorizada la entrada de personas y/o bienes, se otorgará a los interesados la documentación correspondiente que los habilite para el ingreso al territorio.
- b). En caso de que el País Sede sea el país de entrada y no sea autorizada la salida de personas y/o bienes por las autoridades del País Limítrofe, aquellos deberán retornar al territorio del país de salida.
- c.1)- En caso de que haya sido autorizada la salida de personas y no sea autorizado su ingreso por la autoridad competente, en razón de disposiciones legales, reglamentarias y/o administrativas, aquellas no podrán ingresar al territorio del país de entrada, debiendo regresar al país de salida.
- c.2)- En la hipótesis de haber sido autorizada la salida de bienes y no sea autorizado su ingreso, ante la aplicación de disposiciones legales, reglamentarias y/o administrativas, por no ser posible su liberación con los controles efectuados en el Área de Control Integrado, aquellos podrán ingresar al territorio a fin de que se realicen los controles y/o las intervenciones pertinentes.

ARTICULO 5 - Los organismos nacionales competentes celebrarán acuerdos operativos y dotarán sistemas que complementen y faciliten el funcionamiento de los controles aduaneros, migratorios, sanitarios y de transporte, editando, para ello, los correspondientes actos, para su aplicación.

CAPITULO III

DEL RECIBO DE IMPUESTOS, TASAS Y OTROS GRAVAMENES

ARTICULO 6 - A los organismos de cada país les es facultado recibir, en el Área de Control Integrado, los importes relativos a los impuestos, las tasas y otros gravámenes, de conformidad con la legislación vigente en cada país. Los montos recaudados por el País Limítrofe serán trasladados o transferidos libremente por los organismos competentes hacia su país.

CAPITULO IV

DE LOS FUNCIONARIOS

ARTICULO 7 - Las autoridades del País Sede darán a los funcionarios del País Limítrofe, para el ejercicio de sus funciones, la misma protección y ayuda que a sus propios funcionarios. Por otro lado, los organismos del País Limítrofe adoptarán las medidas pertinentes a los efectos de asegurar la cobertura médica a sus funcionarios en servicio en el País Sede. A su vez, éste se compromete a proporcionar la asistencia médica integral que la urgencia del caso requiera.

ARTICULO 8 - Los organismos coordinadores del Área de Control Integrado deberán intercambiar las relaciones nacionales de los funcionarios de los organismos que intervienen en la referida Área, comunicando de inmediato cualquier modificación introducida en las mismas. Sin embargo, las autoridades competentes del País Sede se reservan el derecho de solicitar la sustitución de cualquier funcionario perteneciente a institución homóloga de otro país, en ejercicio en el Área de Control Integrado, cuando existan razones justificadas.

ARTICULO 9 - Los funcionarios no comprendidos en las relaciones mencionadas en el ARTICULO 8, los despachantes de aduana, los agentes de transporte, los importadores, los exportadores y las otras personas del País Limítrofe, conectados al tránsito internacional de personas, al tráfico internacional de mercaderías y a medios de transporte, estarán autorizados a dirigirse al Área de Control Integrado con la identificación de su cargo, función o actividad, mediante la exhibición del respectivo documento.

ARTICULO 10 - Los funcionarios que ejerzan funciones en el Área de Control Integrado deberán usar de forma visible los distintivos de los respectivos organismos.

ARTICULO 11 - El personal de empresas prestadoras de servicios, estatales o privadas, del País Limítrofe, estará también autorizado a dirigirse al Área de Control Integrado, mediante exhibición de documento de identificación, cuando va en servicio de instalación o mantenimiento de los pertinentes equipamientos de los organismos del País Limítrofe, llevando consigo las herramientas y el material necesario.

CAPITULO V

DE LOS DELITOS E INFRACCIONES COMETIDOS POR LOS FUNCIONARIOS EN LAS AREAS DE CONTROL INTEGRADO

ARTICULO 12 - Los funcionarios que cometieron delitos en el Área de Control Integrado, en ejercicio o por motivo de sus funciones, serán sometidos a los tribunales de su país y juzgados por sus propias leyes. Los funcionarios que cometieren infracciones, en el Área de Control Integrado, en ejercicio de sus funciones, violando reglamentaciones de su país, serán sancionados conforme las disposiciones administrativas de este país.

Fuera de las hipótesis contempladas en los párrafos anteriores, los funcionarios que incurrieren en delitos o infracciones serán sometidos a las leyes y tribunales del país donde aquellos fueron practicados.

CAPITULO VI

DE LAS INSTALACIONES, MATERIALES, EQUIPAMIENTOS Y BIENES PARA EL EJERCICIO DE LAS FUNCIONES

ARTICULO 13 - Estarán a cargo:

- a). Del País Sede:
 - 3). Los gastos de construcción y mantenimiento de los edificios.
 - 4). Los servicios generales, salvo que se acuerde un mecanismo de coparticipación o compensación de los gastos.
- b). Del País Limítrofe:
 - 1). La provisión de su mobiliario, para lo cual deberá acordar con la autoridad competente del País Sede.
 - 2). La instalación de sus equipos de comunicación y sistemas de procesamiento de datos, así como su mantenimiento y el mobiliario necesario para ello.
 - 3). Las comunicaciones que realicen sus funcionarios en las mencionadas áreas, mediante la utilización de equipos propios, que serán consideradas comunicaciones internas del mencionado país.

ARTICULO 14 - El material necesario para el desempeño del servicio del País Limítrofe en el País Sede o para los funcionarios del País Limítrofe en razón de su servicio, está exonerado de restricciones de carácter económico, de derechos, de tasas, de impuestos y/o gravámenes de cualquier naturaleza a la importación y a la exportación en el País Sede.

Tampoco se aplicarán las mencionadas restricciones a los vehículos utilizados por los funcionarios del País Limítrofe, tanto para el ejercicio de sus funciones en el País Sede, como para el trayecto entre el lugar de ese ejercicio y su domicilio.

CAPITULO VII

DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 15 - Los organismos nacionales competentes adoptarán las medidas que lleven a la más rápida adaptación de las instalaciones existentes, a los efectos de la pronta aplicación de las disposiciones del presente ACUERDO.

ARTICULO 16 - Los países signatarios deberán adoptar las medidas necesarias para que los organismos encargados de ejercer los controles a que se refiere el presente ACUERDO, funcionen 24 horas por día, todos los días del año.

ARTICULO 17 - A los países les está facultado exhibir sus símbolos patrios, emblemas nacionales y de organismos nacionales que presten servicio en las Áreas de Control Integrado, en las unidades y en los sectores que les fueren destinados en tales Áreas.

ARTICULO 18- Los Estados Partes, en la medida de lo posible y cuando las instalaciones existentes y el movimiento registrado así lo aconsejen procurarán establecer los controles integrados según el criterio de país de entrada / país sede.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 11/93**MARCO REGULATORIO PARA PRODUCTOS VETERINARIOS**

VISTO: El art. 13 del Tratado de Asunción, el art.10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación N° 2/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesaria la armonización de los requisitos para el Registro de Productos Veterinarios y de los establecimientos que los fabriquen y/o comercialicen, entre los Estados Partes del MERCOSUR;

Que es necesario promover el avance científico en la Sanidad Animal y el desarrollo de la industria de productos veterinarios, de acuerdo con el progreso tecnológico;

Que es conveniente facilitar la circulación de productos veterinarios entre los Estados Partes cumpliendo con las más estrictas normas de calidad, eficacia y seguridad.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE :**

Art. 1 - Aprobar el "Marco Regulatorio para Productos Veterinarios" que se adjunta en el Anexo I.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

X GMC-Asunción, 30/VI/1993.

ANEXO I

MARCO REGULATORIO PARA LOS PRODUCTOS VETERINARIOS

DEFINICIONES Y ALCANCES

ARTICULO 1 - Todo producto veterinario deberá ser registrado según las normas establecidas en la presente Reglamentación, ante el Organismo competente.

ARTICULO 2 - Se entiende por producto veterinario a toda sustancia química, biológica, biotecnológica o preparación manufacturada, cuya administración sea individual o colectiva directamente suministrado o mezclado con los alimentos con destino a la prevención, diagnóstico, curación o tratamiento de las enfermedades de los animales incluyendo en ellos a aditivos, suplementos, promotores, mejoradores de la producción animal, antisépticos desinfectantes de uso ambiental o en equipamiento, y pesticidas y todo otro producto que, utilizado en los animales y su hábitat, proteja restaure o modifique sus funciones orgánicas y fisiológicas. Comprende además los productos destinados al embellecimiento de los animales.

ARTICULO 3 - Dada la importancia de los productos veterinarios en el diagnóstico, la prevención, tratamiento y erradicación de las enfermedades de los animales en la producción de alimentos y su impacto sobre la salud, todo producto deberá cumplir con las más exigentes normas de calidad, materias primas, procesos de producción y de productos terminados, para lo cual se tendrán por referencia las de organismos reconocidos internacionalmente como, Código Federal de Regulaciones, la Farmacopea de los Estados Unidos, las Directivas de la Comunidad Económica Europea, la Farmacopea Británica, la Farmacopea Europea, las Normas O.M.S. y de la O.I.E.

ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 4 - DEL REGISTRO

Todo establecimiento que fabrique, manipule, fraccione, comercialice, importe o exporte productos veterinarios para si y/o para terceros, debe estar registrado en el organismo competente de su país.

ARTICULO 5 - DE LAS INSTALACIONES

- 1). Poseer instalaciones y equipamiento adecuado para cumplir con las diversas fases de producción, envasado y control de los productos.
- 2). Deberán ser observadas las condiciones necesarias para una correcta producción dentro de la escala proyectada, considerándose la manufactura, envasado, los controles y la conservación en almacenamiento adecuado.
- 3). La producción y almacenamiento del producto deberá observar normas de seguridad para evitar la contaminación del medio ambiente.
- 4). Observar un correcto manejo para evitar contaminación y escape de patógenos.
- 5). Deberán poseer instalaciones frigoríficas que aseguren estabilidad y conservación de las materias primas y productos fabricados, cuando sea necesario.
- 6). Tratándose de plantas mixtas destinadas a la producción de biológicos, fármacos y nutricionales, deberán ser observados los ítems que anteceden.

ARTICULO 6 - DE LA RESPONSABILIDAD PROFESIONAL

Deberán ser observados los siguientes requisitos para los profesionales responsables técnicos de los establecimientos elaboradores:

La responsabilidad técnica deberá ser ejercida por Médico Veterinario, Químico, Bioquímico o Farmacéutico, conforme a la legislación pertinente.

Es incompatible la responsabilidad técnica de un establecimiento con el ejercicio de funciones oficiales vinculadas al registro de productos veterinarios o campañas sanitarias.

Todo responsable técnico de establecimiento inscripto tiene la obligación de registrarse para esa función ante el órgano competente, asumiendo la responsabilidad técnica en todos sus aspectos.

ARTICULO 7 - DE LOS PLAZOS PARA EL REGISTRO DE PRODUCTOS

El plazo para conceder el Certificado de Registro de Productos Veterinarios, será como máximo de:

- I). Farmacológicos y Químicos: 90 días (noventa días).
- II). Biológicos, Biotecnológicos y Drogas nuevas: 120 días (ciento veinte días).
- III). En los casos de necesidad de mayor información, se interrumpirá el plazo fijado para que la autoridad conceda el certificado: El plazo recomenzará a partir del cumplimiento de la exigencia. Este período será de 45 días (cuarenta y cinco días).
- IV). Por pedido de quien solicita el registro la autoridad podrá conceder nuevos plazos de prórroga para el cumplimiento de las exigencias.
- V). El no cumplimiento del ítem II motivará la anulación del trámite.
- VI). El otorgamiento del certificado de registro de los Productos que requieran cumplimentar, de acuerdo con reglamentaciones específicas pruebas de eficacia o eficiencia, se pospondrá hasta el cumplimiento de los requisitos que fijen las mismas.

ARTICULO 8: - DE LOS PLAZOS DE VIGENCIA DE LOS PRODUCTOS REGISTRADOS

Los certificados de registro concedidos a productos veterinarios producidos en los Estados Partes tendrán una validez de 10 (diez años) años.

- I). La renovación del Registro deberá ser solicitada por el interesado antes de los 120 días de la fecha de vencimiento.
- II). Los registros concedidos a productos importados de extra zona tendrán la misma validez que tienen en el país de origen y como máximo diez años.
- III). Tratándose de productos que mantengan las mismas características del registro inicial, no será necesario presentar nueva información, para su renovación.
- IV). El plazo para extender el certificado será de 30 días antes de la fecha de vencimiento.

ARTICULO 9 - DE LA TRANSFERENCIA DE LA TITULARIDAD DEL REGISTRO

La titularidad del Registro de los productos veterinarios podrá transferirse siempre que se cumplan con las normas reglamentarias tanto para el transferente como el receptor.

ARTICULO 10 - DE LOS REQUISITOS DEL REGISTRO

Las solicitudes de registro de productos veterinarios deberá ser acompañada de una descripción de requisitos que serán iguales para los cuatro países miembros.

ARTICULO 11 - DE LAS CONDICIONES DE REGISTRO

Los establecimientos deberán cumplir con lo dispuesto por el Art. N° 4 de la presente.

Se intercambiarán en forma periódica entre los organismos responsables, las altas y bajas de los registros oficiales que se produzcan. Será condición indispensable que el establecimiento se halle ubicado en el país donde se solicite en forma primaria la inscripción del producto. Para la comercialización de productos con normas armonizadas aprobados originalmente en uno de los países miembros, se deberá convalidar en cualquiera de los tres restantes en el organismo oficial correspondiente.

Los productos no incluidos dentro de las normas armonizadas deberán contemplar el trámite de inscripción en cada país conforme lo establecido en el Art. N° 15 de la presente.

ARTICULO 12 - DE LAS FORMULACIONES

Deberán ser claras, específicas y relacionadas con la calidad y cantidad de los componentes, sea de naturaleza química o biológica, mixta o biotecnológica.

- I). **Se considera obligatoria la solicitud de toda modificación de la formulación.**

ARTICULO 13 - DE LAS NORMAS Y CONTROL DE CALIDAD

Todos los productos deberán satisfacer las siguientes normas de control de Calidad:

- A). Calidad y cantidad de las materias primas usadas
 - I). Exigencias según Farmacopeas, tanto de principios activos como de excipientes, cuando dichos productos estén incluidos, debiendo definirse claramente sus condiciones de referencia.
 - II). Se deberán cumplir, cuando existan, las normas técnicas internacionalmente reconocidas.
 - III). Cuando los compuestos no estén incluidos en Farmacopeas, se deberán presentar el diagrama o esquema de obtención y utilizar denominaciones exactas en los términos químicos y/o biológicos, con clara definición de requisitos de determinación de calidad, que permita su identificación de composición química, fisicoquímica y biológica, en forma constante y científicamente satisfactoria (monografía).

B). Calidad del producto terminado

Los controles del producto terminado deberán demostrar las condiciones químicas, físico-químicas y biológicas de sus componentes en calidad y cantidad de acuerdo con la formulación y dentro de los márgenes aceptados por la reglamentación, de acuerdo con el tipo y características del producto. Cuando no sea posible obtener el montaje de la técnica de control específica del producto terminado, la autoridad oficial podrá establecer sistemas de control de calidad intermedios durante el proceso de elaboración.

ARTICULO 14 - DE LAS NORMAS DE CONTROL DE TOXICIDAD

La solicitud de registro deberá establecer las bases de control de toxicidad, indicando los márgenes entre los niveles de uso y los de aparición de síntomas tóxicos en la especie más sensible o buscando la correlación con ANIMALES DE CONTROL o con otros métodos científicamente reconocidos y deberá ser contemplado en los formularios respectivos.

ARTICULO 15 - DE LAS NORMAS PARA EL REGISTRO DEL PRODUCTO

Se deberá describir con exactitud su composición y de forma resumida el método de elaboración.

A). Productos Farmacológicos

- 1).- La solicitud de registro de productos farmacológicos deberá presentar información científicamente consolidada sobre los aspectos de farmacodinamia y farmacocinética de la(s) droga(s), así como conocimientos registrados sobre su metabolismo y de metabolitos derivados.
- 2).- Cuando no exista información consolidada científicamente reconocida, de aspectos toxicológicos y farmacológicos, la autoridad competente establecerá las pruebas y controles necesarios dentro de condiciones científico-tecnológicas recomendadas por organismos internacionales reconocidos.
- 3).- Las pruebas y controles deberán ser diseñados cubriendo aspectos experimentales y estadísticos que satisfagan la representatividad y confiabilidad de los resultados. Para ello deberán incluir grupos representativos de pruebas, con controles, testigos o placebos que den un margen científicamente aceptable para la interpretación y obtención de conclusiones confiables.
- 4).- Los productos inyectables deberán además cumplir con las normas de control de esterilidad, inocuidad, absorción y libre de pirógenos, de acuerdo con la vía de aplicación de los mismos.

B). Productos biológicos

- 1.- Deberán cumplir pruebas que satisfagan los controles de esterilidad, pureza, inocuidad, eficacia y determinación de potencia y otras juzgadas necesarias, complementadas con pruebas químicas, físico-químicas y biológicas que aseguren patrones exigidos por la reglamentación de cada tipo y característica del producto.

ARTICULO 16 - DE LOS RESIDUOS

Cada solicitud de registro de productos veterinarios deberá incluir, si corresponde, sobre periodos definidos para la suspensión, descarte límite máximo de residuo (LMR) e ingesta diaria admisible (IOA), en la aplicación del producto en animales cuyos productos, subproductos y derivados se destinen para el consumo humano.

ARTICULO 17 - DEL PROTOCOLO DE PRODUCCION

Toda fabricación de producto veterinario deberá ser registrada en protocolos de producción con clara identificación y cumpliendo con las condiciones de pruebas, controles y caracterizaciones, que indique la Reglamentación. Dicho protocolo deberán estar a disposición de la autoridad competente, toda vez que se lo solicite.

ARTICULO 18 - DE LAS MUESTRAS PARA CONTROL

- 1). La autoridad competente podrá extraer muestras del producto final y de las materias primas en cualquier momento y lugar.
- 2). Las muestras deberán ser extraídas y convenientemente selladas y lacradas, asegurándose su inviolabilidad. Una muestra permanecerá bajo custodia del establecimiento de donde fue retirada hasta que el organismo oficial se expida.
- 3). La toma de muestras en locales de distribución deberá obedecer a las características del producto y a los sistemas analíticos, de modo de definir la responsabilidad que pueda corresponder a los elaboradores, distribuidores y minoristas.
- 4). El fabricante, responsable del producto, deberá guardar muestras de cada serie, lote o partida conforme determina la legislación para cada tipo y característica del producto, hasta su vencimiento.

ARTICULO 19 - DE LAS ETIQUETAS Y FOLLETOS

A. Los textos de las etiquetas, etiquetas-folletos, envoltorios y folletos deberán ser acordes con los de la aprobación del producto y deberán incluir básicamente:

- 1). Nombre Comercial.
- 2). Fórmula y/o composición, principios activos, declarados según la aprobación.
- 3). Indicaciones.

- 4). Volumen, peso y/o contenido.
- 5). Dosis por especie, forma de aplicación e instrucciones de uso indicando en forma notoria la leyenda: "USO VETERINARIO"
- 6). Advertencias, contraindicaciones y antídotos, si existieran.
- 7). Número de registro y organismo otorgante.
- 8). Número de serie, lote o partida.
- 9). Fecha de fabricación y de vencimiento.
- 10). Nombre y dirección del establecimiento, fabricante, representante o importador, cuando corresponda.
- 11). Condiciones de almacenamiento (temperatura si corresponde).
- 12). Nombre y título del responsable técnico.
- 13). Tiempo de supresión, cuando corresponda.
- 14). Declaración de venta bajo receta profesional cuando corresponda.
 - A). Podrá ser excluida de mención en las etiquetas la fórmula del producto o de sus componentes activos, las indicaciones y modo de usar u otros datos exigidos, cuando figuren en los respectivos folletos.
 - B). Las ampollas y pequeños envases cuando estén acondicionadas aisladamente o agrupados en cajas, deberán indicar la denominación del producto y número de la partida, mientras los demás datos exigidos en este artículo constataran en sus folletos.
 - C). Todo material impreso que contenga o acompañe al producto deberá estar en el idioma del país destinatario.
 - D). Se fijarán normas específicas armonizadas para aquellos productos que revisten situaciones especiales.

ARTICULO 20 - DE LOS PRODUCTOS EXPERIMENTALES

Cabe a las autoridades competentes autorizar la importación, uso y/o manipulación de productos destinados a investigación y pruebas experimentales, con fines conocidos y diseños experimentales aprobados, dentro de un uso restringido en tiempo, lugar y forma.

ARTICULO 21 - La importación de agentes infecciosos o cepas destinadas a elaboración, se efectuará solamente bajo expresa autorización de la autoridad competente y para fines determinados.

ARTICULO 22 - DE LA RESPONSABILIDAD TECNICA DEL PRODUCTO

- 1). Los establecimientos elaboradores dispondrán de médico veterinario, químico, bioquímico o farmacéutico como responsable técnico y/o alterno, para todas las etapas de elaboración y control del producto.
- 2). Será responsabilidad del medico veterinario u otro profesional con titulo habilitante conforme a la legislación pertinente, toda producción de naturaleza biológica.

ARTICULO 23 - Toda importación de producto terminado de terceros países deberá ser autorizada mediante el cumplimiento de las siguientes exigencias:

- 1). Registro de la firma importadora ante la autoridad competente del país importador.
- 2). Registro del producto en el país importador.
- 3). Certificado de registro y libre venta expedido por las autoridades del país de origen o en su defecto autorización de fabricación y argumentación de las causas por las que no se permite el uso y comercialización en ese país, extendido por las mencionadas autoridades.

ARTICULO 24 - DE LA COMERCIALIZACION

Todo aquel que comercialice productos veterinarios deberá registrarse entre los organismos competentes y deberá cumplir los siguientes requisitos:

- 1). Acreditación de la existencia legal del establecimiento.
- 2). Poseer local ediliciamente aprobado por las autoridades pertinentes.
- 3). Poseer instalaciones y depósitos adecuados para almacenar y conservar los productos.
- 4). Tener responsable técnico, médico veterinario.

ARTICULO 25 - FISCALIZACION DE PRODUCTOS IMPORTADOS

- 1). Drogas o principios activos puros, mezclas o pre-mezclas para ser utilizados en la elaboración de productos:
 - a) Importación: Se deberá presentar nombre(s) de la droga(s) o principio(s) activo(s) mezcla o pre-mezcla importada, cantidad importada, fecha de elaboración, número de serie o partida, fecha de vencimiento, protocolo analítico que contemple características químicas, físico-químicas y farmacológicas.
 - b) Comercialización: El importador llevará Registro que estará a disposición de las autoridades en el que constará, fecha de la operación, nombre y número de la firma adquiriente, nombre y número de Registro del producto al que se destinará, cantidad de droga o principio activo, mezcla o pre-mezcla expendido en cada operación, cantidad remanente de acuerdo con la importación original.
- 2). Productos terminados a granel Deberá presentar:

Nombre y número de certificado de Registro del Producto, protocolo analítico que contemple características químicas, físico-químicas y farmacológicas del mismo, cantidad importada, serie, fecha de elaboración y vencimiento.

- 3). Productos terminados en su envase de venta al consumo.

Deberá presentar:

Nombre y número de certificado de Registro del Producto en el país importador, cantidad de unidades importadas, tipo de envase, serie y vencimiento, protocolos analíticos del país exportador.

- 4). El importador será responsable del producto que comercialice.

ARTÍCULO 26 - MULTAS Y CASTIGOS

Las multas y castigos aplicables a las diversas actividades relacionadas con establecimientos y productos veterinarios en sus diferentes fases, deberán ser armonizadas dentro del espíritu que rige en el Tratado de Asunción.

Disposiciones Generales

ARTICULO 27- Se considerará publicidad engañosa la falta de etiqueta o rótulo o de los datos requeridos así como las discordancias entre dichos datos y el contenido del producto, y todo supuesto de incumplimiento del artículo siguiente.

ARTICULO 28 - Los productos rotulados no podrán describirse ni presentarse con rótulos que:

- a). utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa correcta, insuficiente o que pueda inducir a equivoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, cantidad, calidad, duración, rendimiento o forma de uso del producto;
- b). atribuya a efectos o propiedades que no posea o que no pueda demostrarse.

ARTICULO 29 - Es voluntad de los países signatarios preconizar el uso de los productos veterinarios sin consecuencias negativas para la Salud Animal, Salud Pública y el medio ambiente.

ARTICULO 30 - A los efectos de garantizar la calidad de los productos se prohíbe el fraccionamiento cuando esté en su envase para venta al consumo.

MERCOSUR\GMC\RES 29/93**SISTEMA DE CONVALIDACION DEL CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUCTOS VETERINARIOS**

VISTO: El art. 13 del Tratado de Asunción, el art. 10 de la Decisión Nº 4/91, la Recomendación Nº 1/92 del Grupo Mercado Común y Resolución Nº 46/92 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 23/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 3.

CONSIDERANDO:

Que es necesaria la armonización de un sistema de convalidación para los productos Veterinarios Registrados en los Estados Partes del MERCOSUR.

Que las normas vigentes en la materia en los Estados Partes son en sus principios comparables y compatibles.

Que es necesario promover el avance científico en la Sanidad Animal y el desarrollo de la industria de productos Veterinarios de acuerdo con el progreso tecnológico.

Que es imprescindible facilitar la circulación de productos Veterinarios registrados oficialmente entre los Estados Partes del MERCOSUR, con las más estrictas normas de calidad, eficacia y seguridad a los efectos de dar cumplimiento al Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar el Sistema de Convalidación del Certificado de Registro de los Productos Veterinarios con normas armonizadas en el MERCOSUR, el que se adjunta como anexo I.

Art. 2- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

X GMC – Asunción, 30/VI/1993.

SISTEMA DE CONVALIDACION DEL CERTIFICADO DE REGISTRO DE LOS PRODUCTOS VETERINARIOS CON NORMAS ARMONIZADAS EN EL MERCOSUR

Requisitos que se deben cumplir para comercializar PRODUCTOS VETERINARIOS aprobados originalmente en uno de los países de los ESTADOS PARTE en cualquiera de los tres restantes.

Artículo 1 - El ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA donde se REGISTRE originalmente el producto, otorgará un CERTIFICADO y número precedido por la sigla del mencionado ORGANISMO. En dicho CERTIFICADO deberá constar que el producto de referencia se ajusta a las NORMAS ARMONIZADAS.

Artículo 2 - A los efectos de la CONVALIDACION del CERTIFICADO DE REGISTRO, el REPRESENTANTE LEGAL EN EL ESTADO PARTE DE DESTINO, deberá presentar ante el ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE DESTINO:

- a). Copia del DOSSIER DE REGISTRO en el idioma oficial del ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA.
- b). La copia deberá ser, en cada una de sus hojas, sellada FOTOCOPIA FIEL DEL ORIGINAL y rubricada por el funcionario autorizado del ORGANISMO COMPETENTE del ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA.
- c). Proyecto de todo el material impreso que contenga o acompañe al producto en el idioma del ESTADO PARTE DE DESTINO o en ambos idiomas oficiales. (Art. 19 MRPVM).

Artículo 3 - Para la obtención de la CONVALIDACION, los documentos mencionados en el punto 2 (dos) serán protocolizados en el ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE DESTINO. El plazo para el otorgamiento de la CONVALIDACION será como máximo de 90 (noventa) días a partir de la fecha de presentación del " DOSSIER "

Artículo 4 - EL ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE DESTINO, evaluará el DOSSIER DE REGISTRO dentro del MARCO REGULATORIO y las NORMAS ARMONIZADAS para cada producto.

Artículo 5- Todo PRODUCTO, para recibir la CONVALIDACION DEL REGISTRO deberá ajustarse a la NORMA ARMONIZADA, en el ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA.

Artículo 6 - En el caso de que el ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE DESTINO en el cual fue protocolizado el pedido de CONVALIDACION identifique una divergencia importante en el " DOSSIER" técnico en relación con las NORMAS ARMONIZADAS deberá remitirlo a través del interesado al ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA el que deberá resolverlo en un plazo no mayor de 60 (sesenta) días.

Artículo 7- EL ORGANISMO COMPETENTE DEL ESTADO PARTE DE DESTINO otorgará un CERTIFICADO DE CONVALIDACION, cuyo número será el mismo que otorgó originalmente el ORGANISMO COMPETENTE del ESTADO PARTE DE PROCEDENCIA, precedido por la sigla del mencionado ORGANISMO (punto 1). A continuación de la sigla y el número se colocará una barra y la inicial con mayúscula del ESTADO PARTE DE DESTINO.

EJEMPLOS: SENASA Cert. No. 190.993/B (PRODUCTO VETERINARIO Registrado en Argentina y CONVALIDADO en Brasil)

MERCOSUR\GMC\RES N° 44/93**REGISTRO DE PRODUCTOS VETERINARIOS**

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación N° 34 /93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 " Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesario la armonización de los reglamentos para Registro de los Productos Veterinarios que serán comercializados entre los países del MERCOSUR.

Que las normas que rigen esta actividad en los Estados Partes son en su principio comparables y armonizables.

Que es conveniente facilitar la circulación de Productos Veterinarios entre los países miembros cumpliendo con las más estrictas normas de calidad, eficiencia y seguridad.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar los siguientes documentos:

- a). SOLICITUD MERCOSUR DE INSCRIPCION PARA PRODUCTOS FARMACOLOGICOS ANEXO I
- b). SOLICITUD MERCOSUR DE INSCRIPCION PARA PRODUCTOS BIOLOGICOS ANEXO II
- c). SOLICITUD MERCOSUR DE INSCRIPCION PARA ALIMENTOS CON MEDICAMENTOS ANEXO III
- d). NOMENCLADOR ANEXO IV

Art. 2- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución que entrará en vigor a partir del 1 de abril de 1994; así como también las siguientes Resoluciones anteriormente aprobadas por el Grupo Mercado Común:

- 1). Res. N° 11/93. Marco Regulatorio para Productos Veterinarios
- 2). Res. N° 29/93. Sistema de Convalidación de Certificado del Registro de Productos Veterinarios con Normas Armonizadas en el MERCOSUR.

XI GMC – Montevideo, **24/IX/1993**.

MERCOSUR\GMC\RES Nº 54/93**COMISIONES (SGT Nº 3 Y 8)**

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, los Art. 10 y 18 de la Decisión Nº 4/91 y las Recomendaciones Nº 15/93, 18/93 y 22/93 del SGT 8

CONSIDERANDO:

Que los Subgrupos de Trabajo deben elevar al Grupo Mercado Común las propuestas relativas a la creación de Comisiones.

Que es necesario completar la organización de los Subgrupos de Trabajo.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar la creación de la Comisión de Sanidad Animal en el ámbito del Subgrupo de Trabajo Nº 8 "Política Agrícola".

Dicha Comisión tendrá como cometido dar cumplimiento a lo dispuesto en la medida 9 del Cronograma de Medidas del SGT Nº 8.

Art. 2- Aprobar la creación de la Comisión de Sanidad Vegetal del MERCOSUR, la que transitoriamente ejercerá los cometidos funciones asignadas al Comité de Sanidad del MERCOSUR (Art. 31 al 36 del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario entre los Estados Partes del MERCOSUR).

La Comisión de Sanidad Vegetal permanecerá en función hasta la constitución definitiva del Comité de Sanidad Vegetal del MERCOSUR, y actuará en la órbita del SGT Nº 8 "Política Agrícola".

Art. 3- Aprobar la creación de la Comisión de Semillas en el ámbito del Subgrupo de Trabajo Nº 8 "Política Agrícola". Dicha Comisión tendrá como cometido dar cumplimiento a lo dispuesto en la medida 10 del Cronograma de Medidas del SGT Nº 8.

Art. 4 - Aprobar la creación de un Comité de Normalización para el sector Madera y Muebles, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo Nº 3 "Normas Técnicas".

Art. 5 - Aprobar la creación de un Comité de Normalización para Electrónica de Consumo, en el ámbito del Subgrupo Nº 3 "Normas Técnicas"

XI GMC – Montevideo, **24/IX/1993**.

MERCOSUR\GMC\RES Nº 56/93**NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA DECLARACION DE UN PAIS O ZONA LIBRE DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES**

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación 19/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 8 "Política Agrícola"

CONSIDERANDO:

Que es necesario la armonización de la legislación relativa a declaración y reconocimiento de zonas libres de enfermedades transmisibles.

Que es conveniente facilitar la circulación de productos animales entre los Estados Partes, cumpliendo con las más estrictas normas de calidad y seguridad.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1- Adoptar las "Normas y Procedimientos para la Declaración y Reconocimiento de un País o Zona Libre de Enfermedades Transmisibles", que constan en el Anexo a la presente Resolución.

Art. 2- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y las mismas al Grupo Mercado Común, a través de la Secretaría Administrativa.

ANEXO

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA DECLARACION Y RECONOCIMIENTO DE UN PAIS O ZONA LIBRE DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

CAPITULO I
DEFINICIONES

Art.1.- Para un mejor entendimiento del contenido de esta Norma se establece el siguiente glosario:

- 1.1 País libre de enfermedad transmisible: Es aquel en que no se ha evidenciado la presencia del agente etiológico, en los plazos establecidos por la OIE para cada enfermedad.
- 1.2 Zona libre de enfermedad transmisible: Es el territorio determinado con precisión, definido legalmente, con características productivas homogéneas o similares, en la que no se ha evidenciado la presencia del agente etiológico en los plazos establecidos por la OIE para cada enfermedad.

Art. 2. Los países o zonas integrantes del MERCOSUR consideradas según las pautas de la OIE como libres de determinadas enfermedades, tendrán la aceptación de ese status sanitario por los demás países miembros del MERCOSUR, luego de cumplido lo establecido en el Artículo 4 de esta Norma.

CAPITULO II.
CONDICIONES PARA SER CONSIDERADO LIBRE DE ENFERMEDAD

Art. 3.- Para que un país o zona sea reconocido libre de enfermedades debe darse cumplimiento a las siguientes condiciones:

- 3.1. Existencia de un Servicio Veterinario Oficial con autonomía para la toma de decisiones en materia sanitaria, que cuente con una estructura técnico-administrativa equipada, capacitada y dotada de los recursos necesarios que den garantías para mantener la condición de libre de enfermedad.
- 3.2. El territorio debe estar delimitado por barreras naturales o en su defecto, las vías de acceso deben estar bajo control de la autoridad sanitaria. En caso de una zona libre de enfermedad, ésta debe además estar protegida por una zona tampón perfectamente delimitada y en la que esté estructurado un sistema de vigilancia y se apliquen medidas de control contra la enfermedad.
- 3.3. Existencia de una legislación sanitaria que contemple:
 - 3.3.1. La denuncia obligatoria de la enfermedad.
 - 3.3.2. La internación, producción y aplicación de vacunas o productos según las normas de la OIE del MERCOSUR.
 - 3.3.3. La prohibición de ingresar productos, subproductos o derivados en condiciones sanitarias de riesgo de introducción del agente causal de la enfermedad.
- 3.4. El país o zona deberá contar con sistemas de vigilancia de las enfermedades, con participación de todos los sectores involucrados en la salud animal, productores, profesión liberal, agroindustrias, integrados a los Servicios Veterinarios Oficiales, que deberá por lo menos considerar:
 - 3.4.1. Registro catastral de la totalidad de los propietarios y rebaños.
 - 3.4.2. Capacidad para efectuar monitores y prospecciones serológicas.
 - 3.4.3. La mantención de un sistema de información y análisis.
 - 3.4.4. Un mecanismo de comunicación a los integrantes del sistema.

CAPITULO III
CONDICIONES GENERALES

Art. 4. El Comité de Sanidad del MERCOSUR (en adelante Comité) reconocerá o designará un país o zona de un país,

declarado libre de una enfermedad de conformidad con esta Norma, mediante solicitud del país interesado y luego de una evaluación por una comisión de especialistas nominada por el Comité con ese fin.

Art. 5. A los efectos del mantenimiento de la situación lograda, el Comité efectuará las evaluaciones o monitoreos con la periodicidad que se determine para cada enfermedad.

Art. 6. El comité emitirá sus informes sobre la base de los datos sanitarios proporcionados a la OIE por los países miembro, en relación con la enfermedad, pudiendo solicitar a efectos del cumplimiento de sus cometidos, ampliaciones de información a los Servicios Veterinarios del país que correspondiere o asesoramiento de organismos de referencia. Realizar visitas al terreno o a lugares que la comisión de especialistas estime pertinente, para lo cual las autoridades sanitarias del país solicitante deberán dar las facilidades del caso.

MERCOSUR/GMC/Res. Nº 64/93

COOPERACION TECNICA SOBRE REGIMEN DE ORIGEN

VISTO: el Artículo 13 del Tratado de Asunción, y el Artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

- 1). La importancia del Régimen de Origen a ser adoptado por el MERCOSUR.
- 2). Que, de acuerdo al Cronograma de las Leñas, dicho régimen debería estar definido para su consideración por parte del GMC en abril de 1994.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1. - Instruir al SGT Nº 1 Asuntos Comerciales, a informar al Comité de Cooperación Técnica del GMC sobre las necesidades de cooperación que detecte en lo que respecta al Régimen de Origen.

Art. 2. - A tal fin, remitirá asimismo los términos de referencia del proyecto de cooperación a ser instrumentado antes del 31/01/94.

Art. 3. - En caso de no disponer de dicha cooperación técnica en el plazo previsto en el Art. 2, se procurará utilizar a tal fin los Fondos Especiales de la Presidencia Pro Tempore del Convenio de Cooperación Técnica CE/MERCOSUR.

MERCOSUR\GMC\RES Nº 8/94**PUNTOS DE FRONTERA**

VISTO : El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art 10 de la Decisión Nº 4/91 y las Decisiones Nº 1/92; 5/93 y 12/93 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones Nº. 91/93 y 3/94 del Grupo Mercado Común y las Recomendaciones Nº 5/94 y 12/94 del Subgrupo de Trabajo Nº 2 -Asuntos Aduaneros

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo determinado en el Cronograma de Medidas de Las Leñas del Consejo del Mercado Común se efectuaron negociaciones bilaterales, punto a punto, entre los Estados Partes para la determinación de los Puntos de Frontera en los que se establecieron Controles Integrados, Dictándose consecuentemente la Res. Nº 3/94.

Que asimismo y en el marco de negociaciones bilaterales celebradas entre la República Argentina y la República del Paraguay, y entre la República Argentina y la República Federativa del Brasil, se definieron las modalidades de integración de los controles en los Puntos de Frontera de Clorinda-Puerto Falcón, Posadas-Encarnación y Paso de Los Libres-Uruguayana - cargos por Ferrocarril -

Que por otra parte se torna indispensable proceder a la adecuación de lo establecido en la Res. GMC Nº 3/94, respecto al Control Integrado del Tránsito Vecinal y Turístico, en el Punto de Frontera Posadas/Encarnación de conformidad a los términos de la propuesta efectuada por el Subgrupo de Trabajo Nº2 - Asuntos Aduaneros -, mediante Recomendación Nº 5/94.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art 1 - Aprobar la Nómina de Puntos de Frontera en los que hasta la fecha se determinó el funcionamiento de Controles Integrados, entre los Estados Partes del MERCADO COMUN DEL SUR, la cual figura como Anexo a la presente Resolución.

Art 2 - Derogar la Resolución Nº 3/94 del Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina:

- Administración Nacional de Aduanas
- Dirección Nacional de Migraciones
- Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
- Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV)
- Dirección Nacional de Sanidad de Frontera y Terminales de Transporte
- Superintendencia Nacional de Fronteras
- Secretaría de Transporte

Brasil:

- Departamento de Policía Federal del Ministerio de Justicia
- Departamento de Transporte Rodoviarios Ministerio de Transporte
- Secretaría de la Receita Federal Ministerio de Hacienda
- Coordinación de Puertos, Aeropuertos y Fronteras Ministerio de Salud
- Secretaría de Defensa Agropecuaria Ministerio de Agricultura y Reforma Agraria.

- Paraguay:**
- Dirección General de Aduanas (Subsecretaría de Tributación. Ministerio de Hacienda)
 - Dirección General de Migraciones (Policía Nacional)
 - Dirección General de Transporte (Ministerio de Obras Públicas)
 - A.N.N.P. (Administración Nacional de Navegación y Puertos)
 - Dirección General de Sanidad Animal Viceministerio de Ganadería (Ministerio de Agricultura y Ganadería)
 - Dirección General de Sanidad Vegetal Viceministerio de Agricultura (Ministerio de Agricultura y Ganadería).
- Uruguay**
- Dirección Nacional de Aduanas (M.E.F.)
 - Dirección Nacional de Migración (M.I.)
 - Dirección Nacional de Pasos de Frontera (M.D.N.)
 - Dirección Nacional de Arquitectura (M.T.O.P.)
 - Dirección Nacional de Transporte (M.T.O.P.)
 - Ministerio de Relaciones Exteriores.
 - Servicios de Protección Agrícola (M.G.A.P)
 - Dirección de Sanidad Animal (M.G.A.P.)
 - Dirección de Epidemiología (M.S.P.)
 - Laboratorio Tecnológico del Uruguay (M.I.E.M)
 - Ministerio de Turismo

ANEXO**NOMINA DE PUNTOS DE FRONTERA CON CONTROLES INTEGRADOS
ENTRE LOS ESTADOS PARTES****FRONTERA ARGENTINA-BRASIL****Control Integrado de Tránsito Vecinal y Turístico**

- Puerto Iguazú/Foz de Iguazú (ambas cabeceras)
- Paso de los Libres (Única cabecera)

Control de Cargas - Transporte Automotor

- Puerto Iguazú/Foz de Iguazú (Ambas cabeceras)
- Paso de los Libres/Uruguayana (Ambas cabeceras)

Control de Cargas - Ferrocarril

- Paso de los Libres/Uruguayana (Ambas cabeceras)

FRONTERA ARGENTINA-PARAGUAY**Control Integrado de Tránsito Vecinal y Turístico**

- Posadas (Única cabecera)
- Clorinda/Pto. Falcón (Ambas cabeceras)

Control integrado de Cargas-Transporte Automotor

- Encarnación (Única cabecera)
- Clorinda/Pto. Falcón (Ambas cabeceras)

Control integrado de Cargas-Ferrocarril

- Posadas (Estación Miguel Lanús, única cabecera experimental) (Plazo 120 días a partir de su implementación)

FRONTERA ARGENTINA-URUGUAY**Control integrado de Tránsito Vecinal y Turístico**

- Fray Bentos (Única cabecera)
- Paysandú (Única cabecera)
- Concordia (Única cabecera)

Control integrado de Cargas-Transporte Automotor

- Fray Bentos (Única cabecera)
- Paysandú (Única cabecera)
- Concordia (Única cabecera)

Control integrado de Cargas-Ferrocarril

- Salto (Única cabecera-experimental)

FRONTERA BRASIL-PARAGUAY**Control integrado de Tránsito Vecinal y Turístico**

- Foz de Iguazú/Ciudad del Este (A definir)
- Pedro Juan Caballero (Única cabecera)
- Guaira Mondo Novo/Salto del Guaira (A definir)

Control integrado de Cargas-Transporte Automotor

- Foz de Iguazú/Ciudad del Este (A definir)
- Ponta Porá (Única cabecera)
- Guaira Mondo Novo/Salto del Guaira (A definir)

FRONTERA BRASIL-URUGUAY**Control integrado de Tránsito Vecinal y Turístico**

- Bella Unión (Unica cabecera)
- Quaraí (Unica cabecera)
- Rivera
- Acegua (RFB)
- Río Branco (Unica cabecera)
- Chuy (ROU)

Control integrado de Cargas-Transporte Automotor

- Bella Unión (Única cabecera)
- Artigas (Única cabecera)
- Santana do Livramento
- Acegua (RFB)
- Jaguarao (Única cabecera)
- Chuy (ROU)

MERCOSUR/GMC/RES Nº 75/94**LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PRINCIPIOS ACTIVOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS
EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 45/94 del SGT No. 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

La necesidad de fijar Límites Máximos de Residuos (LMR), Metodología Analítica, Substrato y Límite de Detección correspondientes a cada especie animal para los residuos de principios activos de los medicamentos veterinarios en productos de origen animal.

Que la armonización de este Reglamento Técnico tendrá por objetivo la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias nacionales existentes al respecto.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Artículo 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Residuos de Principios Activos de Medicamentos Veterinarios en Productos de Origen Animal” (RMV) que consta en el Anexo a la presente Resolución.

Artículo 2 - El presente Reglamento será utilizado como referencia para el establecimiento de los Programas de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios.

Artículo 3 - Los valores y metodologías que fija el Anexo a la presente Resolución serán actualizados periódicamente de acuerdo a los avances científicos y la información toxicológica del momento.

Artículo 4 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil:

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária
Ministério da Saúde (MS)

Paraguay:

Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Subsecretaría de Ganadería

Uruguay:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de los Servicios Ganaderos (MGAP/DGSG)

Artículo 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC - Brasília, 4/XI/1994

MERCOSUR/GMC/RES Nº 81/94

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITE DE SANIDAD DEL MERCOSUR

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, las Recomendaciones Nos. 9/94 y 16/94 del SGT No. 8 “Política Agrícola”.

CONSIDERANDO:

Que el Comité de Sanidad del MERCOSUR elaboró su Reglamento de Funcionamiento.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Artículo 1 - Aprobar el “Reglamento de Funcionamiento del Comité de Sanidad del MERCOSUR”, que figura en el Anexo a la presente Resolución, para el período de transición.

XV GMC - Brasília, 4/XI/1994

ANEXO A**PROYECTO DE REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SANIDAD DEL MERCOSUR****CAPITULO I
DEL COMITÉ**

ARTICULO 1. - EL COMITÉ estará integrado por los delegados de los Estados Partes, oficialmente designados, de acuerdo a lo establecido en el Artículo Nº 11, numeral 2 del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario, en adelante ACSAFIM, aprobado por Decisión 6/93 del CONSEJO MERCADO COMÚN (CMC).

ARTICULO 2. - Los Estados Partes deberán acreditar, mediante acto administrativo del Ministerio de Agricultura o su equivalente, ante el GRUPO MERCADO COMÚN (GMC), la designación de sus delegados al Comité, de conformidad con lo dispuesto en el artículo anterior.

ARTICULO 3. - EL COMITÉ tendrá como atribuciones administra el ACSAFIM, conforme a lo expresado en su Artículo Nº 11.

ARTICULO 4. - La estructura funcional del COMITÉ constará de una Coordinación, un Subcomité de Salud Animal y un Subcomité de Sanidad Vegetal.

ARTICULO 5. EL COMITÉ se reunirá en forma ordinaria dos veces al año, previa convocatoria de la coordinación, pudiendo reunirse en forma extraordinaria a petición de uno o más Estados Partes.

ARTICULO 6. El quórum del COMITÉ para sesionar será de por lo menos tres países con representación integral, entendiéndose como tal la asistencia de los dos delegados, o bien de uno de ellos con la autorización formal del otro.

ARTICULO 7. - Las decisiones del COMITÉ en ejercicio de los cometidos asignados por el ACSAFIM, serán tomadas bajo la forma de Disposiciones, Recomendaciones y Dictámenes Técnicos.

Las Disposiciones serán el resultado de las decisiones, tomadas por consenso, para ejercer la administración del ACSAFIM y serán comunicadas al SGT Nº 8.

Las Recomendaciones serán los Proyectos de Resolución, obtenidos por consenso, elevados a través del SGT Nº 8 al GRUPO MERCADO COMÚN para su sanción.

En caso de ausencia de un Estado Parte, las Recomendaciones y Disposiciones quedarán Ad-Referendum de la aprobación del mismo, quien tendrá un plazo de 30 días a partir de la fecha de recepción comprobada, para presentar sus observaciones. Caso contrario, se considerará aprobada al término del plazo fijado.

Los Dictámenes Técnicos serán decisiones que se adoptarán en virtud de lo dispuesto en el Artículo Nº 6 del Anexo D del ACSAFIM. se aprobarán por simple mayoría de los Estados Partes presentes y se llevarán cumpliendo el Artículo Nº 7 del mencionado Anexo.

ARTICULO 8. - Previa aceptación por los miembros del Comité, podrán participar de las reuniones en Calidad de Observadores, los representantes de Organismos Internacionales, de Asociaciones Profesionales y de Organismos del Sector Privado vinculadas al quehacer agropecuario, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo Nº 26 del reglamento Interno del GMC.

Los observadores tendrán voz, en caso de que ello sea autorizado por consenso.

ARTICULO 9. - EL COMITÉ podrá constituir grupos de trabajos permanentes o transitorios de acuerdo con la relevancia de los temas que así lo aconsejen, como así también solicitar el apoyo de consultores y asesores.

ARTICULO 10. - EL COMITÉ en sus reuniones ordinarias y extraordinarias, procederá en todos los casos a aprobar el orden del día y el acta de la reunión.

CAPITULO II DE LOS SUBCOMITES

ARTICULO 11. - Serán sus atribuciones:

dar seguimiento al desarrollo y ejecución de los objetivos previstos por el Acuerdo en el área respectiva;
elaborar las recomendaciones necesarias para el logro de los objetivos previstos en el párrafo anterior;
analizar todos los temas que por su índole específica son particulares a cada área y aquellos que le sean expresamente derivados por el Comité;
mantener vinculación con las organizaciones regionales e internacionales sanitarias y fitosanitarias específicas de cada área;
proponer la creación de grupos de trabajos permanentes o transitorios, de acuerdo a la relevancia de los temas y recurrir al apoyo de consultores y asesores.

ARTICULO 12. - Los Subcomités estarán constituidos por los titulares de los Servicios Nacionales de Sanidad Vegetal y Salud Animal según corresponda, a sus representantes, de cada uno de los Estados Partes.

ARTICULO 13. - La designación de los representantes deberá ser acreditada por el delegado titular ante el Subcomité.

ARTICULO 14. - Los Subcomités se reunirán ordinariamente de acuerdo a los cronogramas que ellos establezcan, los que deberán ser comunicados al COMITÉ, pudiendo además reunirse en forma extraordinaria a petición de uno de los Estados Partes.

ARTICULO 15. - El quórum de los Subcomités para sesionar será de tres Estados Partes. En caso de ausencia de un Estado Parte, lo acordado quedará ad-referendum en un plazo de 30 días, de la aprobación o desaprobación del mismo, a partir de la fecha de recepción comprobada de la notificación correspondiente. Caso contrario se considerará aprobado vencido el plazo mencionado.

ARTICULO 16. - Los subcomités en sus reuniones ordinarias y extraordinarias procederán en todos los casos a aprobar el orden del día y el acta de la reunión.

ARTICULO 17. - Las reuniones de los Subcomités serán coordinadas por representante del Estado Parte que ejerce la coordinación del Comité.

ARTICULO 18. - Las decisiones elaboradas deberán ser comunicadas, a través de la coordinación, al Comité y se constituirán en DISPOSICIONES o RECOMENDACIONES aprobadas por el mismo, de no mediar objeción de algún Estado Parte en un plazo de treinta días, a partir de la fecha de recepción comprobada de la notificación respectiva.

ARTICULO 19. - Previa aceptación por los miembros del Subcomité respectivo, podrán participar de sus reuniones en calidad de observadores, los representantes de Organismos Internacionales y Regionales, Asociaciones Profesionales y de Organizaciones del Sector Privado vinculadas al quehacer agropecuario interno del GMC. Los observadores tendrán voz, en caso de que ello sea autorizado por consenso.

CAPITULO III DE LA COORDINACIÓN

ARTICULO 20. - La Coordinación será ejercida alternativamente por uno de los Estados Partes, iniciándose por orden alfabético, debiendo rotar anualmente, continuando en el orden indicado.

ARTICULO 21. - La representación del Estado Parte que ejerce la Coordinación comunicará quién es el titular y el suplente en el ejercicio de la misma.

ARTICULO 22. - La Coordinación será responsable de:

Presidir las reuniones del COMITÉ;
Organizar las reuniones del COMITÉ, de los Subcomités y de los grupos de trabajo respectivos;
Convocar las reuniones mencionadas en el párrafo anterior, con 30 días de anticipación, salvo caso de fuerza mayor, proponiendo la agenda respectiva en cada caso.
Notificar al Estado Parte ausente los proyectos de Disposiciones y Recomendaciones adoptadas ad referendum;
Cumplir con los cometidos asignados en el ANEXO D del Acuerdo.
Colaborar con el próximo Estado Parte coordinador a los efectos de una transición armónica de sus funciones.
Elaborar y someter al comité para su aprobación, el respectivo informe anual del Comité.
Elaborar la agenda incluyendo:
las propuestas y/o peticiones recibidas por escrito con posterioridad a la última reunión.
los proyectos de Disposiciones y Recomendaciones aprobados de acuerdo los Artículos Nº 7 y 15 de este Reglamento;
la relación de las Disposiciones y Recomendaciones aprobadas;
acompañando los documentos necesarios para la reunión.

CAPITULO IV

TRATAMIENTO DE RECLAMACIONES

ARTICULO 23. - La denuncia a que se hace referencia en el Artículo Nº 2, numeral 2 del Anexo D del ACSAFIM, deberá presentarse por escrito ante la Coordinación, por parte del delegado del Estado Parte denunciante. La mencionada denuncia deberá reflejar siempre una situación de controversia bilateral, no pudiendo multilateralizarse en el mismo acto.

ARTICULO 24. - La misma denuncia deberá especificar fehacientemente los motivos de la misma y adjuntará toda la documentación que justifique los hechos alegados.

ARTICULO 25. - A los efectos previstos por el artículo Nº 2, numeral 2 del Anexo D, la Coordinación acusará recibo de la denuncia y comunicará la misma, con sus antecedentes, a los demás miembros del COMITÉ.

ARTICULO 26. - Cuando la Coordinación del COMITÉ deba excusar su intervención de acuerdo al Artículo Nº 3, numeral 2 del Anexo D, los cometidos asignados a la Coordinación serán ejercidos por el delegado ante el COMITÉ, del Estado Parte no involucrado en la controversia que lo suceda en el orden de rotación establecido en el Artículo Nº 20 de este Reglamento.

ARTICULO 27. - Vencidos los plazos establecidos en Artículo Nº 2, numeral 2 del Anexo D, el Coordinador procederá a dar cumplimiento a lo establecido en los Artículos Nº 3 y 4 del mismo Anexo.

ARTICULO 28. - De ser necesario el Coordinador podrá solicitar al COMITÉ lo previsto por el Artículo Nº 5 del Anexo D, encargándose de proponer una terna de expertos con sus correspondientes currícula, a los efectos de la selección por consenso.

ARTICULO 29. - Cumplidas las instancias anteriores, el Coordinador procederá a la elaboración de un anteproyecto de Dictamen Técnico que remitirá, acompañado de los antecedentes, a los representantes al COMITÉ, procediendo a convocar a dicho cuerpo para la consideración del mismo, en un plazo no mayor de 30 días.

ARTICULO 30. - Para considerar un anteproyecto y/o emitir un Dictamen Técnico, el COMITÉ deberá contar con el quórum previsto en el Artículo Nº 6 de este Reglamento, con la salvedad de que dos de los Estados Partes presentes deberán ser los no querellantes.

CAPITULO V

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 31. - El presente Reglamento tendrá vigencia durante el período de transición, debiendo ser adecuado cuando se produzca la organización definitiva del MERCOSUR o cuando las circunstancias así lo aconsejen.

ARTICULO 32. - La Coordinación comenzará su función a partir del momento de aprobación del presente Reglamento.

ARTICULO 33. - La Coordinación podrá convocar a reunión extraordinaria para tratar temas de competencia del COMITÉ, no previstos en los alcances del presente Reglamento.

ARTICULO 34. - En virtud de lo anterior, los responsables de los respectivos servicios de Salud Animal y Sanidad Vegetal de los Estados Partes, aprueban y suscriben el presente Reglamento, en cinco (5) originales en español y portugués, de igual tenor y validez, al 1º día del mes de junio de 1994.

Firmado

Por Argentina:
Por Paraguay

Por Brasil:
Por Uruguay:

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 41/95**CERTIFICADO DE ORIGEN DEL MERCOSUR**

VISTO: El Tratado de Asunción, las Decisiones Nº 6/94, 7/94 y 23/94 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Comercio del MERCOSUR, en su Reunión VI, realizada en Asunción el 31 de julio de 1995, decidió fijar para el 1º de enero de 1996 la obligatoriedad de uso del nuevo formulario del certificado de origen del MERCOSUR.

Que a la fecha no fue posible completar el proceso de protocolización en ALADI del nuevo formulario de certificación de origen del MERCOSUR.

Que las entidades certificadoras necesitarán de tiempo adicional para adecuarse al nuevo formulario, con vistas a asegurar el buen cumplimiento del régimen de origen del MERCOSUR.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1.- Facultar hasta el 30 de junio de 1996 la aceptación indistinta del modelo Anexo a la Dec. Nº 23/94 CMC y del nuevo modelo en proceso de protocolización en ALADI. El uso del nuevo formulario será obligatorio a partir del 1º de julio de 1996.

Art 2 - Los Estados Partes comunicarán lo que precede a sus respectivas entidades certificadoras y autoridades aduaneras.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/96

NORMAS PARA EL TRANSITO DE ANIMALES A TRAVES DEL TERRITORIO DE UNO DE LOS ESTADOS PARTES O ENTRE LOS ESTADOS PARTES DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES EPIDEMIOLOGICAS DE LAS ZONAS Y PAISES DE PROCEDENCIA Y DESTINO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 6/93 del Consejo del Mercado Común, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 13/95 del Subgrupo de Trabajo Nº 8 "Agricultura".

CONSIDERANDO:

Que es necesario regular el tránsito de animales a través del territorio de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art 1 - Aprobar las " Normas para el tránsito de animales a través del territorio de uno de los Estados Partes o entre los Estados Partes de acuerdo con las condiciones epidemiológicas de las zonas y países de procedencia y destino" que constan como Anexo y forman parte de la presente Resolución.

Art 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

SAPYA/SENASA

Brasil:

MAARA/SDA

Paraguay:

MAG/Subsecretaría de Ganadería y SENACSA

Uruguay:

MGAP/DGSG

Art 3 - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur antes del 1 de julio de 1996.

XXI GMC, Buenos Aires, 19 de abril de 1996

NORMAS PARA EL TRANSITO DE ANIMALES A TRAVES DEL TERRITORIO DE UNO DE LOS ESTADOS PARTES O ENTRE LOS ESTADOS PARTES DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES EPIDEMIOLOGICAS DE LAS ZONAS Y PAÍSES DE PROCEDENCIA Y DESTINO.

CAPITULO I DEFINICIONES

Art 1º - La terminología utilizada en este documento será aquella recomendada por la O.I.E. en su Código Zoosanitario Internacional, o la aprobada por el Comité de Sanidad del MERCOSUR.

CAPITULO II NORMAS RELATIVAS AL MEDIO DE TRANSPORTE UTILIZADO

Art. 2º - Los vehículos (o contenedores) empleados para el transporte de animales, han de ser diseñados y construidos de los siguientes modos:

- a). El vehículo deberá ser de material y estructura y que permita la ejecución de lavado, desinfección y desinsectación sin afectarlo.
- b). El vehículo deberá tener las dimensiones y estructura que permita soportar el peso de los animales y garantizar su seguridad y bienestar durante el viaje.
- c). El vehículo deberá estar habilitado para el transporte de animales por la Autoridad Competente del país de origen.

CAPITULO III DENSIDADES DE CARGA PARA EL TRANSPORTE DE ANIMALES

Art. 3º - Las densidades de carga por tipo de transporte y especie animal serán las del Comité de Sanidad del MERCOSUR.

CAPITULO IV DESINFECCIÓN Y OTRAS MEDIDAS SANITARIAS DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE PARA ANIMALES.

Art. 4º - En las operaciones de desinfección y desinsectación se deberá:

- a). Evitar que se produzcan perjuicios en la salud de las personas y de los animales.
- b). Que no se produzcan daños en la estructura o en los aparatos del medio de transporte.
- c). El lavado, desinfectación o desinsectación se realizará previo al embarque, en locales habilitados por el Servicio Veterinario Oficial.
- d). Se habrán de elegir los desinfectantes y los métodos de desinfección en función de los agentes infecciosos en cuestión, índole de los locales, vehículos y objetos que hayan de ser tratados.
- e). Los desinfectantes y desinsectantes utilizados serán únicamente aquellos aprobados en una lista oficial del MERCOSUR.

Art. 5º - Cualesquiera que sean las sustancias empleadas para desinfección y desinsectación, las técnicas han de incluir:

- a). un rociado abundante previo de las camas y de las heces con el desinfectante;
- b). el lavado y el limpiado por rascado y cepillado cuidadoso del piso, contrapiso y paredes;
- c). un nuevo lavado con el desinfectante;
- d). el lavado y la desinfección del exterior de los vehículos; estas operaciones de lavado se harán, si se puede, con líquidos a presión, sin que se olviden de lavar, desinfectar o destruir los medios de sujeción de los animales.

Art. 6º - El local habilitado emitirá una constancia que acredite que el transporte cumple con los requisitos sanitarios establecidos en este documento.

Art. 7º - Al arribo a destino de los animales, los materiales que acompañan a los mismos en el vehículo o contenedor, deberán ser destruidos o desinfectados según las reglamentaciones del país de destino.

En aeronaves, en caso de no ser posible destinar estos materiales a su destrucción, se le indicará a su capitán que éstos deberán concentrarse en el avión para ser retornados a su lugar de origen.

Art. 8º - En el caso de arribo de animales enfermos o muertos, éstos serán sometidos a los exámenes correspondientes para diagnóstico. El resto de los animales se mantendrán en cuarentena hasta que el servicio veterinario oficial lo determine.

Art. 9º - Durante el trayecto del tránsito de los animales los vehículos terrestres deberán estar precintados en todas sus puertas.

Art. 10º - El transportista deberá avisar inmediatamente a la autoridad sanitaria del lugar en caso de la detención del transporte por causas de fuerza mayor tales como rotura, accidente y otros.

Art. 11º - Los medios de transporte terrestre serán lavados, desinfectados y desinsectizados inmediatamente al finalizar la descarga de los animales.

CAPITULO V

MEDIDAS ZOOSANITARIAS DE APLICACION ANTES DE LA SALIDA Y A LA SALIDA

Art. 12º - Los países tan sólo deberán autorizar la exportación desde su territorio, de animales de cría, recría o consumo correctamente recensados, marcados, identificados en forma visible y con números bien claros.

El establecimiento de origen será certificado según las normas establecidas.

Art. 13º - Los animales anteriormente referidos, serán sometidos, dentro de los límites de un plazo mínimo y máximo antes de la salida, a las pruebas biológicas y vacunaciones efectuadas así como a medidas de desinsectación.

Art. 14º - La observación de los animales anteriormente referidos antes de su envío puede efectuarse ya sea en la explotación donde han sido criados, o bien ocasionalmente en una unidad de cuarentena o lugar de concentración oficialmente habilitado. Si un Veterinario Oficial los ha reconocido, durante ese período de observación, como clínicamente sanos y libres de cualquier enfermedad de la Lista A o de cualquier otra enfermedad infecciosa, los animales deberán ser transportados en medios de transporte que cumplan con los requisitos establecidos.

Art. 15º - Las condiciones sanitarias exigidas para el transporte y la admisión de los animales de cría o de recría o de los animales de consumo desde la explotación de origen o establecimiento autorizado se efectuará de acuerdo a las condiciones convenidas entre los países del MERCOSUR.

Art. 16º - Antes de la remesa de los animales un Veterinario Oficial deberá extender, previo a la carga, un certificado redactado en uno de los idiomas convenidos.

Art. 17º - Antes de la salida de un animal o de un lote de animales para un viaje regional o internacional, la autoridad sanitaria destacada en el puerto, aeropuerto o puesto fronterizo, procederá a la observación clínica de dicho animal o de dicho lote de animales.

CAPITULO VI

MEDIDAS ZOOSANITARIAS DE APLICACION DURANTE EL TRAYECTO ENTRE EL LUGAR DE SALIDA EN EL PAIS EXPORTADOR Y EL LUGAR DE LLEGADA EN EL PAIS IMPORTADOR Y EN TRANSITO INTRAREGIONAL

Art. 18º - Los países por los cuales hayan de transitar animales, que efectúan normalmente con el país exportador intercambios comerciales, no deberán denegar dicho tránsito, bajo reserva de las condiciones citadas a continuación y siempre y cuando se avise del tránsito proyectado respectivamente a los Servicios Veterinarios encargados del control de los puestos fronterizos.

Art. 19º - En la notificación se deberá incluir la indicación de la especie y del número de animales, de la índole de los medios de transporte y de los puestos fronterizos de entrada y de salida según rutas a seguir previamente determinadas y autorizadas en el territorio del país de tránsito.

Art. 20º - Los países por los cuales se ha de efectuar el tránsito pueden denegarlo si en el país exportador o en los países de tránsito que le anteceden en las rutas a seguir, existe alguna situación de emergencia sanitaria. Los estudios de riesgo mínimo serán los instrumentos a utilizar para definir la alternativa de tránsito.

Art. 21º - Los países de tránsito pueden exigir la exhibición del Certificado Zoosanitario Internacional; pueden además, proceder al examen por un Veterinario Oficial del estado sanitario de los animales cuando la situación lo justifique.

Art. 22º - Los países de tránsito pueden negarse al paso por su territorio de animales, presentados en uno de sus puestos fronterizos, si el examen efectuado por un Veterinario Oficial permitiese comprobar que el animal o el lote de animales en tránsito presenta síntomas de enfermedades infecciosas o parasitarias, si el Certificado Zoosanitario Internacional no está en conformidad, está sin firmar, o si no se aplica a los animales.

En semejante eventualidad, los Servicios Veterinarios del país exportador serán avisados inmediatamente para que pueda proceder a un contraexamen pericial o regularizar el Certificado Zoosanitario Internacional.

CAPITULO VII

MEDIDAS ZOOSANITARIAS A LA LLEGADA

Art. 23º - Los países importadores únicamente deberán aceptar en su territorio animales, previamente sometidos al examen sanitario efectuado por un Veterinario Oficial del país exportador y amparados por un Certificado Zoosanitario Internacional extendido por los Servicios Veterinarios del país exportador.

Art. 24º - Los Servicios Veterinarios del país de destino deberán exigir de los importadores que se les comunique con antelación la presunta fecha de salida como la de arribo a su territorio de cualquier envío de animales con la indicación de la especie, número, tipo de transporte a utilizar, lugar de ingreso y de destino.

Asimismo, podrá solicitar la ruta a seguir con todo detalle de puertos, aeropuertos o puestos fronterizos terrestres, siendo conveniente que la misma sea lo más corta posible.

Art. 25º - Los países importadores informarán sobre los puestos fronterizos habilitados para cumplir los controles en la importación.

Art. 26º - En caso de observarse sospechas o síntomas clínicos de enfermedades infecciosas o parasitarias en el o los animales a ser introducidos los Servicios Veterinarios del país importador deben ordenar su puesta en cuarentena para efectuar la observación clínica y los exámenes precisos para establecer un diagnóstico formal.

Art. 27º - En el caso que el diagnóstico de la enfermedad quedase confirmado el país importador puede adoptar las siguientes medidas:

- a). mantener los animales en cuarentena hasta que se estime conveniente;
- b). rechazar los animales, reenviándolos hacia el país exportador, si dicho reenvío no supone que hayan de transitar por otro país;
- c). sacrificio y destrucción, si la reexpedición fuese peligrosa desde el punto de vista sanitario, o imposible desde el punto de vista material.

Art. 28º - En caso de producirse situaciones como las anteriormente descritas el servicio veterinario del país exportador será avisado inmediatamente para que pueda participar en los procedimientos diagnósticos para la confirmación.

Art. 29º - Los animales amparados por el Certificado Zoosanitario Internacional, reconocidos en perfecto estado de salud y admitidos para la importación por los Servicios Veterinarios serán transportados a:

- a). un establecimiento cuarentenario, para someterlos a una observación cuya duración estará fijada por la reglamentación zoosanitaria establecida, o
- b). al establecimiento de destino donde permanecerán alojados bajo la vigilancia de los Servicios Veterinarios, o
- c). al establecimiento de faena oficialmente autorizado en el caso de los animales de consumo.

Art. 30º - A la llegada a un puesto fronterizo de un vehículo que transporta uno o varios animales enfermos o sospechosos se considerará al medio de transporte como contaminado quedando a criterio de los Servicios Veterinarios del país importador las medidas a tomar respecto a los animales y al medio de transporte, según el caso, que serán detalladas en el manual de procedimientos correspondiente.

CAPITULO VIII

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 31º - Los países exportadores deberán avisar al país destinatario y eventualmente a los países de tránsito, si después de la exportación de los animales, de semen, de óvulos/embriones, de huevos de aves para incubar, se hubiese comprobado una enfermedad de la Lista A en un plazo que corresponde al período de incubación, en la explotación de origen o en un animal que se hallase al mismo tiempo que los animales exportados en un establecimiento habilitado.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 39/96**REGLAMENTACION COMPLEMENTARIA DEL MARCO REGULATORIO DE PRODUCTOS VETERINARIOS**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 1/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 16/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

La necesidad de armonizar el contenido del documento sobre el Marco Regulatorio de Productos Veterinarios

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1.- Aprobar la “Reglamentación Complementaria del Marco Regulatorio de Productos Veterinarios” para Establecimientos, Productos Veterinarios y Responsabilidad Técnica, que se adjunta como Anexo I que forma parte de la presente Resolución.

Art. 2.- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, SECRETARÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Brasil:	MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
Paraguay:	MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
Uruguay:	MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS, DIRECCIÓN DE LABORATORIOS VETERINARIOS “MIGUEL C. RUBINO” (DILAVE).

Art. 3 - La Presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur el 1ro. de octubre de 1996.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 40/96**REGLAMENTACION DEL SISTEMA DE CONVALIDACION PARA PRODUCTOS VETERINARIOS**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 29/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 17/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO :

La conveniencia de complementar la normativa vigente en la materia Res. Nº 29/93 GMC

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1.- Aprobar la “Reglamentación del Sistema de Convalidación para Productos Veterinarios”, que se adjunta como Anexo I de la presente Resolución.

Art. 2.- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL SECRETARÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Brasil:	MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
Paraguay:	MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
Uruguay:	MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA, DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS DIRECCIÓN DE LABORATORIOS VETERINARIOS “MIGUEL C. RUBINO” (DILAVE).

Art. 3- La Presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur el 1ro. de Octubre de 1996.

XXII GMC, Buenos Aires, 21/VI/96.

REGLAMENTACIÓN DEL SISTEMA DE CONVALIDACIÓN

Artículo 1

Además de lo dispuesto en los artículos 1ro. a 7o. de la Resolución Nro. 29/93GMC el sistema de convalidación deberá regirse por los siguientes reglamentos:

- a). El Registro de un producto veterinario, ya registrado en el país de origen, podrá ser convalidado en otro Estado Parte mediante el sistema de convalidación, siempre que sus normas estén armonizadas y cumplan con los requisitos de este reglamento.
- b). Para instrumentar los sistemas de homologación de principios activos y de materiales biológicos, los organismos registrantes de los estados parte deberán elaborar y mantener actualizado un listado único de los mismos, según una clasificación común que permita la identificación y codificación de cada uno de ellos. Esta lista única a efectos de este Reglamento será denominada NOMENCLADOR DE PRODUCTOS VETERINARIOS.
- c). Para cada principio activo farmacológico y material biológico deberá ser elaborado un documento de identificación técnica, con datos correspondientes a los efectos normativos, de control de calidad, de eficiencia biológica y farmacológica, toxicología, residuos, aplicación y uso; además de otros datos considerados necesarios de acuerdo con el tipo de producto. Estos datos serán los de referencia para la solicitud de registro, evaluación de las normas armonizadas para cada producto, sistematización del proceso de convalidación y servirán como materia de consulta y referencia entre los estados parte. Este documento será denominado FICHA TÉCNICA.
- d). Para los datos referidos en los ítems b y c de este artículo deberán utilizarse referencias nacionales e internacionales reconocidas para cada tipo de principio activo y material biológico, y podrán ser reconocidas luego de armonizadas entre los organismos registrantes obedeciendo a los siguientes criterios:
 1. - Métodos analíticos armonizados indicando su origen.
 2. - Reglamentos técnicos para el control y pruebas armonizadas de evaluación biológica y farmacológica.
- e). Deberán ser indicadas las normas de referencias toxicológicas aceptadas internacionalmente y reglamentos y/o normas armonizadas para cada principio activo o componente de formulación de producto farmacológico o biológico, su toxicología aguda o crónica, así como los Límites Máximos de Residuos (LMR), Ingesta Diaria Admisible (IDA), período de retiro y otros datos considerados necesarios.
- f). Se considera que un principio activo o un material biológico estará armonizado cuando cumpla con todos los requisitos que figuran en la ficha técnica,
- g). Solamente el titular del Certificado de Registro original de un producto podrá solicitar la convalidación del mismo.
- h). Para los grupos de productos que tengan reglamentos y/o normas armonizadas, la convalidación se hará en base a ellos, y las fichas técnicas que son de carácter orientativo deberán adaptarse a las mismas.

Artículo 2

Los productos registrados hasta la fecha de la entrada en vigencia de este reglamento, solamente podrán ser convalidados después de adaptar su "dossier" de registro a los reglamentos y/o normas armonizadas.

MERCOSUR/GMC/RES N° 50/96**REGLAMENTOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE ANIMALES BOVINOS Y BUBALINOS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 6/93 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones N°91/93 y 9/96 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 7/96 del SGT N° 8 "Agricultura".

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución N° 9/96 para el intercambio en el Mercosur de bovinos y bubalinos.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar los "Reglamentos sanitarios para la Importación y Exportación de animales bovinos y bubalinos entre los Estados Partes del Mercosur" que constan como Anexo a la presente Resolución.

Art. 2 -.Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	SAPYA/SENASA
Brasil:	MAA/SDA
Paraguay:	MAG/Subsecretaría de Ganadería y SENACSA
Uruguay:	MGAP/DGSG

Art. 3 - Derógase la RES GMC N° 9/96

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.

ANEXO**REGLAMENTOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE ANIMALES BOVINOS Y BUBALINOS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR****CAPITULO I****ARTICULO 1.**

Toda exportación de animales Bovinos y Bubalinos en pie debe ir acompañada y amparado por el CERTIFICADO ZOO-SANITARIO UNICO PARA BOVINOS Y BUBALINOS de origen.

ARTICULO 2.

Los Servicios de Salud animal de los Estados Partes del MERCOSUR deben certificar oficialmente, que la región, país o zona de origen de los animales ha permanecido libre para las afecciones que se indican, durante el período que para cada una de ellas recomienda la OIE en su Código Zoosanitario Internacional (1995):

- PESTE BOVINA
- PLEURONEUMONIA CONTAGIOSA BOVINA
- FIEBRE DEL VALLE DEL RIFT
- FIEBRE AFTOSA, virus exóticos a la región
- DERMATOSIS NODULAR CONTAGIOSA
- ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA

ARTICULO 3.**3.1. GLOSARIO**

Para un mejor entendimiento del contenido de esta Norma se establece el siguiente glosario técnico:

3.1.1 LISTA A

Es la lista de enfermedades transmisibles que tienen gran poder de difusión y especial gravedad, capaces de extenderse más allá de las fronteras nacionales, cuyas consecuencias socio económicas y sanitarias pueden ser graves y cuya incidencia en el mercado internacional de animales y productos animales es importante.

3.1.2 LISTA B

Es la lista de enfermedades transmisibles que se consideran importantes desde el punto de vista socio económico y/o sanitario para las economías y cuyos efectos sobre el comercio internacional de animales y productos animales no son desdeñables.

3.1.3 ANIMAL

Dícese de toda clase de mamíferos (con excepción de los mamíferos marinos) o aves de las especies domésticas y salvajes.

3.1.4 CERTIFICADO ZOOSANITARIO UNICO INTERNACIONAL

Es el certificado extendido por los Servicios Veterinarios Oficiales del país exportador en el que consta el correcto estado de salud de los animales, y en el cual se consignan la o las pruebas biológicas a que fueron sometidos los animales y las vacunaciones y/o tratamientos preventivos efectuados sobre los mismos objeto del certificado, el cual puede ser individual o colectivo según la especie animal considerada o las condiciones particulares de la expedición. Con este término se designa así mismo un certificado en el que constan, para el semen, los embriones, y huevos fértiles de aves, las garantías adoptadas para evitar la trasmisión de epizootias:

Deberá consignarse en el certificado la situación de la región, país o zona de origen y/o del establecimiento de procedencia, con respeto a las enfermedades de las listas A y B y otras que se consideren necesarias.

3.1.5 ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

Es el predio donde nacieron o permanecieron los animales en los últimos 12 meses.

3.1.6 ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA

Es el predio donde se realizó la cuarentena de exportación.

CAPITULO II**DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y ZONAS****ARTICULO 4.**

En el establecimiento de origen y/o cuarentena no han ocurrido casos de enfermedades transmisibles en los últimos noventa (90) días.

ARTICULO 5.

El Servicio Veterinario Oficial del país de origen, debe certificar con respecto a Fiebre aftosa que se ha procedido de acuerdo a lo establecido en Capítulo 2.1.1. FIEBRE AFTOSA del CODIGO ZOOSANITARIO INTERNACIONAL de la OIE (1995).

La aplicación de lo expresado en este artículo, que establece una clasificación de los países o zonas de acuerdo a la situación epidemiológica con respecto a la Fiebre aftosa, los Servicios Veterinarios Oficiales determinarán las garantías suplementarias para preservar su estatus sanitario.

ARTICULO 6.

El Servicio Veterinario Oficial del país de origen certificará con respecto a Estomatitis vesicular que los animales provienen de un país o zona que en los últimos dos años no se ha detectado manifestación clínica y en el momento del embarque de los animales no se observaron síntomas clínicos de la misma y para expedir este certificado zoosanitario se ha procedido de acuerdo a lo establecido en el Capítulo 2.1.2. y sus arts. 2.1.2.4. y 2.1.2.6. - párrafos 1, 2 y 3. del Código Zoosanitario Internacional de la OIE (1995).

CAPITULO III**DEL TRANSPORTE Y TRANSITO****ARTICULO 7.**

Los animales motivo de estos intercambios se ajustarán para su traslado a los requisitos sanitarios establecidos en la Norma para el tránsito de animales a través del territorio de uno de los países o entre los países del Acuerdo con las condiciones epidemiológicas de las zonas y países de procedencia y destino.

CAPITULO IV**DE LAS PRUEBAS DIAGNOSTICAS Y CERTIFICACIONES SANITARIAS****ARTICULO 8.**

Los animales motivo de exportación, serán mantenidos en aislamiento durante el período que corresponda previo al embarque en instalaciones aprobadas y han permanecido bajo supervisión oficial. Durante la cuarentena serán sometidos, de acuerdo a su categoría o finalidad, a las siguientes pruebas diagnosticas oficiales, efectuada en el Laboratorio Oficial o Acreditado, con resultado negativo a fin de que sea entendido el certificado zoosanitario oficial.

8.1. - BRUCELOSIS

a). - Rosa de Bengala o BBAT (prueba del antígeno de Brucella tamponado).

NOTA: Los animales positivos a la prueba de Rosa de Bengala o BBAT. deberán ser negativos a una de las siguientes pruebas complementarias:

- Fijación del complemento;
- 2-Mercapto Etanol;
- Rivanol;
- Las hembras con certificado oficial de vacunación con cepa 19, para aquellos animales vacunados entre 3 a 10 meses con vacunas cuya concentración sea de 15 a 30 x 10³, menores de 18 meses de edad queda] exceptuados de las pruebas serológicas para esta enfermedad y para aquellos animales vacunados entre 3 y 8 meses de edad, utilizando vacuna cuya concentración sea de 60 x 10³, menores de 24 meses de edad, quedan exceptuados del test serológico.
- Los Estados Partes tendrán un plazo de 12 meses para armonizar su legislación interna respecto a la edad de diagnóstico.

8.2. - LEUCOSIS BOVINA ENZOOTICA

a.) Test de inmuno difusión en gel de agar o

b.) Test de ELISA

Sólo se exigirá esta prueba para animales que sean destinados a establecimientos libre de acuerdo a las normas establecidas en el Capítulo 3.2.4. del Código Zoosanitario Internacional de la OIE (1995).

8.3. - TUBERCULOSIS

- a.) Prueba de tuberculina intradérmica en pliegue ano caudal con Tuberculina PPD-Bovino, con lectura a las setenta y dos (72) horas más/menos seis (6) horas.
- b.) Prueba de tuberculina intradérmica comparada.

8.4. - FIEBRE AFTOSA

LAS PRUEBAS SERAN ACORDADAS EN RELACION AL ESTATUS SANITARIO DE A LA REGION, PAIS O ZONA DE ORIGEN Y DESTINO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL CAPITULO 2.1.1. DEL CODIGO ZOOSANITARIO INTERNACIONAL DE LA OIE (1995).

- 8.5. - Los toros destinados a los Centros de inseminación artificial deberán ser sometidos a los Test establecidos en la RESOLUCION MERCOSUR/GMC/RES Nº 67/94.

ARTICULO 9.

La validez de las pruebas del Certificado Zoosanitario Internacional Único para Bovinos y Bubalinos emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales de los Estados Partes del MERCOSUR, tendrán una vigencia de treinta (30) días a partir de la toma de muestras, pudiendo, por motivos fundamentados extender, una única prórroga de las mismas por quince (15) días. Con respecto al Certificado Zoosanitario Único tendrá una vigencia de diez (10) días.

ARTICULO 10.

En caso de Exposiciones Ganaderas Internacionales, el mencionado certificado, podrá prorrogarse mediante el CERTIFICADO ADICIONAL PARA EL TRANSITO ENTRE EXPOSICIONES GANADERAS INTERNACIONALES por períodos de diez (10) días, para dar plazo de ingreso a las exposiciones ganaderas internacionales, cuyas exigencias sanitarias sean equiparables a las de "Mariano Roque Alonso" (Paraguay), "Palermo" (Argentina), "El Prado" (Uruguay) y "Esteio" (Brasil)

A la salida de estas exposiciones, el Veterinario Oficial, Jefe de Servicio Sanitario de la misma, deberá extender este certificado adicional, ya sea para ingresar a la exposición inmediata siguiente o al país de destino.

ARTICULO 11.

En caso de que estos animales debieran ingresar a una región país o zona libre de Fiebre aftosa, los Servicios Veterinarios Oficiales del país de destino determinarán las condiciones sanitarias de su ingreso de acuerdo a lo establecido en el Capítulo 2.1.1. del Código Zoosanitario Internacional de la OIE o de las Normas MERCOSUR correspondientes.

ARTICULO 12.

Para los animales locales que ingresen a una exposición internacional cumpliendo con los requisitos exigidos para su posterior exportación, se tomará la permanencia en la misma, como una extensión de la cuarentena de exportación, pudiendo una vez finalizado el evento, exportarse directamente al país de destino.

Para el caso de regiones, países o zonas libres de Fiebre aftosa los Servicios Veterinarios Oficiales de éstos. determinarán las condiciones de ingreso de acuerdo a lo establecido en el Capítulo 2.1.1. del Código Zoosanitario Internacional de la OIE o de las Normas MERCOSUR correspondientes

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 2/97**MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA PRODUCTOS FARMACEUTICOS DE USO VETERINARIO**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº11/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 43/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes aprobaron el contenido del documento sobre el Sistema de Convalidación;
Que existe la necesidad de establecer el mecanismo para el intercambio de información técnica de forma que sea rápido y preciso.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1. - Aprobar un Modelo de Ficha Técnica para Productos Farmacéuticos de Uso Veterinario, que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - (SENASA)

BRASIL: Ministério da Agricultura e do Abastecimento (Secretaria de Defesa Agropecuária);

PARAGUAY: Ministerio de Agricultura y Ganadería;

URUGUAY: Ministerio de Ganadería , Agricultura y Pesca.

Art. 3. - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/VII/97

XXV GMC - Asunción, 25/IV/97

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 3/97**REGLAMENTO TÉCNICO PARA REGISTRO DE ANTIMICROBIANOS DE USO VETERINARIO**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 11/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 44/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes aprobaron el contenido del documento sobre el Marco Regulatorio de Productos Veterinarios y su Reglamentación Complementaria;

Que existe la necesidad de armonizar reglamentos específicos que asegure que los productos antimicrobianos de uso veterinario que serán registrados en cada Estado Parte, sean controlados por un único Reglamento.

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico para Registro de Productos Antimicrobianos de Uso Veterinario, que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SENASA)
BRASIL	Ministério da Agricultura e do Abastecimento (Secretaria de Defesa Agropecuária)
PARAGUAY	Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/XI/97.

XXV GMC - Asunción, 25/IV/97

MERCOSUR/GMC/RES Nº 21/97**CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LAS UNIDADES HABILITADAS PARA CUARENTENA ANIMAL
EN EL PAIS DE ORIGEN O DE DESTINO Y DISPOSICIONES PARA SU FUNCIONAMIENTO**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 3/97 del SGT Nº 8 "Agricultura"

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer disposiciones para la habilitación y funcionamiento de las unidades cuarentenarias para el comercio de animales vivos entre los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE**

Art. 1 - Aprobar las Condiciones que deben tener las Instalaciones Autorizadas para la Cuarentena Animal en el Origen y Destino de los Animales y las Disposiciones para su Funcionamiento, que figuran en el Anexo y forman parte de la presente Resolución.

Art.2 - Los Estados Partes implementarán las disposiciones reglamentarias, legislativas y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA) Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. (SENASA)
Brasil:	Ministério da Agricultura e Do Abastecimento (MA) Secretaría de Defesa Agropecuaria (SDA)
Paraguay:	Sub-Secretaría de Estado de Ganadería y el SENACSA.
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) Dirección General de Servicios Ganaderos. (DGSG)

Art. 3 - La presente Resolución entrará en vigencia el 15/VIII/97.

XXVI GMC - Asunción, 17/VI/97

MERCOSUR/GMC/RES. Nº43/97**NOMINA DE PUNTOS DE FRONTERA DE CONTROLES INTEGRADOS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Decisiones Nº 5/93 y 12/93 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones Nº 91/93 y 8/97 del Grupo Mercado Común, y la Propuesta Nº 11/97 de la Comisión de Comercio del MERCOSUR.

CONSIDERANDO:

Lo acordado en la reunión sobre controles integrados y pasos fronterizos entre la República Argentina y la República del Paraguay, celebrada en la ciudad de Encarnación durante los días 12 y 13 de mayo de 1997.

Que en razón de ello se impone la necesidad de proceder a la sustitución de la Resolución GMC Nº 8/97, tal como lo recomienda el CT Nº 2 "Asuntos Aduaneros".

EL GRUPO MERCADO COMUN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar la "Nómina de Puntos de Frontera de Controles Integrados entre los Estados Partes del MERCOSUR" que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

- | | |
|-------------------|--|
| Argentina: | Administración Nacional de Aduanas
Dirección Nacional de Migraciones
Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria (SENASA)
Dirección Nacional de Sanidad de Frontera y Terminales de Transporte
Secretaría de Seguridad Interior
Secretaría de Obras Públicas y Transporte |
| Brasil: | Departamento de Policía Federal del Ministerio de Justicia
Departamento de Transportes Rodoviarios - Ministerio de Transporte
Secretaría de la Receita Federal - Ministerio de Hacienda
Coordinación de Puertos, Aeropuertos y Fronteras - Ministerio de Salud
Secretaría de Defensa Agropecuaria - Ministerio de Agricultura y Reforma Agraria. |
| Paraguay: | Dirección General de Aduanas (Sub-Secretaría de Tributación - Ministerio de Hacienda)
Dirección General de Migraciones (Policía Nacional)
Dirección General de Transporte (Ministerio de Obras Públicas)
ANNP (Administración Nacional de Navegación y |
| Puertos) | |

Dirección General de Sanidad Animal (Vice Ministerio de Ganadería-Ministerio de Agricultura y Ganadería).

Dirección General de Sanidad Vegetal (Vice Ministerio de Ganadería -Ministerio de Agricultura y Ganadería).

Uruguay:

Dirección Nacional de Aduanas (MEF)

Dirección Nacional de Migración (MI)

Dirección Nacional de Pasos de Frontera (MDN)

Dirección Nacional de Arquitectura (MTOP)

Dirección Nacional de Transporte (MTOP)

Ministerio de Relaciones Exteriores

Servicios de Protección Agrícola (MGAP)

Dirección de Sanidad Animal (MGAP)

Dirección de Epidemiología (MSP)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (MIEM)

Ministerio de Turismo

Art. 3 - La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su aprobación.

Art. 4 - Derogar la Resolución Nº. 8/97 del Grupo Mercado Común.

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 17/98**REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, SEMEN, EMBRIONES Y HUEVOS FERTILES DESDE TERCEROS PAISES (DEROGA RES GMC Nº 67/93)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 6/96 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones Nº 67/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 6/98 del SGT Nº 8 “Agricultura”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar y ampliar lo establecido por la Resolución Nº 67/93 para la importación de animales, semen, embriones y huevos fértiles desde Terceros Países de acuerdo a los principios básicos del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, aprobado por Decisión CMC Nº 6/96 y a las recomendaciones del Código Zoosanitario Internacional de la Oficina Internacional de Epizootias.

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE**

Art. 1 - Aprobar los “Requisitos zoosanitarios para la importación de animales, semen, embriones y huevos fértiles desde Terceros Países”, que figura como Anexo, en sus versiones en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes implementarán las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - SAGPYA Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA
Brasil:	Ministerio da Agricultura e do Abastecimento - MAA Secretaría de Defesa Agropecuaria - SDA
Paraguay:	Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG Subsecretaría de Estado de Ganadería - SSEG Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal - SENACSA
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca - MGAP Dirección General de Servicios Ganaderos - DGSG

Art. 3 - Derógase la RES. GMC Nº 67/93.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 18/1/99

XXX GMC - Buenos Aires, 22/VII/98

MERCOSUR/GMC/RES. N° 52/01**FORMULARIO PARA CONSULTA PREVIA SOBRE LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, SEMEN, EMBRIONES Y HUEVOS FÉRTILES DE AVES DEL PAÍS O ZONA DONDE SE REGISTRAN ENFERMEDADES EXÓTICAS PARA EL MERCOSUR****(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 3/96)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 6/96 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 3/96 y las Resoluciones Zoosanitarias armonizadas y vigentes del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

La necesidad de actualizar el "Formulario para consulta previa sobre la importación de animales, semen, embriones y huevos fértiles de aves del país o zona donde se registran enfermedades exóticas para el MERCOSUR" establecido en la Resolución GMC N° 3/96.

Que el Formulario es necesario para actuar en forma coordinada según el artículo 5º del Anexo de la Res. GMC N° 17/98.

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar en el ámbito del MERCOSUR el "Formulario para Consulta Previa sobre la Importación de Animales, Semen, Embriones y Huevos Fértiles de Aves del País o Zona donde se Registran Enfermedades Exóticas para el MERCOSUR", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes implementarán las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - SAGPyA Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA
Brasil:	Ministerio da Agricultura Pecuaria e Abastecimento MAPA Secretaría de Defesa Agropecuaria SDA
Paraguay:	Ministerio de Agricultura y Ganadería -MAG. Subsecretaría de Estado de Ganadería. Servicio Nacional de Salud Animal - SENACSA
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca - MGAP Dirección General de Servicios Ganaderos. DGSG

Art. 3 - Derógase la Res. GMC N° 03/96.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 31/III/2002.

XLIV GMC – Montevideo, 05/XII/01

MERCOSUR/XLVII GMC/RES. N° 43/02

REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LA HABILITACIÓN DE CENTROS DE COLECTA Y PROCESAMIENTO DE SEMEN BOVINO Y BUBALINO Y CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE SEMEN DE ESTAS ESPECIES ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

(DEROGA LA RES. GMC N° 68/94)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 06/96 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 68/94 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

La necesidad de actualizar los requisitos establecidos en la Resolución GMC N° 68/94

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar los “Requisitos Zoosanitarios para la Habilitación de Centros de Colecta y Procesamiento de Semen Bovino y Bupalino y Certificado Zoosanitario para la Comercialización de Semen de estas Especies entre los Estados Partes del MERCOSUR”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Estos requisitos serán los únicos que podrán ser exigidos para la comercialización de semen de estas especies entre los Estados Partes del MERCOSUR.

Art. 2 - Los Estados Partes del MERCOSUR pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas, necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes Organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - SAGPyA Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA
Brasil:	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA
Paraguay:	Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG Subsecretaría de Estado de Ganadería - SSEG Servicio Nacional de Salud Animal - SENACSA
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – MGAP Dirección General de Servicios Ganaderos - DGSG

Art. 3 - Derógase la Resolución GMC N° 68/94

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 12/04/03.

XLVII GMC – Brasilia, 11/X/02

ANEXO

REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LA HABILITACIÓN DE CENTROS DE COLECTA Y PROCESAMIENTO DE SEMEN BOVINO Y BUBALINO Y CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE SEMEN DE ESTAS ESPECIES ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

(DEROGA LA RES. GMC N° 68/94)

CAPÍTULO I
CONDICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1

El Centro de Colecta y Procesamiento de Semen (CCPS) deberá estar habilitado por el Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte correspondiente, quien le otorgará un número de Registro y controlará por lo menos cada seis meses el estado de salud y el bienestar de los animales, así como los métodos utilizados para la colecta del semen y los registros efectuados por el CCPS.

El período de habilitación tendrá una validez de un (1) año.

ARTÍCULO 2

El Servicio Veterinario Oficial de cada Estado Parte deberá comunicar a los demás, la lista de los CCPS habilitados, manteniendo la información actualizada ante cualquier modificación.

ARTÍCULO 3

El CCPS deberá contar con un Veterinario Acreditado Oficialmente, responsable de todas las actividades desarrolladas en el centro y de los registros llevados en el mismo.

ARTÍCULO 4

El Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte será el responsable de endosar la certificación zoosanitaria de los reproductores y la certificación de calidad del semen en sus aspectos higiénico sanitarios expedida por el Veterinario responsable del CCPS, así como la de certificar la situación sanitaria del Estado Parte de Origen.

ARTÍCULO 5

El CCPS deberá disponer de un Registro de actividades a disposición del Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte. Este Registro deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- Identidad de los animales residentes: Nombre, número de registro oficial u otra identificación
- Fecha de nacimiento
- Tipificación sanguínea (cuando la posea)
- Fecha de ingreso del animal al CCPS
- Vacunaciones realizadas (Fechas, Finalidad, Laboratorio, Serie)
- Pruebas diagnósticas realizadas (resultados, fechas, nombre del Laboratorio)
- Fecha de cada colecta de semen
- Número de dosis preparadas
- Eliminación de semen y sus causas
- Fecha y motivo de la baja del toro
- Número de dosis de semen en existencia en ocasión de la baja del toro
- Observaciones

ARTÍCULO 6

A los fines de la presente Resolución se adoptarán las siguientes definiciones:

- 6.1. Centro de Colecta y Procesamiento de Semen (CCPS): Son aquellos establecimientos que poseen animales dadores de semen, alojados en forma permanente o transitoria y que ejecutan los procedimientos de recolección, procesamiento y almacenamiento del semen colectado.

- 6.2. Instalación para cuarentena de ingreso de animales: área que tiene como finalidad alojar los animales hasta el momento que estos se tornen aptos para ser parte del rebaño residente.
- 6.3. Instalación para alojamiento de animales residentes: área que tiene por finalidad mantener la salud y el bienestar de los animales mientras permanezcan en el CCPS.
- 6.4. Instalación para colecta de semen: área donde se realizan los procedimientos de colecta de semen bajo condiciones de higiene y seguridad.
- 6.5. Laboratorio: local debidamente equipado y dotado de personal técnico competente para el procesamiento y almacenamiento del semen.
- 6.6. Enfermería: área aislada, destinada al albergue y tratamiento de los animales enfermos.
- 6.7. Vestuario: local destinado al cambio de indumentarias para el ingreso a las diferentes instalaciones del CCPS.
- 6.8. Estercolero: lugar donde se deposita el estiércol.
- 6.9. Depósito de Residuos: lugar para la eliminación de residuos del CCPS.

ARTÍCULO 7

El CCPS deberá estar aislado por barreras que aseguren que los animales residentes no mantengan ningún contacto con otros animales, o con personas y vehículos, sin su correspondiente control.

ARTÍCULO 8

El CCPS deberá contar con:

- 8.1. Sistema de iluminación y ventilación que permitan contar con ellos en todo momento en los lugares donde se requiera.
- 8.2. Fuente de abastecimiento de agua potable, fría y caliente, que asegure el suministro en cantidad y calidad adecuadas, tanto para la bebida como para realizar las operaciones de limpieza y desinfección.
- 8.3. Sistema de recolección y eliminación de excretas y aguas servidas, que cumpla con las definiciones propias del Estado Parte donde se encuentra ubicado.
- 8.4. Depósitos para estiércol y para residuos.
- 8.5. Programa de control y eliminación de insectos y roedores.
- 8.6. Instalaciones construidas de un material que permita su fácil limpieza y desinfección, así como pisos antideslizantes, en las que sea necesario.
- 8.7. Sector para actividades administrativas, aislado del resto de las áreas antes mencionadas.

ARTÍCULO 9

Todo animal para ingresar al CCPS deberá cumplir con la cuarentena de ingreso.

CAPÍTULO II

INSTALACIONES

ARTÍCULO 10

La cuarentena de ingreso deberá estar provista de:

- 10.1. Unidades de alojamiento que aseguren condiciones de aislamiento y no que permitan el contacto directo entre los animales residentes y los que están cumpliendo la cuarentena.
- 10.2. Instrumentos para contención y sujeción animales para la realización de los exámenes y observaciones clínicas pertinentes.

ARTÍCULO 11

Deberá contar con instalaciones amplias e higiénicas para alojamiento de los animales residentes y con fácil acceso al sector destinado a la colecta del semen.

ARTÍCULO 12

El sector de colecta de semen deberá contar con instrumentos de contención y estar convenientemente protegido de los rigores de climas extremos, lluvias, viento y polvo.

ARTÍCULO 13

El laboratorio deberá contar de tres sectores convenientemente separados entre sí y del resto de las instalaciones, de manera que asegure su total independencia operativa.

- 13.1. Un sector destinado a la preparación, limpieza, desinfección y esterilización de los elementos o instrumental utilizados para la recolección y procesamiento del semen. Deberá poseer pisos y paredes impermeabilizadas hasta una altura no menor de dos (2) metros, desagües, piletas profunda, mesadas y las aberturas externas deberán estar protegidas con mallas contra - insectos.
- 13.2. Un sector destinado al examen, preparación y acondicionamiento del material seminal. Además de dar cumplimiento a las condiciones de construcción del sector anterior, deberá poseer todo el instrumental y elementos específicos que las tareas requieran. Este sector deberá estar convenientemente separado de la sala de colecta, comunicado con la misma, solamente a través de una ventanilla.

- 13.3. Un sector destinado a la conservación, almacenamiento de recipientes y expedición de material seminal el que tendrá las mismas características de construcción que los demás sectores del laboratorio, y un sistema de organización para evitar confusiones en la identificación del material seminal.

ARTÍCULO 14

La enfermería deberá contar con material exclusivo y apropiado para todos los procedimientos que allí se realicen.

ARTÍCULO 15

El vestuario deberá contar con servicios higiénicos, baños, vestimenta y calzado adecuado y suficiente para quienes ingresen al CCPS.

ARTÍCULO 16

El estercolero y el depósito de residuos deberán estar ubicados a una distancia adecuada del resto de las instalaciones para que no constituyan riesgo sanitario.

ARTÍCULO 17

El CCPS podrá contar con un área independiente destinada a la exhibición de los reproductores de modo que garantice el mantenimiento de la condición sanitaria de los animales residentes en el CCPS. No será permitida la realización de remates de los animales dentro de los CCPS.

CAPÍTULO III

DEL PERSONAL

ARTÍCULO 18

Todos los funcionarios obligatoriamente para el ingreso al CCPS deberán observar las medidas de higiene y seguridad pertinentes (duchas, cambio de ropa, calzado, etc.), así como, tampoco podrán tener contacto con otros animales susceptibles a las enfermedades que afecten a la especie.

ARTÍCULO 19

Los funcionarios no podrán desarrollar actividades con diferente riesgo sanitario, dentro del CCPS, sin cumplir las medidas de higiene y seguridad pertinentes (duchas, cambio de ropa, calzado, etc.).

ARTÍCULO 20

Todo visitante que ingrese al CCPS, deberá cumplir con las medidas de higiene y seguridad pertinentes.

CAPÍTULO IV

DE LOS ANIMALES

ARTÍCULO 21

Podrán ingresar al CCPS:

- 21.1. **animales nacidos y criados en el territorio del Estado Parte exportador;**
- 21.2. **animales importados de otro Estado Parte que cumplieron con las exigencias de la Resolución MERCOSUR correspondiente;**
- 21.3. **animales importados de países extra regionales que permanecieron por lo menos treinta (30) días en el Estado Parte y que proceden de países declarados libres ante la OIE de las siguientes enfermedades:**
 - Peste Bovina
 - Pleuroneumonía contagiosa bovina
 - Dermatosis nodular contagiosa
 - Fiebre del Valle del Rift
 - Encefalopatía Espongiforme Bovina

Nota: Con referencia a Fiebre Aftosa y Estomatitis Vesicular, los animales deberán cumplir con lo establecido en el Código Zoonosario de la OIE.

ARTÍCULO 22

El CCPS deberá comunicar inmediatamente al Servicio Veterinario Oficial las bajas de todo animal, especificando el motivo, informando también: número de registro, número de dosis en existencia y fecha de colecta.

Todo animal enfermo bajo sospecha de enfermedad infecto – contagiosa transmisible por el semen, deberá ser aislado, comunicado inmediatamente a los Servicios Veterinarios Oficiales y las dosis de semen de ese animal en existencia, no podrán ser comercializadas hasta la confirmación de su diagnóstico por un Laboratorio Oficial. El destino del semen almacenado será determinado por orden del Servicio Veterinario Oficial.

ARTÍCULO 23

Los animales residentes, que por cualquier motivo salieran del CCPS, para reingresar al mismo deberán cumplir con la cuarentena de ingreso.

CAPÍTULO V**DE LOS PROCEDIMIENTOS ZOOSANITARIOS PREVIO AL INGRESO A LA CUARENTENA****ARTÍCULO 24**

Para ingresar al CCPS los animales deberán estar acompañados de un certificado zoosanitario expedido por el Veterinario Oficial o Acreditado donde conste que en el establecimiento de origen no hubo ocurrencia de enfermedades transmisibles por el semen que afecten a la especie en los últimos noventa (90) días y resultaron negativos a los test realizados para las enfermedades abajo listadas.

24.1. TUBERCULOSIS:

Prueba intradérmica simple o comparada .

24.2. BRUCELOSIS:

BBAT o

Fijación de Complemento o

ELISA

CAPÍTULO VI**DE LOS PROCEDIMIENTOS ZOOSANITARIOS EN LA CUARENTENA****ARTÍCULO 25**

Con respecto a la Fiebre Aftosa y Estomatitis Vesicular los animales que ingresen al centro deberán cumplir con lo establecido en los Capítulos correspondientes del Código Zoosanitario Internacional de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE)

ARTÍCULO 26

Los animales deberán ser mantenidos en cuarentena durante un período mínimo de treinta (30) días, pudiendo ingresar al rebaño residente después de haber obtenido resultado negativo a los siguientes test:

26.1. BRUCELOSIS:

BBAT o

Fijación de Complemento o

ELISA.

26.2. TUBERCULOSIS: Prueba intradérmica simple o comparada. Este test deberá ser realizado después de sesenta (60) días del último realizado.

26.3. CAMPILOBACTERIOSIS GENITAL BOVINA: Cuatro (4) cultivos negativos de material prepucial, realizados a intervalos semanales.

26.4. TRICHOMONIASIS: Cuatro (4) cultivos negativos de material prepucial, realizados a intervalos semanales.

26.5. DIARREA VIRAL BOVINA (BVD): Prueba de aislamiento e identificación por técnica de inmuno fluorescencia o inmuno peroxidasa en muestras de sangre total.

Nota: No será permitido ingreso de animales permanentes infectados por BVD, al CCPS. El animal que obtuvo resultado positivo en el primer test será sometido a un segundo test con un intervalo mínimo de catorce (14) días, si el mismo animal obtuviera resultado negativo en este segundo test estará autorizado para ingresar al rebaño residente.

CAPÍTULO VII**DE LOS PROCEDIMIENTOS ZOOSANITARIOS PARA EL REBAÑO RESIDENTE****ARTÍCULO 27**

Los animales residentes serán sometidos cada ciento ochenta (180) días, con resultado negativo, a los siguientes test:

27.1. BRUCELOSIS: BBAT o,

Fijación de Complemento o,

ELISA.

27.2. TUBERCULOSIS: Prueba intradérmica simple o comparada.

27.3. CAMPILOBACTERIOSIS GENITAL BOVINA: Un (1) cultivo negativo de material prepucial.

27.4. TRICHOMONIASIS: Un (1) cultivo negativo de material prepucial.

ARTÍCULO 28

Con respecto a :

28.1. RINOTRAQUEITIS INFECCIOSA BOVINA (IBR): Prueba de sero neutralización o ELISA realizada como mínimo veintiún (21) días después de la colecta, debiendo arrojar resultado negativo o someter una muestra de 0,5 ml de semen procesado de cada partida a una prueba de PCR con resultado negativo.

28.2. LENGUA AZUL(LA): Prueba de inmunodifusión en gel de agar o ELISA, realizada el día de la primera colecta de semen y nuevamente después de los cuarenta (40) días de la última colecta, debiendo arrojar ambas resultado negativo o, muestras de sangre total del dador colectadas cada catorce (14) días fueron sometidas al test de aislamiento viral en huevos embrionados o al test de PCR, debiendo arrojar ambas resultado

negativo, o someter una muestra de 0,5 ml de semen procesado de cada partida a una prueba de aislamiento viral o PCR con resultado negativo.

- 28.3. LEUCOSIS BOVINA ENZOOTICA(LBE): Prueba de inmunodifusión en gel de agar o ELISA, realizada el día de la primera colecta y nuevamente como mínimo a los treinta (30) días de la última, debiendo arrojar ambas resultado negativo, o someter una muestra de 0,5 ml de semen procesado de cada partida a una prueba de PCR con resultado negativo.

Nota:

1. Con respecto a las pruebas para estas tres (3) enfermedades, las mismas deberán ser efectuadas únicamente a aquellos dadores para exportación.
2. Para las enfermedades RINOTRAQUEITIS INFECCIOSA BOVINA, LENGUA AZUL y LEUCOSIS BOVINA ENZOOTICA se podrá utilizar en forma optativa la misma muestra de 0,5 ml de semen para realizar los testes de PCR.

ARTÍCULO 29

Los animales residentes que obtuvieren resultados positivos para las enfermedades correspondientes a este capítulo, deberán ser aislados y reevaluados por el Servicio Veterinario Oficial. Esta evaluación será realizada por medio de análisis pareados y recolección de datos epidemiológicos. Si un animal obtuviere resultado positivo confirmado, deberá ser retirado del CCPS.

ARTÍCULO 30

Podrán obviarse los test correspondientes a aquellas enfermedades para las cuales el Estado Parte/Zona del Estado Parte pueda certificar que se encuentra libre de acuerdo con lo establecido por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), y el CCPS cuenta con certificación oficial de establecimiento libre emitida por el Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte, en el marco de un Programa Nacional de Erradicación.

**CAPÍTULO VIII
DEL SEMEN**

ARTÍCULO 31

El semen deberá ser colectado y procesado de acuerdo a los capítulos correspondientes del Código Zoosanitario Internacional de la Oficina Internacional de Epizootias.

ARTÍCULO 32

El semen será almacenado por un período de cuarenta y cinco (45) días después de la colecta en las instalaciones del CCPS.

ARTÍCULO 33

El semen bovino y bubalino deberá estar acompañado de un Certificado Zoosanitario, firmado por el Veterinario Responsable del CCPS y refrendado por el Veterinario Oficial del Estado Parte correspondiente.

**CAPÍTULO IX
DEL ESTADO PARTE DE ORIGEN**

ARTÍCULO 34

El Estado Parte de origen deberá estar libre de Peste bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina, Dermatose nodular contagiosa, Fiebre de Vale do Rift y de Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE), de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario de la OIE.

ARTÍCULO 35

El Estado Parte de origen cumplirá con lo establecido en el Código Zoosanitario de la OIE, en lo referente a Fiebre Aftosa e Estomatitis Vesicular.

CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA O INTERCÂMBIO DE SEMEN BOVINO Y BUBALINO ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR.

Nº de Certificado	
Nº de Precinto	
Fecha de emisión	
Fecha de vencimiento	

I. PROCEDENCIA

Estado Parte	
Provincia o Departamento	
Número de registro del CCPS	
Número y Dirección del CCPS	
Nombre del exportador	
Dirección del exportador	

II. DESTINO

Estado Parte	
Provincia o Departamento	
Nombre del Importador	
Dirección del Importador	

III. TRANSPORTE

Medio de Transporte	
Puerto de egreso del Estado Parte	

IV. IDENTIFICACIÓN DEL (LOS) DADOR(ES) DEL SEMEN

Número de registro del dador	Raza	Fecha de ingreso CCPS	Identificación de las pajuelas	Número de dosis	Fecha de la colecta del semen

V. INFORMACIONES SANITARIAS

El Veterinario Oficial Certifica que el país o zona cumple con los requisitos establecidos en la Resolución GMC N° 43/02 del MERCOSUR vigente para el intercambio de semen bovino y bubalino entre los Estados Partes.

VI. PRUEBAS DIAGNÓSTICAS

Nombre de Laboratorio	Número del documento	Fecha de Emisión

Nota: Anexar los resultados de las pruebas realizadas en el Laboratorio Oficial o Acreditado.

VII. DEL TRANSPORTE DEL SEMEN

- 1). Los contenedores utilizados para conservar y transportar el semen son de primer uso y fueron debidamente lavados y desinfectados con productos aprobados en el Estado Parte exportador.
- 2). Los contenedores fueron precintados por el Servicio Oficial del Estado Parte correspondiente o por el veterinario acreditado responsable por el CCPS.

LUGAR Y FECHA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL MÉDICO VETERINARIO OFICIAL: _____

MERCOSUR/GMC/RES. N° 30/03**REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS Y BUBALINOS PARA REPRODUCCIÓN ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Decisiones N° 6/96 y 20/02 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar los requisitos zoosanitarios para el intercambio de bovinos y bubalinos destinados a la reproducción entre los Estados Partes del MERCOSUR;

Que es conveniente facilitar la circulación de animales entre los Estados Partes, cumpliendo con los niveles de riesgo acordados.

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar los “Requisitos Zoosanitarios para el Intercambio de Bovinos y Bubalinos para Reproducción entre los Estados Partes del MERCOSUR”, que constan en el Anexo I y los Modelos de Certificados Zoosanitario y de Embarque, que constan, respectivamente, como Anexos II y III de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - SAGPyA Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria – SENASA
Brasil:	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Paraguay:	Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG Subsecretaría de Estado de Ganadería – SSEG Servicio Nacional de Salud Animal – SENACSA
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – MGAP Dirección General de Servicios Ganaderos – DGSG

Art. 3 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de 08/V/2004.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO I**REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS Y BUBALINOS PARA LA REPRODUCCION ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR****CAPÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES**

- 1). Toda importación de bovinos y bubalinos destinados a la reproducción deberá estar acompañada del Certificado Zoosanitario emitido por Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte de origen o de procedencia de los animales. Los certificados zoosanitarios que emitirá el Servicio Veterinario Oficial de cada Estado Parte, en concordancia con los modelos que constan en los Anexos II y III deberán ser sometidos a la aprobación de los demás Estados Partes.
- 2). La emisión del certificado zoosanitario será realizada en un período no superior a 72 horas antes del embarque, y mediante la presentación de la autorización de importación del país importador.
- 3). Una certificación adicional deberá estar incluida en el momento del embarque, luego de la inspección clínica de los animales, certificando la condición sanitaria conforme a lo establecido en la presente Resolución.
- 4). Para los fines de la presente Resolución, serán adoptadas las definiciones expresadas en el Código Zoosanitario Internacional de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE).
También para los mismos fines se entenderá como:
ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN: El lugar donde nacieron o permanecieron los animales los doce meses anteriores a la fecha de exportación.
ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA: El lugar donde fue realizada la cuarentena de exportación.
- 5). El Estado Parte del MERCOSUR que tenga un programa oficial de control o de erradicación para cualquier enfermedad no contemplada en el presente Anexo se reserva el derecho de requerir medidas de protección, incluyendo pruebas con el objetivo de prevenir el ingreso de la enfermedad en el país. En este caso, el Estado Parte deberá establecer la misma garantía para la exportación de animales para los demás Estados Partes del MERCOSUR.
- 6). El Estado Parte exportador deberá proporcionar la información necesaria que permita cumplir con las exigencias del Programa Oficial de Rastreabilidad del Estado Parte importador.
- 7). En el caso del no cumplimiento de cualquier medida de protección comprendida en el presente Anexo, podrán ser adoptadas medidas equivalentes desde que éstas sean acordadas entre los Estados Partes del MERCOSUR.
- 8). Los animales deberán ser cuarentenados en el Estado Parte de origen en un establecimiento oficialmente aprobado, observándose la existencia de los requisitos específicos para aprobación de los mismos, por un período mínimo de 30 días, bajo supervisión oficial. Los animales serán sometidos a la toma de muestras para las pruebas de laboratorio, pruebas de diagnóstico in vivo, tratamientos y vacunaciones.
- 9). Los exámenes de laboratorios requeridos durante el período de cuarentena serán realizados en laboratorios oficiales o acreditados por el Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte de origen y tendrán una validez mientras los animales permanecieron en la cuarentena, desde que la misma no sobrepase un período de 60 días.
- 10). El importador tiene el derecho de requerir pruebas adicionales para las enfermedades no contempladas en el presente Anexo, las cuales deben ser de interés particular en su prevención o control. Este asunto deberá ser acordado entre importador y exportador y no serán objeto de certificación oficial.

CAPÍTULO II**DISPOSICIONES ZOOSANITARIAS**

- 11). El Estado Parte de origen del MERCOSUR deberá estar oficialmente libre de Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina, Fiebre del Valle del Rift y Dermatitis Nodular Contagiosa de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

En el caso de la introducción en un Estado Parte de algunas de las enfermedades referidas en el inciso precedente, los Estados Partes en conjunto determinarán la posibilidad de zonificación y otras medidas complementarias para asegurar la continuidad de las exportaciones e importaciones.

- 12). Los animales deberán haber nacido y haber sido criados en el Estado Parte de Origen o en cualquiera de los demás Estados Partes del MERCOSUR.

En el caso de animales importados de terceros países la exportación podrá ser permitida desde que el país importador sea previamente notificado del origen del animal.

Con respecto a:

1.1. ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA (BSE)

La enfermedad no ha sido registrada en el Estado Parte de Origen;

La enfermedad deberá ser de notificación obligatoria en el Estado Parte de Origen;

El Estado Parte de origen deberá poseer una legislación que prohíba el uso de proteínas obtenidas de animales que puedan transmitir la BSE, para la alimentación de rumiantes;

El Estado Parte de origen deberá tener un sistema de vigilancia para detectar la eventual ocurrencia de la enfermedad en el país.

1.2. FIEBRE AFTOSA

El Estado Parte o la zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador;

El Estado Parte o la zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Fiebre Aftosa con vacunación, esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador; (Esta condición se aplica para un Estado Parte importador con el mismo estatus sanitario o con estatus sanitario inferior al país exportador);

En el caso de no cumplirse las condiciones establecidas en este ítem, los Estados Partes importador y exportador, en conjunto podrán establecer condiciones con base en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE, en el Capítulo correspondiente a Fiebre Aftosa, para mantener el intercambio de bovinos y bubalinos para reproducción.

1.3. ESTOMATITIS VESICULAR

El Estado Parte o zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Estomatitis Vesicular y esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador;

Los animales deberán proceder de un establecimiento, donde en un radio de 15 Km, no ha sido registrada la ocurrencia de Estomatitis Vesicular en los últimos 30 días; y adicionalmente serán sometidos a tests de Virus Neutralización (positivo > 1.6) o ELISA (positivo > 1.3), durante el período de cuarentena, con resultados negativos para los tipos de virus existentes en el Estado Parte de origen.

1.4. BRUCELOSIS

El Estado Parte de origen deberá estar libre de Brucelosis o poseer una zona libre de Brucelosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales deberán proceder de un establecimiento libre de Brucelosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales serán sometidos al test de BBAT, o ELISA o Fijación de Complemento durante el período de cuarentena.

Las hembras menores de 24 meses de edad, vacunadas con la vacuna B19 a la edad de ocho (8) meses están excluidas de la realización de los tests de diagnóstico para Brucelosis. En este caso, una declaración adicional de vacunación debe ser incluida en la certificación.

1.5. TUBERCULOSIS

El Estado Parte de origen deberá estar libre de Tuberculosis o poseer una zona libre de Tuberculosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales deberán proceder de un establecimiento libre de Tuberculosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

Los animales serán sometidos al test de tuberculinización intradérmica con PPD bovina o con PPD bovina y aviar con resultados negativos durante el período de cuarentena.

1.6. DIARREA VIRAL BOVINA (BVD)

Los animales deberán ser sometidos a tests de aislamiento viral o ELISA para detección de antígeno viral en las muestras de sangre total con resultados negativos durante el período de cuarentena.

Animales positivos al primer test deberán ser sometidos a un segundo test con intervalo mínimo de 14 días. Resultando negativo al segundo test está calificado para la exportación

- 13). Los animales a ser exportados no deberán ser objeto de descarte en razón de un programa de control y/o erradicación de enfermedades en ejecución en el Estado Parte de procedencia.

- 14). Los animales deberán ser sometidos a tratamientos contra parásitos internos y externos, con productos oficialmente aprobados durante el período de cuarentena.

- 15). Los animales no deberán presentar ninguna señal clínica de enfermedad transmisible durante el período de cuarentena.
- 16). Los animales deberán ser inspeccionados en el momento del embarque por un veterinario oficial que emitirá una certificación adicional certificando las condiciones de transporte y también la condición clínica de los animales en el momento del embarque.

ANEXO II**MODELO DE CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS Y BUBALINOS PARA REPRODUCCION ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

Estado Parte Exportador:	
Nombre del Organismo Responsable:	
Nombre del Servicio:	
Provincia, Estado o Departamento:	

I. Identificación de los animales

Identificación Individual	Raza	Sexo	Edad

II. Origen de los Animales

Nombre del Exportador:	
Dirección:	
Nombre del Establecimiento de Origen:	
Dirección:	

III. Destino de los animales

Nombre del Importador:	
Dirección:	
Medio de transporte:	

IV. información Sanitaria

Deberán ser incluidas las informaciones que constan en el Anexo I de la presente Resolución:

.....,/...../.....

Sello del Servicio Veterinario
Oficial

Nombre y Firma del
Veterinario Oficial

ANEXO III

MODELO DE CERTIFICADO DE EMBARQUE PARA BOVINOS E BUBALINOS PARA REPRODUCCIÓN DESTINADOS A LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

Estado Parte Exportador:	
Nombre del Organismo Responsable:	
Nombre del Servicio:	

El Veterinario Oficial del Estado Parte exportador certifica que los animales identificados en el Certificado Zoosanitario Ref: destinados a la exportación Para: (Nombre del Estado Parte de Destino):

- 1). Fueron examinados en el momento del embarque y en esa ocasión estaba en buenas condiciones físicas, así como también estaban libres de parásitos externos.
- 2). Fueron transportados en vehículos previamente limpios y desinfectados, con productos registrados en los Servicios Veterinarios Oficiales del Estado Parte de Origen, de modo de evitar contacto directo con animales de condiciones sanitarias adversas, observando la existencia de requisitos específicos para el transporte.

Local de Embarque:		Fecha:	
Medio de transporte:			
Número de Matrícula del Vehículo de transporte:			
Número del Precinto:			

...../...../.....

Sello del Servicio
Veterinario Oficial

Nombre y Firma del
Veterinario Oficial

MERCOSUR/GMC/RES. N° 31/03**REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS PARA RECRÍA Y ENGORDE ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Decisiones N° 6/96 y 20/02 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar los requisitos zoosanitarios para el intercambio de bovinos y bubalinos destinados a recría y engorde entre los Estados Partes del MERCOSUR;

Que es conveniente facilitar la circulación de animales entre los Estados Partes, cumpliendo con los niveles de riesgo acordados.

EL GRUPO MERCADO COMÚN**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar los “Requisitos Zoosanitarios para el Intercambio de Bovinos para Recría y Engorde entre los Estados Partes del MERCOSUR”, que constan en el Anexo I y los Modelos de Certificados Zoosanitarios y de Embarque, que constan respectivamente, como Anexos II y III de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos - SAGPyA
	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria – SENASA
Brasil:	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
	Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Paraguay:	Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAG
	Subsecretaría de Estado de Ganadería – SSEG
	Servicio Nacional de Salud Animal – SENACSA
Uruguay:	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – MGAP
	Dirección General de Servicios Ganaderos – DGSG

Art. 3 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 08/V/2004.

LII GMC – Montevideo, 10/XII/03

ANEXO I**REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS PARA RECRÍA Y ENGORDE ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR****CAPÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES**

1. Toda importación de bovinos destinados a la cría y engorde deberá estar acompañada del Certificado Zoosanitario emitido por Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte de origen o de procedencia de los animales.
Los certificados zoosanitarios que emitirá el Servicio Veterinario Oficial de cada Estado Parte, en concordancia con los modelos que constan en los Anexos II y III deberán ser sometidos a la aprobación de los demás Estados Partes.
2. La emisión del certificado zoosanitario será realizada en un período no superior a 72 horas antes del embarque, y mediante la presentación de la autorización de importación del país importador.
3. Una certificación adicional deberá estar incluida en el momento del embarque, luego de la inspección clínica de los animales, certificando la condición sanitaria conforme a lo establecido en la presente Resolución.
4. Para los fines de la presente Resolución, serán adoptadas las definiciones expresadas en el Código Zoosanitario Internacional de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE).
También para los mismos fines se entenderá como:
ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN: El lugar donde nacieron o permanecieron los animales los doce meses anteriores a la fecha de exportación.
ESTABLECIMIENTO DE PROCEDENCIA: El lugar donde fue realizada la cuarentena de exportación.
5. El Estado Parte del MERCOSUR que tenga un programa oficial de control o de erradicación para cualquier enfermedad no contemplada en el presente Anexo, se reserva el derecho de requerir medidas de protección, incluyendo pruebas con el objetivo de prevenir el ingreso de la enfermedad en el país. En este caso, el Estado Parte deberá establecer la misma garantía para la exportación de animales para los demás Estados Partes del MERCOSUR.
6. El Estado Parte exportador deberá proporcionar la información necesaria que permita cumplir con las exigencias del Programa Oficial de Rastreabilidad del Estado Parte importador.
7. En el caso del no cumplimiento de cualquier medida de protección comprendidas en el presente Anexo, podrán ser adoptadas medidas equivalentes desde que éstas sean acordadas entre los Estados Partes del MERCOSUR.
8. Los animales deberán ser cuarentenados en el Estado Parte de Origen en un establecimiento oficialmente aprobado, observándose la existencia de los requisitos específicos para aprobación de los mismos, por un período mínimo de 30 días, bajo supervisión oficial. Los animales serán sometidos a la toma de muestras para las pruebas de laboratorio, pruebas de diagnóstico *in vivo*, tratamientos y vacunaciones.
9. Los exámenes de laboratorios requeridos durante el período de cuarentena serán realizados en laboratorios oficiales o acreditados por el Servicio Veterinario Oficial del Estado Parte de origen y tendrán una validez mientras los animales han permanecido en la cuarentena por un período no mayor de 60 días.
10. El importador tiene el derecho de requerir pruebas adicionales para las enfermedades no contempladas en el presente Anexo, las cuales deben ser de interés particular en su prevención o control. Este asunto, entretanto, deberá ser acordado entre importador y exportador y no serán objeto de certificación oficial.
11. El Estado Parte exportador deberá cumplir con la legislación vigente del Estado Parte importador en lo que respecta al uso de sustancias anabolizantes.

CAPÍTULO II**DISPOSICIONES ZOOSANITARIAS**

12. El Estado Parte de origen del MERCOSUR deberá estar oficialmente libre de Peste Bovina, Pleuroneumonía

Contagiosa Bovina, Fiebre del Valle del Rift, Dermatitis Nodular Contagiosa de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

En el caso de la introducción en un Estado Parte de algunas de las enfermedades referidas en el inciso precedente, los Estados Partes en conjunto determinarán la posibilidad de zonificación y otras medidas complementarias para asegurar la continuidad de las exportaciones e importaciones.

13. Los animales deberán haber nacido y haber sido criados en el Estado Parte de origen o en cualquiera de los demás Estados Partes del MERCOSUR.

En el caso de animales importados de terceros países la exportación podrá ser permitida desde que el país importador sea previamente notificado del origen del animal.

14. Con respecto a:

14.1. ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA (BSE)

La enfermedad no ha sido registrada en el Estado Parte de origen;

La enfermedad deberá ser de notificación obligatoria en el Estado Parte de origen;

El Estado Parte de origen deberá poseer una legislación que prohíba el uso de proteínas obtenidas de animales que puedan transmitir la BSE para la alimentación de rumiantes;

El Estado Parte de origen deberá tener un sistema de vigilancia para detectar la eventual ocurrencia de la enfermedad en el país.

14.2. FIEBRE AFTOSA

El Estado Parte o la zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Fiebre Aftosa sin vacunación esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador;

El Estado Parte o la zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Fiebre Aftosa con vacunación, esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador; (Esta condición se aplica para un Estado Parte importador con el mismo estatus sanitario o con estatus sanitario inferior al país exportador);

En el caso de no cumplirse las condiciones establecidas en este ítem, los Estados Partes importador y exportador, en conjunto podrán establecer condiciones con base en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE, en el Capítulo correspondiente a Fiebre Aftosa, para mantener el intercambio de bovinos y bubalinos para cría y engorde.

14.3. ESTOMATITIS VESICULAR

El Estado Parte o zona del Estado Parte de donde los animales proceden deberá estar libre de Estomatitis Vesicular y esa condición deberá ser reconocida por el Estado Parte importador;

Los animales deberán proceder de un establecimiento, donde en un radio de 15 Km, no ha sido registrada la ocurrencia de Estomatitis Vesicular en los últimos 30 días; y adicionalmente serán sometidos a tests de Virus Neutralización (positivo > 1.6) o ELISA (positivo > 1.3), durante el período de cuarentena, con resultados negativos para los tipos de virus existentes en el Estado Parte de origen.

14.4. BRUCELOSIS

El Estado Parte deberá estar libre de Brucelosis o poseer una zona libre de Brucelosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales deberán proceder de un establecimiento libre de Brucelosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales serán sometidos al test de BBAT, o ELISA o Fijación de Complemento durante el período de cuarentena.

Las hembras menores de 24 meses de edad, vacunadas con la vacuna B19 hasta la edad de ocho meses quedan excluidas de la realización de los tests de diagnóstico para brucelosis. En el caso, una declaración adicional de vacunación debe ser incluida en la certificación.

Los novillos castrados también quedan excluidos de la realización de tests de diagnósticos para la brucelosis.

14.5. TUBERCULOSIS

El Estado Parte de origen deberá estar libre de Tuberculosis o poseer una zona libre de Tuberculosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE;

Los animales deberán proceder de un establecimiento libre de Tuberculosis de acuerdo con lo establecido en el Código Zoosanitario Internacional de la OIE.

Los animales serán sometidos al test de tuberculinización intradérmica con PPD bovina o con PPD bovina y aviar con resultados negativos durante el período de cuarentena.

15. Los animales a ser exportados no deberán ser objeto de descarte en razón de un programa de control y/o erradicación de enfermedades en ejecución en el Estado Parte de procedencia.

16. Los animales deberán ser sometidos a tratamientos contra parásitos internos y externos, con productos oficialmente aprobados durante el período de cuarentena.

17. Los animales no deberán presentar ninguna señal clínica de enfermedad transmisible durante el período de cuarentena.

18. Los animales deberán ser inspeccionados en el momento del embarque por un veterinario oficial que emitirá una certificación adicional certificando las condiciones de transporte y también la condición clínica de los animales en el momento del embarque.

ANEXO II**MODELO DE CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA EL INTERCAMBIO DE BOVINOS PARA RECRÍA Y ENGORDE ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

Estado Parte Exportador:	
Nombre del Organismo Responsable:	
Nombre del Servicio:	
Provincia, Estado o Departamento:	

I. Identificación de los animales

Identificación Individual	Raza	Sexo	Edad

II. Origen de los Animales

Nombre del Exportador:	
Dirección:	
Nombre del Establecimiento de Origen:	
Dirección:	

III. Destino de los animales

Nombre del Importador:	
Dirección:	
Medio de transporte:	

IV. información Sanitaria

Deberán ser incluidas las informaciones que constan en el Anexo I de la presente Resolución:

.....,/...../.....

Sello del Servicio Veterinario
Oficial

Nombre y firma del
Veterinario Oficial

ANEXO III**MODELO DE CERTIFICADO DE EMBARQUE PARA BOVINOS DE RECRÍA Y ENGORDE DESTINADOS A LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR**

Estado Parte Exportador:	
Nombre del Organismo Responsable:	
Nombre del Servicio:	

El Veterinario Oficial del Estado Parte exportador certifica que los animales identificados en el Certificado Zoosanitario Ref: destinados a la exportación Para: (Nombre del Estado Parte de Destino):

- 1). Fueron examinados en el momento del embarque y en esta ocasión estaban en buenas condiciones físicas, así como también estaban libres de parásitos externos.
- 2). Fueron transportados en vehículos previamente limpios y desinfectados, con productos registrados en los Servicios Veterinarios Oficiales del Estado Parte de Origen, de modo de evitar contacto directo con animales de condiciones sanitarias adversas, observando la existencia de requisitos específicos para el transporte.

Local de Embarque:		Fecha:	
Medio de transporte:			

Número de Matrícula del Vehículo de transporte:	
---	--

Número de Precinto:	
---------------------	--

.....,/...../.....

Sello del Servicio
Veterinario Oficial

Nombre y Firma
del Veterinario Oficial

LISTA DE NORMAS TECNICAS – CTN 20:**Carnes y productos cárnicos del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización.**

Código	Título	Edición	Reemplaza	Páginas	Institución Emisora
NP 20 001 82	Carnes y productos cárnicos. Control de residuos biológicos en carnes. Toma de muestras.	1ra. Ed.		19	INTN
NP 20 002 82	Carnes y productos cárnicos. Control de calidad de carnes y productos cárnicos elaborados.	1ra. Ed.		4	INTN
NP 20 003 95	Carnes y productos cárnicos. Carnes y sus productos, subproductos y derivados. Definiciones.	1ra. Ed.	NP Nº 366	6	INTN
NP 20 004 95	Carnes y productos cárnicos. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto trasero. Descripción de corte con hueso.	1ra. Ed.	NP Nº 367	8	INTN
NP 20 005 95	Carnes y productos cárnicos. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto trasero. Descripción de cortes sin hueso.	1ra. Ed.	NP Nº 368	26	INTN
NP 20 006 95	Carnes y productos cárnicos. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto delantero. Descripción de cortes con hueso.	1ra. Ed.	NP Nº 369	8	INTN
NP 20 007 95	Carnes y productos cárnicos. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto delantero. Descripción de cortes sin hueso.	1ra. Ed.	NP Nº 370	12	INTN
NP 20 009 96	Carne y productos cárnicos. Definición y clasificación.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 010 96	Carne y productos cárnicos. Salchichas. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 011 96	Carne y productos cárnicos. Mortadela. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 012 96	Carne y productos cárnicos. Morcillón con lengua. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 013 96	Carne y productos cárnicos. Queso de cerdo. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 014 96	Carne y productos cárnicos. Pasta de hígado. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 015 96	Carne y productos cárnicos. Chorizo parrillero con o sin picante. Coctail o Besito y Butifarra. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 016 96	Carne y productos cárnicos. Chorizo blanco. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 017 96	Carne y productos cárnicos. Chorizo picante. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 018 96	Carne y productos cárnicos. Fiambres. Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 019 96	Carne y productos cárnicos. Hamburguesas. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 020 96	Carne y productos cárnicos. Matambre arrollado. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 021 96	Carne y productos cárnicos. Salazones cocidas. Especificaciones	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 022 96	Carne y productos cárnicos. Salazones crudas (curadas). Especificaciones.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 023 96	Carne y productos cárnicos. Embutidos frescos. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 024 96	Carne y productos cárnicos. Embutidos secos. Especificaciones.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 025 96	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno. Método de referencia.	1ra. Ed.		9	INTN
NP 20 026 96	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de grasa total. Método de referencia.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 027 96	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia.	1ra. Ed.		8	INTN
NP 20 028 96	Carne y productos cárnicos. Tratamiento de las muestras primarias. Preparación de la muestra de laboratorio para ensayos químicos.	1ra. Ed.		7	INTN
NP 20 029 96	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de almidón. Método de referencia.	1ra. Ed.		14	INTN
NP 20 030 96	Carne y productos cárnicos. Muestreo. Toma de muestras elementales.	1ra. Ed.		9	INTN

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 005 95**EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/abril/1995) **REEMPLAZA A:** NP Nº 368 **# PÁGINAS:** 26**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto trasero. Descripción de cortes sin hueso. **OBJETO:** Esta norma define los cortes sin hueso de mayor uso comercial correspondientes a cuartos traseros vacunos y especifica la forma de preparación de los mismos. Los términos empleados son los de mayor uso en el comercio internacional. **DESCRIPTORES:** CDU: 637.5**DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 006 95****EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/abril/1995) **REEMPLAZA A:** NP Nº 369 **# PÁGINAS:** 8**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Carnes y sus productos. Carne vacuna Cuarto delantero Descripción de cortes con hueso. **OBJETO:** Esta norma se define los cortes con hueso de mayor uso comercial correspondiente al cuarto delantero vacuno y especifica la forma de preparacion de los mismos **DESCRIPTORES:** CDU: 637.5**DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 007 95****EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/abril/1995) **REEMPLAZA A:** NP Nº 370 **# PÁGINAS:** 12**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Carnes y sus productos. Carne vacuna. Cuarto delantero. Descripción de cortes sin hueso. **OBJETO:** Esta norma define los cortes sin hueso de mayor uso comercial correspondientes a cuartos delanteros vacunos y especifica la forma de preparación de los mismos. **DESCRIPTORES:** CDU: 637.5**DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 009 96****EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A:** **# PÁGINAS:** 7**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Carne y Productos Cárnicos. Definición y Clasificación. **OBJETO:** Esta norma tiene por objeto definir y clasificar productos elaborados a base de carne porcina, bovina, equina, caprina, ovina, aves, vísceras y/u otros subproductos animales aptos para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas para tal fin. Esta norma se aplica a los productos carnicos denominados salazones, chacinados y fiambres. **DESCRIPTORES:** CDU: 637.52**DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 010 96****EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A:** **# PÁGINAS:** 8**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Salchichas. Especificaciones. **OBJETO:** Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de salchichas. Comprende los siguientes tipos: Pancho, Chorizo, Viena, Frankfurter, Knacker, Otros. **DESCRIPTORES:** CDU: 637.52**DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 011 96****EDICIÓN:** 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A:** **# PÁGINAS:** 8**COMITÉ:** CTN 20 - Carnes y productos cárnicos**TÍTULO:** CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Mortadela. Especificaciones.**OBJETO:** Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Mortadela.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 012 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Morcilla y Morcillon con Lengua. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Morcilla y Morcillón con lengua.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 013 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Queso de Cerdo. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Queso de Cerdo.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 014 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Pasta de Hígado. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Pasta de hígado y Pasta de hígado casero.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 015 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Chorizo Parrillero con y sin picante, Coctail o Besito y Butifarra. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Chorizo parrillero con y sin picante, Coctail o besito y Butifarra.

DESCRIPTORES: Butifarra, Besito **CDU: 637.52**

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 016 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Chorizo Blanco. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Chorizo blanco.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 017 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Chorizo Picante. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de Chorizo picante.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 018 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Fiambres. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de fiambres en sus distintas variedades.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 019 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Hamburguesas. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de hamburguesas.

DESCRIPTORES: CDU: 637.525

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 020 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Matambre Arrollado. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración del Matambre arrollado.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 021 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Salazones Cocidas. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de salazones cocidas, que comprende los siguientes tipos: - Jamón cocido tradicional (de carne de cerdo) - Jamón cocido (de carne bovina) - Lomo de cerdo cocido - Panceta cocida - Paleta cocida - Otros.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 022 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Salazones Crudas (Curadas). Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de salazones crudas, que comprende los siguientes tipos: - Jamón crudo - Lomo de cerdo - Lomo vacuno - Costeleta - Costilla ahumada - Panceta ahumada - Bondiola - Otros.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 023 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos Frescos. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de embutidos frescos en sus distintas variedades, que se citan a continuación: Chorizos frescos - (chorizo parrillero, cocktail o besito. - Salchichas frescas - Longaniza parrillera - Otros.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 024 96

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/enero/1997) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos secos. Especificaciones.

OBJETO: Esta norma establece los requisitos que se debe cumplir para la elaboración de embutidos secos en sus distintas variedades, que se citan a continuación: - Salames - Pasta de jamón - Otros.

DESCRIPTORES: CDU: 637.52

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 025 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 9

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de nitrógeno. Método de referencia.

OBJETO: Esta norma establece el método de referencia para la determinación del contenido de nitrógeno de la carne y sus productos.

DESCRIPTORES: CDU: 637.5/.525:543.846

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 026 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de grasa total. Método de referencia.

OBJETO: Esta norma establece el método de referencia para la determinación del contenido de grasa total de la carne y sus productos. Nota: La grasa obtenida no puede ser usada para la determinación de características de la grasa.

DESCRIPTORES: CDU: 664.91:543.851.2

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 027 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 8

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia.

OBJETO: Esta norma establece el método de referencia para la determinación del contenido de nitritos en la carne y sus productos.

DESCRIPTORES: CDU: 637.5/525:543.86:546.173

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 028 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 7

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Tratamiento de las muestras primarias. Preparación de la muestra de laboratorio para ensayos químicos.

OBJETO: Esta norma establece los métodos de preparación de muestras de laboratorio para análisis químicos de la carne y sus productos. Se debe tener en cuenta que la toma de muestra de laboratorio para análisis microbiológico

precede a la toma de muestra de laboratorio para el análisis químico en todos los casos en que se requiera ambos análisis y se disponga de una sola muestra primaria.

DESCRIPTORES: CDU: 637.5/525:543.05

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 029 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 14

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de almidón. Método de referencia.

OBJETO: Esta norma establece dos métodos de referencia (método A, método B) para la determinación del contenido de almidón de productos cárnicos elaborados.

DESCRIPTORES: CDU: 637.5/.525:543.062:664.2

DETALLE NORMA TECNICA - CODIGO: NP 20 030 97

EDICIÓN: 1ra. Ed. (01/julio/1998) **REEMPLAZA A: # PÁGINAS:** 9

COMITÉ: CTN 20 - Carnes y productos cárnicos

TÍTULO: CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. Muestreo. Toma de muestras elementales.

OBJETO: La presente norma proporciona instrucciones generales y especifica los métodos a seguir para efectuar las tomas de muestras elementales a partir de carnes y productos cárnicos. Se hace una distinción entre los métodos de muestreo, según las categorías de productos siguientes. Carnes y productos cárnicos preparados o envasados en unidades de cualquier dimensión, o carnes en trozos que no pesen más de 2 kilos. Canales o trozos de carne que pesen más de 2 kilos. El grosor y el valor comercial de estos trozos hacen que sea necesario coger sólo una parte de la canal o del pedazo de carne como toma de muestra elemental, teniendo en cuenta la finalidad para la cual se piden las muestras.

DESCRIPTORES: CDU: 637.51/.525:543.053:620.113

Archivo del Dr. Darío Caballero Bracho.