

## DECRETO N° 4995/83

### **DECRETO REGLAMENTARIO DE LA LEY N° 6974 AUTORIDAD DE APLICACIÓN. REQUISITOS INDISPENSABLES.**

#### **GENERALIDADES:**

FECHA DE EMISIÓN: 11.10.83

PUBLICACIÓN: B.O. 24.10.83

CANTIDAD DE ARTÍCULOS: 49

CANTIDAD DE ANEXOS: -

Córdoba, 11 de Octubre de 1983

**VISTO:** el expediente N° 1303-0076-19131/82, registro de la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, en el que se sancionará la Ley N° 6974 disponiéndose en su Artículo 2° que mediante el dictado del correspondiente decreto reglamentario se establecerá la autoridad de aplicación de la legislación citada y los requisitos indispensables para el funcionamiento del mismo.

#### **Y ATENTO:**

Lo dictaminado por el Departamento Jurídico del Ministerio de Economía y por Fiscalía de Estado bajo Nos. 246/83 y 1.398/83 respectivamente,

**EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA**

#### **DECRETA:**

### **CAPÍTULO I – DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1°.-** Adóptase en cuanto corresponda a los fines de la aplicación de la ley N° 6974 el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal aprobado por Decreto Nacional N° 4238/68 y sus normas modificatorias y complementarias.

**ARTÍCULO 2°.-** La Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales o el organismo que a través de la Ley Orgánica de Ministerios le suceda, será la autoridad de aplicación de la Ley N° 6974 a los fines previstos en el Artículo 2° de la Ley Nacional N° 22.375.

**ARTÍCULO 3°.-** La Dirección de Ganadería a través del Departamento de Sanidad Animal tendrá la misión de ejecutar el control y fiscalización de las condiciones higiénicosanitarias generales del faenamiento, elaboración, industrialización y transporte de la carne, productos, subproductos y derivados de origen animal en jurisdicción de la Provincia.

ARTÍCULO 4°.- Se entenderá por mataderos frigoríficos regionales, a aquellos establecimientos faenadores que cumplan con los requisitos establecidos en el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, aprobado por decreto Nacional N° 4238/68 y sus normas modificatorias y complementarias. Estos establecimientos tendrán como misión primaria abastecer el consumo regional y podrán acogerse al régimen de promoción industrial de la Provincia.

ARTÍCULO 5°.- Los mataderos- frigoríficos regionales, serán habilitados en las categorías tipos B y C. Dichos mataderos- frigoríficos deberán tener una capacidad de frío instalada de un 50% superior a la faena diaria para la cuál fue habilitada.

ARTÍCULO 6°.- Los mataderos- frigoríficos habilitados en el orden nacional en Categoría A, deberán inscribirse como mataderos-frigoríficos regionales cuando deseen operar en tal carácter, dentro de la jurisdicción provincial.

ARTÍCULO 7°.- Los mataderos-frigoríficos regionales a los fines de garantizar el normal abastecimiento de las poblaciones de su zona de influencia, y en el momento de solicitar la habilitación, se comprometerán a efectuarlo, si así fuese necesario, mediante la firma de un convenio de abastecimiento con los municipios.

ARTÍCULO 8°.- Todo proyecto de instalación de mataderos-frigoríficos será ejecutado previa aprobación del plano de obra y demás requisitos exigidos por el organismo de aplicación.

ARTÍCULO 9°.- De las infracciones a las disposiciones de la Ley N° 6974 y a las de la presente reglamentación, el organismo de aplicación dará vista de las actuaciones al imputado por el término de cinco (5) días hábiles a los fines de su defensa y ofrecimiento de prueba, acompañando la documental. Sustanciada la prueba se dictará resolución.

Los plazos a los que se refiere este artículo son perentorios.

ARTÍCULO 10.-El organismo de aplicación efectuará las convocatorias pertinentes según el cronograma que el mismo establezca, a fin que los establecimientos en donde se faena ganado mayor, menor y aves, depositen y/o industrialicen carne, productos y derivados de origen animal, procedan a dar cumplimiento al trámite de habilitación.

ARTÍCULO 11.- A los fines previstos en el Artículo 5° de la Ley Nacional N° 22.375, el Recurso de Apelación contra las decisiones administrativas firmes de la autoridad sanitaria provincial, deberá interponerse ante la misma autoridad por ante el Tribunal de Faltas de la jurisdicción provincial.

ARTÍCULO 12.- A los fines del cumplimiento de las disposiciones previstas en la Ley Nacional N° 22.375, sus normas reglamentarias y complementarias, los funcionarios y los inspectores responsables de la aplicación de dicha legislación tendrán a su cargo las siguientes funciones además de las previstas en la Ley N° 6974.

## **I – DE LOS FUNCIONARIOS**

- a) Ordenar pericias técnicas.
- b) Requerir declaraciones juradas.
- c) Disponer comparendos.

Los funcionarios a que se hace mención en el presente decreto, serán el Director de la repartición responsable de la presente y jefe de área respectiva.

## **II – DE LOS INSPECTORES**

- a) Inspeccionar establecimientos y/o lugares autorizados o no, en donde se faenen, elaboren, depositen o comercialicen carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal.
- b) Exigir presentación o exhibición de todo tipo de documentación, facturas, remitos, liquidaciones y libros relativos a la actividad.
- c) Secuestrar elementos probatorios.
- d) Nombrar depositarios.

ARTÍCULO 13.- El destino de los productos decomisados será la desnaturalización de los mismos. Los elementos probatorios serán restituidos a sus dueños una vez finalizados los sumarios respectivos.

ARTÍCULO 14.- La autoridad de aplicación podrá dictar las normas complementarias y necesarias para la implementación de las normas establecidas en el presente decreto.

## **CAPÍTULO II – CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

ARTÍCULO 15.- Toda carne proveniente de un matadero-frigorífico y con destino al tránsito provincial deberá salir de playa de carga con una temperatura no superior a los 10° grados centígrados en la profundidad de los tejidos y transportarse a igual temperatura. Esta obligatoriedad regirá a partir del 1° de Setiembre y hasta el 30 de Abril de cada año.

ARTÍCULO 16.- La carne que se distribuya, deposite o transporte dentro de la jurisdicción del Departamento Capital, deberá recibir la temperatura establecida en el artículo anterior en origen, transportarse y depositarse a igual temperatura.

ARTÍCULO 17.- La Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, promoverá la radicación de una red de cámaras de frío, cuyo objetivo fundamental será el depósito y preservación de productos cárneos, asegurando el abastecimiento regular y permanente.

ARTÍCULO 18.- Las cámaras frigoríficas mencionadas en el artículo anterior serán habilitadas por el organismo de aplicación previa cumplimentación de requisitos y presentación de planos y memoria descriptiva y operativa.

## **CAPÍTULO III – INSPECCIÓN SANITARIA**

ARTÍCULO 19.- El Servicio de Inspección Sanitaria con que todo matadero deberá contar, estará a cargo de profesionales veterinarios dependiente técnica y administrativamente de la Dirección de Ganadería, Departamento Sanidad Animal.

ARTÍCULO 20.- El titular del organismo de aplicación podrá contratar el cuerpo profesional con destino al Servicio de Inspección Sanitaria Provincial ad referendum del Poder Ejecutivo Provincial.

ARTÍCULO 21.- Los establecimientos habilitados en el orden provincial, dispondrán del personal de inspección para el servicio de Inspección Sanitaria, cuando el organismo de aplicación así lo requiera.

ARTÍCULO 22.- Los establecimientos a que hace referencia el Artículo 3° de la Ley N° 6974 están obligados a presentar la boleta de pago de la tasa de inspección sanitaria a los funcionarios e inspectores actuantes, a su requerimiento, debidamente conformada, por el organismo pertinente.

#### **CAPÍTULO IV – REGISTRO DE FAENA**

ARTÍCULO 23.- Todo establecimiento que faene ganado mayor, menor y aves, deberá presentar una Declaración Jurada con el movimiento mensual de faena a la Dirección de Ganadería, antes del día 15 de cada mes.

ARTÍCULO 24.- La Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, aprobará el formulario tipo de Declaración Jurada, mencionado en el artículo anterior.

ARTÍCULO 25.- La información a que se hace referencia en el Artículo 23, será recabada en coordinación con la Junta Nacional de Carnes.

#### **CAPÍTULO V – DE LAS INSPECCIONES**

ARTÍCULO 26.- A los fines dispuestos en el Artículo 2° de la Ley Nacional N° 22.375, el personal de inspección perteneciente a la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, podrá llevar a cabo inspecciones en todos los establecimientos o lugares habilitados o no, donde se faenen animales, elaboren, fraccionen o depositen carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal, que operen en jurisdicción provincial.

a) En el desarrollo de sus actividades, los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales con el objeto de verificar las condiciones higiénicosanitarias, su funcionamiento y documentación respectiva.

b) Concluída la inspección se labrará un acta por triplicado, con indicación del lugar, fecha y hora haciendo constar todas las novedades e irregularidades observadas. El propietario o responsable del establecimiento debidamente acreditado, podrá hacer constar en ellas las observaciones que crea conveniente. El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes, y para el caso que el propietario o responsable se negare a firmar, el inspector actuante recurrirá a

personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla. En el caso de que esta posibilidad tampoco pudiera ser cumplida, se dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos, una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y la copia se elevarán para la iniciación del sumario si así correspondiere.

c) En los casos que se considere necesario se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados en número de tres representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones. La muestra original, se empleará para el análisis en primera instancia, la muestra considerada duplicado, se reservará por la autoridad de aplicación en las dependencias técnicas correspondientes, para una eventual pericia de control y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice juntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación. Durante el acto de extracción de muestra se labrará una acta denominada “Acta de retiro de muestra”, tomándose para tal fin los recaudos del inciso b), se individualizará el o los productos muestreados, con detalle de su rotulación y etiquetas, fecha de vencimiento y condiciones en que estaba conservado. Dentro de los tres días de realizado el análisis, el instituto o servicio oficial que hubiere realizado el mismo, notificará por carta certificada con aviso de retorno su resultado a la firma propietaria del o los productos, con remisión de copia del o los pertinentes protocolos. El original se agregará al expediente respectivo. El interesado dentro del plazo de los tres (3) días de notificado, podrá solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los cuatro días de notificado del resultado de los análisis. La pericia de control se efectuará con la presencia de un profesional designado por el establecimiento controlado, quién suscribirá el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia. El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro de las cuarenta y ocho horas para la iniciación del sumario de práctica si correspondiere. El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido en el presente artículo no se solicitare pericia de control o, si habiéndola solicitado, no compareciere a ésta.

b) Los inspectores que durante la inspección comprueben la existencia de productos provenientes de lugares no autorizados o sin autorización de elaboración y venta, o presuntivamente falsificados, adulterados, alterados o contaminados procederán a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación y extraerá muestras de los productos intervenidos conforme a lo dispuesto en el inciso c) cuando correspondiere.

## **CAPÍTULO VI – TRANSPORTE**

**ARTÍCULO 27.-** Todo vehículo o parte de él destinado al transporte de carne, productos, subproductos y derivados de origen animal que circulen dentro del

territorio provincial, deberán ser habilitados y cumplimentar las exigencias del presente decreto conforme al rubro o actividad a que esté afectado.

ARTÍCULO 28.- Para ser habilitado el vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas por el presente decreto y las contenidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto Nacional N° 4238/68, como así también las contenidas en la Resolución N° 639/81, del Servicio Nacional de Sanidad Animal.

ARTÍCULO 29.- El titular del Certificado de Habilitación del vehículo, es el responsable de las condiciones sanitarias que debe reunir el vehículo a que hace referencia el Artículo 27 como así también del personal que preste servicio en el mismo.

ARTÍCULO 30.- Los vehículos deberán mantener en todo momento, las características y condiciones que reunían al momento de su habilitación.

ARTÍCULO 31.- La transferencia del vehículo transporte habilitado, motivará automáticamente la caducidad del Certificado de Habilitación respectivo, siendo éste intransferible. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la Dirección de Ganadería, dentro de los cinco (5) días posteriores de producida dicha transferencia.

ARTÍCULO 32.- Los vehículos habilitados para transporte de mercaderías comestibles, no podrán transportar bajo ningún concepto, mercadería no comestible, como así mismo ningún elemento, objetos o mercaderías ajenas para el cuál fue habilitado.

ARTÍCULO 33.- Se adoptará como regla general que los vehículos encuadrados dentro de las presentes disposiciones, deberán estar pintados uniformemente, sea cuál fuere las tareas que realicen y conforme al Artículo 40, del presente decreto.

ARTÍCULO 34.- A partir de la publicación del presente decreto, los que estén obligados a habilitar los vehículos de acuerdo a las presentes disposiciones, deberán hacerlo anualmente entre el 1 de Marzo y el 30 de Mayo.

ARTÍCULO 35.- El responsable del vehículo deberá presentar ante la Dirección

de Ganadería, dependiente de la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Naturales, la respectiva solicitud para su habilitación.

ARTÍCULO 36.-La solicitud de habilitación deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- a) Nombre y apellido o razón social.
- b) Domicilio legal.
- c) Domicilio comercial.
- d) Zona que opera.
- e) Empresa en la cuál opera o distribuye.
- f) Distribución propia – transportista – abastecedor – matarife.
- g) Características del vehículo: marca, modelo, número de motor, número de Chapa Patente, capacidad de carga en kilos, capacidad de carga en medias reses, posee equipo de frío: cuantas frigorías.
- h) Rubro o actividad.

ARTÍCULO 37.- A la presentación de la respectiva solicitud previa verificación e inspección del vehículo, se le extenderá un Certificado de Habilitación, que deberá llevar permanentemente en el vehículo o fotocopia debidamente autenticada.

ARTÍCULO 38.- Los vehículos a que hace referencia el Artículo 27, deberán ajustarse a los siguientes requisitos para obtener su habilitación:

- a) Las cajas de los vehículos deberán ser totalmente estancas, no pudiendo poseer ninguna comunicación con la cabina de conducción, cerradas al exterior, a excepción de los orificios de ventilación, excepto los vehículos refrigerados.
- b) La construcción de la caja deberá ser térmica (con aislantes aprobados) y con un espesor mínimo de seis centímetros.
- c) El interior de la caja deberá ser cubierto de material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, resistente a golpes e impermeable.
- d) Piso antideslizante, con canaleta de escurrido de líquidos a tanques de

- recolección los que deberán poseer grifos para su desagote; los encuentros deberán ser redondeados y de fácil higienización.
- e) Rieleras de material inoxidable, los soportes de igual material. Las rieleras podrán ser lubricadas con aceites no minerales.
  - f) Los ganchos deberán ser de material inoxidable autorizado al igual que las barandas de protección, perchas, etc.
  - g) Las cajas de cargas contarán con luz interior, orificios de ventilación protegidos con tela anti-insectos.
  - h) Los vehículos que transportan medias reses, deberán tener una altura tal que la res no toque el piso (Mínimo 2,10m).
  - i) Las cajas deberán ser pintadas en forma horizontal en tres (3) franjas de igual medida, la superior y la inferior de color celeste y la central de color blanco. La parte posterior, puerta trasera, totalmente pintada de blanco.
  - j) Los vehículos que transporten menudencias (vísceras rojas o verdes), deberán hacerlo en recipientes o bandejas con tapa, según corresponda, de material inoxidable.
  - k) Ningún vehículo podrá transportar carne, productos, subproductos y derivados de origen animal en el piso de la caja.
  - l) Los vehículos comprendidos en el Artículo 40, inciso g) deberán contar con tapas o puertas de cierre hermético, que no permitan el escurrido de líquidos y la caja será totalmente blanca. Los mismos llevarán una leyenda de color negro en los laterales que diga “Transporte de Productos No Comestibles”.
  - m) Todo vehículo que transporte carne, productos, subproductos o derivados de origen animal, deberá llevar un signo identificatorio, que consistirá en un círculo cuyo contorno será de color negro, de un diámetro de 0,50 m, número identificatorio de 0,15 m, de alto, leyenda de la actividad o rubro que se realiza. En los vehículos medianos y pequeños se aceptarán inscripciones de hasta un 50% menor en cuanto a su tamaño.
  - n) El círculo identificatorio al que se alude en el inciso anterior, deberá colocarse en ambos costados de la caja y centro de la franja blanca, como así mismo en la puerta trasera.

**ARTICULO 39.-** Quedan comprendidos en el presente decreto, todos aquellos transportes que sean utilizados como bocas de expendio ambulante de carne, productos, subproductos, y derivados de origen animal.

**ARTÍCULO 40.-** Quedan comprendidas en estas disposiciones las personas físicas o jurídicas que operen con vehículos en los siguientes rubros o actividades comerciales.

- a) Vehículos que transporten medias reses de ganado mayor y menor.
- b) Vehículos que transporten cuartos, carnes trozadas, menudencias y

- embutidos frescos.
- c) Vehículos que transporten chacinados y embutidos secos.
  - d) Vehículos que transporten pescados, mariscos, crustáceos, etc.
  - e) Vehículos que transporten carnes, productos de la caza.
  - f) Vehículos que transporten aves, evisceradas.
  - g) Vehículos que transporten subproductos no comestibles de origen animal: grasas, cebos, sangre, gelatinas, bilis, huesos sin carne, cueros, astas, pezuñas, cerdas, guano.

ARTÍCULO 41.- La Dirección de Ganadería, a través del Departamento de Sanidad Animal llevará los registros correspondientes a cada rubro y conforme a las especificaciones contenidas en la presente norma.

ARTÍCULO 42.- Queda permitido cualquier sistema de refrigeración, siempre que su aplicación no altere los caracteres propios de los productos a enfriar.

ARTÍCULO 43.- Toda persona que esté en contacto directo con la faena, carga y descarga, deberá llevar consigo Libreta Sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

ARTÍCULO 44.- Toda persona que esté en contacto directo con la carne, productos, subproductos y derivados de origen animal, deberá estar munido del uniforme respectivo, en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

ARTÍCULO 45.- El uniforme constará de:

- a) Pantalón blanco.
- b) Chaquetilla sin escote de color blanco.
- c) Birrete de color blanco.
- d) Botas blancas impermeables o similar autorizadas.

ARTÍCULO 46.- Los vehículos a que hace referencia el Artículo 27, deberá presentarse ante la Dirección de Ganadería – Departamento de Sanidad Animal en un plazo no mayor a sesenta (60) días a partir de la fecha de publicación en el BOLETÍN OFICIAL del presente decreto, para proceder a su habilitación.

ARTICULO 47.- Derógase el Decreto N° 4627/71.

ARTÍCULO 48.- El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de

Economía.

ARTÍCULO 49.- Protocolícese, comuníquese, publíquese en el BOLETÍN OFICIAL y archívese.

PELLANDA. – RUBÉN DOMINGO PONCIO.